



Tous nos prix sont exprimés en TTC (service compris)

LES PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE 14 €

*Assortiment de charcuteries des Monts d'Auvergne
accompagné de son mesclun vinaigré*

PLANCHE MIXTE 18 €

*Assortiment de charcuteries des Monts d'Auvergne et
fromages du terroir accompagné de son mesclun vinaigré*

*Charcuteries : Poitrine roulée, saucisse sèche noisette, noix
de jambon, jambon sec
Fromages : Fromage de pays, Petit Polignac, Fourme
d'Ambert, Saint-Nectaire*

MENU ENFANT 16 € (jusqu'à 10 ans)

*Tortellinis à la mozzarella et à la crème pesto verde, parmesan et roquette
ou
Croustillants d'aiguillettes de poulet
accompagnés de son écrasé de pommes de terre gratinés à l'emmental*

2 boules de glaces artisanales

MENU 38 €

*Carpaccio de tomates d'antan et sa burratina truffée
ou
Terre et mer, truité fumée et foie gras accompagné de son chutney de figues*

*Tortellinis mozzarella à la crème pesto verde et sa roquette
ou
Coq au vin et son gratin de panais aux cèpes et au cantal AOP*

*Assortiment de fromages des Monts d'Auvergne
ou
Saint-Honoré
ou
2 boules de glaces artisanales*

Supplément plat ou dessert de la carte (+4 €)

SNACKING

*Planche de fromages des Monts d'Auvergne 14 €
Eclair brunoise de légumes, saumon et salade mesclun 14 €
Bagel de truite fumée et salade mesclun, sauce tzatziki 16 €*

TEA TIME

*Boisson chaude au choix et une pâtisserie 16 €
Tarte aux myrtilles, Tarte tatin, Tarte au citron meringué*

BOISSONS

APÉRITIFS

MARTINI BLANC	6 €
VODKA ABSOLUTE	8 €
SUZE	6 €
RICARD	5 €
GET 27	10 €
VODKA MARTINI	12 €
GIN TONIC	12 €
SPRITZ	15 €

BOISSONS SANS ALCOOL

COCA-COLA 33cl.	4,50 €
SCHWEPPES AGRUME 25cl.	4,00 €
ORANGINA 25cl.	4,00 €
SPRITE 33cl.	4,50 €
ICE-TEA 25cl.	4,00 €
JUS DE FRUIT 25 cl. Orange, pomme, abricot,ananas, tomate, pêche de vigne, poire	5,00 €

BIÈRES 33 cl.

BIÈRE DE SAINT VIDAL	5 €
Blonde	
Blanche	
Ambrée	
Saison	

EAUX 75 cl.

SIROPS	2,50 €
VITTEL 25 cl.	3,50 €
PERRIER 20 cl.	3,50 €
SAINT GÉRON Eau minérale pétillante	7 €
VOLVIC Eau minérale	6 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	4 €
DOUBLE EXPRESSO	7 €
ALLONGÉ	4 €
CAFÉ AU LAIT	6 €
DÉCAFÉINÉ	4 €
THÉ - INFUSION	4 €



A LA CARTE

LES ENTRÉES

Parfait à la truite saumonée et à la mousseline d'asperges	14 €
Cassollette de noix de St Jacques au Reisling gratinée au parmesan	15 €
Carpaccio de tomates d'antan et sa burratina truffée	16 €
Terre et mer, truité fumée et foie gras accompagné de son chutney de figues	17 €

LES ENTRÉES - PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuteries des Monts d'Auvergne	14 €
Planche de charcuteries et fromages du terroir	18 €

LES PLATS

Tortellinis à la mozzarella et à la crème pesto verde, parmesan et roquette	19 €
Coq au vin et son gratin de panais aux cépes et au cantal AOP	25 €
Risotto crémeux au parmesan et au mascarpone saupoudré de brisures de truffes	26 €
Blanquette de veau à l'ancienne accompagnée de sa timballe de riz sauvage	26 €
Souris d'agneau et son millefeuille de légumes	26 €

