



## CARTE DU RESTAURANT

*Tous nos prix sont exprimés en TTC (service compris)*

## LES PLANCHES

### PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€

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

### PLANCHE MIXTE CHARCUT./FROMAGES 19€

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

CHARCUTERIES : LARD ROULÉ, SAUCISSE SÈCHE FROMAGE OU NOISETTE, NOIX DE JAMBON, JAMBON SEC

FROMAGES : FROMAGE DU VELAY DE ST VIDAL - PETIT POLIGNAC - FOURME D'AMBERT - SAINT NECTAIRE

## MENU ENFANT 16 € (JUSQU'À 10 ANS)

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

-----  
2 boules de glaces artisanales

## MENU 40 €

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

*Tortellinis mozzarella à la crème pesto verte 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 et dessert de la carte (+5 €)*

## SNACKING

*Planche de fromages des Monts d'Auvergne  
ou planche de charcut./fromage*

15 €

*Eclair brunoise de légumes, saumon et salade mesclun*

15 €

*Bagel de truite fumée et salade mesclun, sauce tzatziki*

17 €

## TEA TIME

*Boisson chaude au choix et une pâtisserie*

16 €

*Tarte aux myrtilles ou tarte tatin ou cheese cake citron*

CHÂTEAU DE  
SAINT VIDAL



LE LISTE DES ALLERGENES EST A VOTRE  
DISPOSITION AUPRES

CHÂTEAU DE  
SAINT VIDAL



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

## BIÈRES 33 cl.

BIÈRE DE SAINT VIDAL	5 €
Blonde	
Blanche	
Ambrée	
Saison	

## EAUX 75cl.

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

## BOISSONS CHAUDES

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

## LES ENTRÉES

Parfait à la truite saumonée et à la mousseline d'asperges	15 €
Cassolette de noix de St jacques au Reisling gratinée au parmesan	16 €
Terre et mer accompagné de foie gras et chutney de figues	18 €
Carpaccio de tomates d'antan et sa burratina truffée	16 €

## LES ENTREES - PLANCHES À PARTAGER

Planche de charcuteries des Monts d'Auvergne	15 €
Planche de charcuteries et fromages du terroir	19 €

## LES PLATS

Tortellinis à la mozzarella et à la crème pesto verte, parmesan et roquette	19 €
Coq au vin et son gratin de panais aux cèpes et au cantal AOP	26 €
Risotto crémeux au parmesan et à la mascarpone saupoudré de brisures de truffes	27 €
Blanquette de veau à l'ancienne accompagnée de sa timballe de riz sauvage	26 €
Souris d'agneau et son millefeuille de légumes	27 €

## 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 €

## 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

	12 cl	75 cl	75 cl
JP BRUN FLEURIE Domaine des terres dorées	7 €	35 €	55 € CHATEAUNEUF DU PAPE Domaine Chante Cigale
CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE Haut-Medoc Cru Bourgeois	9 €	45 €	65 € BOURGOGNE Domaine Laurent et fils
SANCERRE Domaine Cherrier	9 €	45 €	

### VIN BLANC

	12 cl	75 cl	12 cl	75 cl
VIRÉ CLESSÉ QUINTAINE Domaine Montbarbon	8 €	40 €	6 €	20 € CÔTE DE PROVENCE 1840 Château du Rouët
BOURGOGNE CHARDONNAY Domaine Dominique Laurent	10 €	55 €		40 € MIRAVAIL CÔTE DE PROVENCE Famille Perrin
MEURSAULT GARAUDET VIEILLES VIGNES Domaine Florent Garaudet	10 €	55 €		110 € TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ Champagne Taittinger
	15 €	80 €		

### VIN ROSÉ

## BOISSONS

### WHISKY ET PUR MALT 4 cl

P'TIT BEURRE Distillerie des Bughes	7 €	EAU DE VIE DE POIRE Les eaux de vie du bateau	10 €
TRADITION Distillerie des Bughes	10 €	EAU DE VIE DE MIRABELLE Les eaux de vie du bateau	10 €
NIKKA DAYS Distillerie Nikka	8 €	LIQUEUR DE FRAMBOISE Les eaux de vie du bateau	7 €
REDBREAST - 15 ANS Distillerie Midelton	18 €	VERVEINE PAGÈS BIO Distillerie Pagès	5 €
BALBLAIR - 15 ANS Distillerie Balblair	16 €	VERVEINE PADRÉ BIO Distillerie des Bughes	8 €
VERY CLOUDY - 2013 Distillerie Caol Ila	11 €	FINE VERVEINE Vins Marcon	12 €
PORT ASKAIG - 15 ANS Distillerie Caol Ila	27 €		

### LES LIQUEURS 4 cl

### RHUM 4 cl

HOME DISTILLERS Distillerie des Bughes	8 €	LES GRANDS ASSEMBLAGES - 12 ANS Maison Darroze	10 €
EL DORADO - 5 ANS Demerara Distillers Limited	6 €	CHÂTEAU DE LAHITTE 1981 Maison Darroze	33 €
AUSTRALIA SHERRY FINISH - 7 ANS Distillerie La Compagnie des Indes	12 €	DOMAINE DE RIESTON 1991 Maison Darroze	25 €
GOLD OF MAURITIUS - 5 SOLERA Distillerie Gold of Mauritius	10 €		

### BAS ARMAGNAC 4 cl