




ENTRÉES

Terrine d'Auvergne		11.00€
Terrine de Campagne d'Auvergne		
Croustillants de Saint-Nectaire.....		14.00€
Saint-nectaire AOP entouré de feuille de brick, accompagnés de salade, noix, balsamique.		
Notre Foie gras (maison).....		14.50€
Accompagné de confiture de figues et pain grillé		
Salade verte		4.00€
Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette parfumée à l'huile de noix de l'huilerie de Blot l'Eglise		

A partager

PLANCHE APÉRITIVE

2 personnes	12.00€
4 personnes	22.00€

Assortiment de charcuteries et de fromages d'Auvergne à picorer



Menus

26.00€

Menu de la Grange

Plat+ Dessert (boissons non comprises)

Phonsounette

Accompagnée d'une saucisse au chou et de salade verte

Pompe aux Pommes

ou

Délice de Babette

34.00€

Menu Gourmand

Entrée + Plat+ Dessert (boissons non comprises)

Croustillant de St-Nectaire

ou

Foie gras Maison

(supplément de 4€).

ou

Terrine d'Auvergne

Pièce de Boeuf

Fondant de Loulou

ou

La Digestive

12.00€

Menu Grand Campagnard

Plat +Dessert (jusqu'à 12 ans)

sirop à l'eau

Phonsounette

Saucisse au chou

ou Jambon blanc




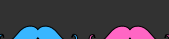
Coupe de Glace 2 Boules

ou

Pompe au Pommes



PLATS

Phonsounette.....		19.50€
Pomme de terre au Saint-Nectaire AOP accompagnées d'une saucisse au chou et de salade.		
Fondue au Saint-Nectaire		20.00€
Poêlon de Saint-Nectaire, Assortiment de charcuteries, pomme de terre, et salade verte		
Pièce de Bœuf		24.00€
(230g) origine France, fleur de sel, accompagné de Phonsounette.		
Assiette Casse-croûte		16.50€
Assortiment de charcuteries beurre, cornichons, Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, salade verte.		

COUVERTS SANS SUITE...3€

SUPPLÉMENT DESSERT HORS MENUS ...2€

Desserts

Assiette 3 fromages AOP....		7.00€
Saint-Nectaire fermier AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Cantal entre deux fermier AOP.		
Pompe aux pommes (maison)		7.50€
Pâte feuilletée garnie de pommes servie avec boule de glace et crème sucrée		
Délice de Babette (maison)		7.50€
Mousse de fromage blanc servie avec coulis de Myrtilles		
Fondant de Loulou (maison)		7.50€
Fondant mi-cuit au chocolat servi avec boule de glace et crème sucrée		
Café gourmand d 'Annie.....		8.80€
Petit assortiment de nos desserts 		
La Digestive.....		8.00€
2 Boules Verveine, alcool de verveine		
Coupe de Glace 2 boules		5.00€
Coupe de Glace 3 boules		6.50€

Parfums au choix: Chocolat, vanille, café, framboise, caramel beurre salé, menthe, pistache, fraise, chocolat blanc, citron vert, myrtille, cassis, verveine.



ALLERGENES:

GLUTEN 

FRUITS A COQUES 

LAIT LACTOSE 

OEUFS 

ARACHIDE 

Apéritifs

L'apéritif d'Alphonse Vin aromatisé aux fruits de l'églantier 11.5°	(12cl)	4.50€
La Galipette Vin aromatisé à la fraise Mara des bois 11.5°	(12cl)	4.50€
Hypocras Rouge ou Blanc Boisson médiévale à base de vin, sucré au miel, eau de rose et épices 11.00°	(12cl)	4.50€
Kir Birlou Kir avec liqueur de pomme-châtaigne Birlou 11.00°	(12cl)	4.50€
Gentiane Sauvage Apéritif à base de racine de gentiane sauvage	(6cl)	4.50€
Ricard	(2cl)	3.00€
Muscat	(5cl)	4.50€
Kir Mûre, Myrtille, Framboise, Cassis, Châtaigne, Pêche ou Griotte	(12cl)	4.50€
Digestif	(4cl)	6.00€

A partager

PLANCHE APÉRITIVE

2 personnes	12.00€
4 personnes	22.00€

Assortiment de charcuteries et de fromages d'Auvergne à picorer

Bières

Heineken pression	(25cl)	3.80€
Panaché.....	(25cl)	3.80€
Bière'lou.....	(25cl)	4.00€
Durana.....	(33cl)	5.50€
Blonde, Blanche, Ambrée Bière brassée en Auvergne (Le Mont-Dore)		

Boissons

Coca Cola.....	(33cl)	3.90€
Orangina.....	(25cl)	3.90€
Ice tea.....	(25cl)	3.90€
Schweppes Agrum.....	(25cl)	3.90€
Perrier.....	(33cl)	3.90€
Jus de pomme artisanal.....	(25cl)	3.70€
Diabolo.....	(25cl)	3.70€
Sirop à l'eau.....	(25cl)	2.50€
Eaux minérales VOLVIC.....	(75cl)	6.50€
<u>Eaux gazeuzes:</u>		
CHATELDON	(75cl)	6.50€
SAN PELLEGRINO	(100cl)	6.50€

Boissons Chaudes

Café	(6cl)	1.90€
Café crème	(6cl)	2.00€
Grand Café	(12cl)	3.80€
Grand Café crème	(12cl)	4.00€
Thé, Infusion	(12cl)	4.00€

Vins en pichet

A.O.P Côtes d'Auvergne

St-Pourçain Rouge ,Rosé ou Blanc Domaine Ray 13.5°

50 cl..	9.50€
25 cl..	6.50€

le verre 12.5 cl.. **3.50€**

PRIX NET TTC, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Vins

A.O.C Côtes d'Auvergne Rouge

Boudes Domaine Pélissier

Cuvée Prestige élevée en fût de chêne (75 cl) **27.00€**

Issue de vignes centenaires, disposées en terrasses est récoltée manuellement. Cet assemblage Gamay-Pinot noir est un vin d'exception aux tanins fins et boisés.

Les Fesses Rouges (75cl) **26.00€**
(50cl) **18.00€**

Cette cuvée produite sur le lieu-dit "Les Fesees" a su interpellier par son nom... Robe Grenat, fruité élégant, charnu et d'une jolie rondeur... Le vin idéal pour "fesse-toyer".

Domaine Heyraud I.G.P

Cuvée L'Étroit chemin (SYRAH) (75 cl) **26.00€**

I.G.P Puy-de-Dôme Rosé

Domaine Heyraud I.G.P

Cuvée les Galets (75cl) **22.00€**

Vin très minéral et fruité

A.O.C Côtes d'Auvergne Blanc

Boudes Domaine Pélissier

Les Fesses Blanches (75cl) **26.00€**

Domaine Heyraud I.G.P.

Cuvée Puy de Mur CHARDONAY (75cl) **26.00€**

A.O.P Terrasse du Larzac Rouge

Château des Crès Ricards (75cl) **28.00€**

A.O.P Côtes du Roussillon

Ivresse des Sens (75cl) **26.00€**

I.G.P Côtes de Gascogne Blanc

Jardin Secret Villa Dria (75cl) **24.00€**

Le verre (12.5cl) **6.00€**

CHAMPAGNE

Sélection du moment 75cl

70.00€

Déguster du vin **OUI**

Finir la bouteille **PEUT ETRE**

Repartir avec à la maison **SI JE VEUX**