LES DESSERTS

Secret glacé fraise et bergamote (pâte sablée pur beurre, compotée fraise bergamote, mousse mascarpone, éclats de pistache)	12 €
Royal dôme (biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette,amande, mousse chocolat)	12 €
Impériale exotique hibiscus (mousse exotique, speculoos-mangue-citron vert, glaçage hibiscus)	12 €
Soufflé citron yuzu (biscuit cuillère, soufflé glacé citron et yuzu, gelée citron)	12 €
Saint Honoré (feuilleté caramélisée, glaçage à confiture de lait)	12 €
Boules de glace artisanale (2 boules)	7 €
Boules de glace artisanale (3 boules)	9 €
Assiette de fromages du terroir	11 €



LISTE DES ALLERGENES SUR DEMANDE

BOISSONS

CHAMPAGNE

FLÛTE DE CHAMPAGNE BRUT 12 cl. 17 €

BOUTEILLES 75 cl.

MOËT & CHANDON RÉSERVE 70 €

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE 75 €

RUINART BRUT 85 €

RUINART BLANCS DE BLANC 130 €

VIN ROUGE

JP BRUN FLEURIE
Domaine des terres dorées

12 cl 7 €
75 cl 35 €

CHATEAUNEUF DU PAPE
Domaine Chante Cigale

75 cl 55 €

CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE
Haut-Medoc Cru Bourgeois

9 € 45 €

BOURGOGNE
Domaine Laurent et fils

65 €

SANCERRE
Domaine Cherrier

9 € 45 €

VIN BLANC

VIRÉ CLESSÉ QUINTAINE
Domaine Montbarbon

12 cl 8 €
75 cl 40 €

CÔTE DE PROVENCE 1840
Château du Rouët

12 cl 6 €
75 cl 20 €

BOURGOGNE CHARDONNAY
Domaine Dominique Laurent

10 € 55 €

MIRAVAIL CÔTE DE PROVENCE
Famille Perrin

40 €

MEURSAULT GARAUDET VIEILLES VIGNES
Domaine Florent Garaudet

15 € 80 €

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ
Champagne Taittinger

110 €

VIN ROSÉ

BOISSONS

WHISKY ET PUR MALT 4 cl.

P'TIT BEURRE 7 €
Distillerie des Bughes

TRADITION 10 €
Distillerie des Bughes

NIKKA DAYS 8 €
Distillerie Nikka

REDBREAST - 15 ANS 18 €
Distillerie Midelton

BALBLAIR - 15 ANS 16 €
Distillerie Balblair

VERY CLOUDY - 2013 11 €
Distillerie Caol Ila

PORT ASKAIG - 15 ANS 27 €
Distillerie Caol Ila

LES LIQUEURS 4 cl.

EAU DE VIE DE POIRE 10 €
Les eaux de vie du bateau

EAU DE VIE DE MIRABELLE 10 €
Les eaux de vie du bateau

LIQUEUR DE FRAMBOISE 7 €
Les eaux de vie du bateau

VERVEINE PAGÈS BIO 5 €
Distillerie Pagès

VERVEINE PADRÉ BIO 8 €
Distillerie des Bughes

FINE VERVEINE 12 €
Vins Marcon

RHUM 4 cl.

HOME DISTILLERS 8 €
Distillerie des Bughes

EL DORADO - 5 ANS 6 €
Demerara Distillers Limited

AUSTRALIA SHERRY FINISH - 7 ANS 12 €
Distillerie La Compagnie des Indes

GOLD OF MAURITIUS - 5 SOLERA 10 €
Distillerie Gold of Mauritius

BAS ARMAGNAC 4 cl.

LES GRANDS ASSEMBLAGES - 12 ANS 10 €
Maison Darroze

CHÂTEAU DE LAHITTE 1981 33 €
Maison Darroze

DOMAINE DE RIESTON 1991 25 €
Maison Darroze

CHÂTEAU DE
SAINT VIDAL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHÂTEAU DE
SAINT VIDAL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION