

**SUR COMMANDE A LA RECEPTION**



# SNACKING

## LE BAILLIAGE

Disponible de 17h30 à 20h30  
Du Mercredi au Samedi



### SALÉ



PAIN & COUVERTS FOURNIS

Chiffonade de jambon de pays fermier	12.00 €
Terrine de Boeuf Salers	10.00 €
Ardoise de charcuteries : terrine de campagne maison, jambon de pays, saucisse sèche, saucisson et salade verte	18.50 €
Ardoise de fromages d'Auvergne : Cantal, Salers, St Nectaire, Chèvre avec confiture et noix	16.50 €
Plateau Dégustation : terrine de campagne maison, jambon de pays, saucisse sèche, saucisson, Cantal, Salers, St Nectaire et Chèvre	22.00 €
Pounti et pruneaux et sa petite salade	14.50 €
Salade de frites de Cantal AOP, boeuf Salers séché	16.50 €
Foie Gras de canard mi cuit, chutney et pain brioché	22.00 €



### SUCRÉ

Salade de fruits frais	8.00 €
Tarte de saison	10.00 €

SUR COMMANDE A LA RECEPTION



## LE BAILLIAGE

Disponible de 17h30 à 21h  
Du Mercredi au Samedi

# BOISSONS



## VIN AU VERRE - 14 CL

ROUGE

Côtes d'Auvergne - Chateaugay - Les Amandiers	6.00 €
Terrasse du Larzac - Le Salut de la Terre	7.00 €
Madiran - Alain Brumon - Torus	8.00 €

ROSÉ

Côtes d'Auvergne - Les Amandiers	6.00 €
Côtes de Provence - Château de l'Aumérade	8.00 €

BLANC

Côtes d'Auvergne - Chardonnay - Les Amandiers	6.00 €
Sancerre - Domaine Serge Laloue	9.00 €
Loupiac - Château Loupiac - Gaudiet (Liquoreux)	7.00 €



## BIERE



## CHAMPAGNE

Bières volcaniques brassées en pays de Salers

Sulfurik blonde 33 cl	6.90 €
Sulfurik blanche 33 cl	6.90 €
Sulfurik rousse 33 cl	6.90 €

Champagne Deutz Brut Classic

Coupe - 12 cl	15.00 €
Demi bouteille - 37.5 cl	40.00 €



## JUS DE FRUITS

Jus de rêve, pur jus - 25 cl

4.90 €

Orange, Ananas, Orange/Carotte/Citron, Abricot, Tomate, Pamplemousse  
rose, Multifruits