



**Tous nos plats sont FAITS MAISON
élaborés par nos soins à partir de produits de qualité**

Nos Entrées

SAUMON GRAVLAX

mousse de betterave et pickles de radis

14€

DUO DE FOIE GRAS

**brioche toastée et chutney exotique
(terrines et crème brûlée)**

18€

VELOUTÉ DE SAISON

croûtons à l'ail et lard croustillant

13€

OEUF COCOTTE

champignons persillés

13€



Nos Spécialités d'Auvergne

SAINT-NECTAIRE FONDU AU FOUR

servi avec jambon sec, rosette, pommes de terre grenaille et salade verte

25€

TRUFFADE

servie avec jambon sec, rosette et salade verte

19€

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE

à partager ou pas !

Petite 10€

Grande 18€



Nos Plats

TRAVERS DE PORC MARINÉS MAISON
pommes de terre grenaille et purée du moment
20€

PAPILLOTE DE CABILLAUD
riz basmati façon pilaf
20 €

DEMI MAGRET DE CANARD
pommes de terre grenaille, purée du moment, sauce au poivre
22€

CÔTE DE BOEUF (≈ 500g)
beurre maître d'hôtel, frites maison et légumes du moment
39€



Nos Burgers Gourmands

BURGER AUVERGNAT

Pain bun's maison, steak haché frais 150g, crème au Bleu d'Auvergne AOP, noix, tranche de lard et oignons confits

18,50€

BURGER SAINT-NECTAIRE

Pain bun's maison, steak haché frais 150g, crème au Saint Nectaire AOP, tranche de lard, oignons frits et sauce maison

18,50€

BURGER AU POULET

Pain bun's maison, tenders de poulet maison, cheddar fondu, tomates, oignons et sauce maison

18,50€

Nos burgers sont servis avec des frites maison.

**TOUS NOS BURGERS PEUVENT ÊTRE RÉALISÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE
(avec la présence d'une galette de légumes)**



Nos Desserts Maison

PROFITEROLE

glace vanille, chantilly, sauce chocolat

8,00 €

CRÈME BRÛLÉE

saveur du moment

8,00 €

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

8,00 €

ÉCLAIR AU CHOCOLAT

8,00 €

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne

8,00 €



Notre Menu enfant

NUGGETS DE POULET MAISON

ou

BURGER MAISON

servis avec les accompagnements du moment

+ glace ou dessert du moment

**10,50 €
(hors boissons)**



Volcan Sancy

NOTRE MENU

32€

- Saumon gravlax, mousse de betterave et pickles de radis
ou
 - Œufs cocotte, champignons persillés
ou
 - Velouté de saison, croûtons à l'ail et lard croustillant
ou
 - Duo de foie gras accompagné de sa brioche toastée et son chutney exotique
(supplément de 3€)
-

- Travers de porc marinés maison, pommes de terre grenaille et purée du moment
ou
 - Papillote de cabillaud, ris basmati façon pilaf
ou
 - Demi magret de canard, pommes de terre grenaille, purée du moment, sauce au poivre
-

- Profiterole glace vanille, chantilly et sauce chocolat
ou
- Crème brûlée et sa saveur du moment
ou
- Pavlova aux fruits de saison
ou
- Éclair au chocolat