LES APÉRITIFS

PORTO rouge, blanc (5 cl) 4,8
MARTINI rosso, bianco (5 cl) 4,8
SUZE, SALERS, MUSCAT (5 cl) 4,8
RICARD, PASTIS 51, CASANIS (2 cl) 4,5
AMÉRICANO maison (8 cl) 7,0
KIR ROYAL au Champagne AOC 14,0
WHISKY Clan Campbell (4 cl) 8,0
WHISKY Supérieur (4 cl) 11,0
SUPPLÉMENT SODA 1,5
KIR CHARDONNAY IGP, Pays d'Oc Mûre, cassis, pêche (14 cl) 4,5

LES BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
GRIMBERGEN, GRIMBERGEN BLANCHE	5,2	9,5
CARLSBERG	5,1	9,3
1664	4,8	8,6
BROOKLYN	5,3	9,8

BOUTEILLE
HEINEKEN (25 cl) 5,7
PELFORTH BRUNE (33 cl), DESPERADOS (33 cl), CORONA (33 cl) 6,5

LES SPIRITUEUX 4 cl

COGNAC Camus 9,0
PRUNE DE SOUILLAC 9,0
CALVADOS 9,0
GET 27 / GET 31 9,0
BAS-ARMAGNAC Laubade 9,0
BAILEY'S 9,0
EAUX-DE-VIE Miclo 9,0
GRAND MARNIER, RHUM 9,0

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

LES SANDWICHS

JAMBON OU GRUYÈRE *Ham or cheese sandwich* 4,0
PÂTÉ, RILLETTES OU SAUCISSON SEC *Pate, rillettes or dry sausage sandwich* .. 4,5
JAMBON DE PAYS *Country ham sandwich* 5,0
CANTAL, ST-NECTAIRE, ROQUEFORT OU CHÈVRE 5,6
Cantal, St-Nectaire, blue cheese or goat cheese sandwich
MIXTE (jambon blanc, emmental) *Ham and cheese sandwich* 5,5
MIXTE AUVERGNAT (jambon de pays, cantal) *Country ham and cantal* 7,5
CRUDITÉS POULET *Chicken and vegetables sandwich* 7,5
SUPPLÉMENT CORNICHONS *Extra pickles* 0,3

LES ŒUFS ET OMELETTES

Toutes nos omelettes sont accompagnées de frites et de salade
All our omelettes are served with french fries and salad

OMELETTE JAMBON OU FROMAGE *Ham or cheese omelette* 13,0
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS *Mushrooms omelette* 13,0
OMELETTE PAYSANNE Pomme de terre, lardons, oignons 14,5
Potatoes, diced bacon, onions omelette
OMELETTE AU CANTAL *Cantal cheese omelette* 14,5
OMELETTE MIXTE *Ham and cheese omelette* 14,5

LES CROQUES PAIN DE CAMPAGNE

Tous nos croques sont accompagnés de frites et de salade
All our toasted sandwiches are served with french fries and salad

CROQUE-MONSIEUR *Toasted ham and cheese sandwich* 12,5
CROQUE-MADAME *Toasted ham and cheese sandwich with fried egg* 13,5
TARTINE CANTALIENNE Cantal et jambon de pays 14,5
Toasted country ham and cantal cheese
TARTINE AVEYRONNAISE Roquefort et jambon de pays 14,5
Toasted country ham and blue cheese sandwich
TARTINE LOTOISE Crottin de chèvre et jambon de pays 14,5
Toasted country ham and goat cheese sandwich

LES PLANCHES DU TERROIR

CHARCUTERIE DE PAYS 18,0
Jambon de pays, saucisson sec, pâté d'Auvergne, saucisse sèche, rillettes du Cantal
Country ham, dry sausages, pâté from Auvergne, rillettes from Cantal
FROMAGES 18,0
5 fromages : Cantal, Roquefort Papillon Noir, St Nectaire fermier, Camembert, crottin de chèvre fermier
5 cheese: Cantal, Roquefort Papillon Noir, St Nectaire fermier, Camembert, crottin de chèvre fermier
LA PLANCHE DU BOUGNAT 20,0
Jambon de pays, saucisson sec, pâté d'Auvergne, saucisse sèche, rillettes, Cantal, St Nectaire
Country ham, dry sausages, pâté from Auvergne, rillettes from Cantal, Cantal cheese, St Nectaire cheese

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

LES COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL (alcool 4 cl)

SPRITZ Apérol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange 8,5

MOJITO Havana, citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre roux, Angostura 9,0

CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre roux 8,5

MARGARITA Téquila, triple-sec, citron, sucre roux 8,5

SEX ON THE BEACH Vodka, Midori, ananas, cranberry 8,5

CUBA LIBRE Havana, citron vert, Coca-Cola 8,5

PIÑA COLADA Boule de coco, rhum brun, rhum blanc, ananas 8,5

TEQUILA SUNRISE Téquila, orange, grenadine 8,5

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO citron vert, menthe fraîche, Perrier, sucre roux 7,5

APPLE MOJITO 7,5
citron vert, menthe fraîche, Perrier, jus de pomme, sucre roux

BORA BORA fraise, orange, ananas, banane 7,5

FLORIDA orange pressée, citron pressé, grenadine 7,5

HAPPY HOUR 17H-20H

PINTE DE KANTERBRÄU 5,5 €

COCKTAILS 5,5 €

BACCHUS DE VIN 5,5 €

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

LES SOFTS

COCA-COLA, LIGHT, ZERO (33 cl) 5,1
ORANGINA, FANTA (25 cl) 5,1
SCHWEPPES (25 cl) 5,1
VITTEL, VICHY, ÉVIAN (33 cl) 4,6
LIMONADE (25 cl) 4,6
THÉ GLACÉ ou CAFÉ FRAPPÉ 5,0
JUS ET NECTARS DE FRUITS PAGO (25 cl) 4,5
ORANGE ou CITRON PRESSÉ 5,8
BADOIT (33 cl) 4,2
ÉVIAN (33 cl) 4,2
PERRIER (33 cl) 4,9

LA CAFÉTERIA

EXPRESSO 2,8
CAFÉ NOISETTE 2,9
DOUBLE EXPRESSO 4,8
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD 4,0
CAFÉ VIENNOIS ou CHOCOLAT VIENNOIS 5,7
CAPPUCCINO 5,7
GROG 6,0
THÉS ET INFUSIONS 4,0
Ceylan, verveine, tilleul, menthe, camomille, fruits rouges,
Darjeeling, thé vert jasmin, Earl grey

LES PETITS DÉJEUNERS (jusqu'à 11h30)

PETIT DÉJEUNER COMPLET 6,5
Boisson chaude + orange, citron, pamplemousse pressé + croissant ou tartine + beurre et confiture
Hot drink, fresh orange, lemon or grapefruit juice + croissant or bread + butter and jam

PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN 9,5
Boisson chaude, orange, citron ou pamplemousse pressé + croissant ou tartine + beurre et confiture + 2 œufs au plat ou omelette jambon
Hot drink, fresh orange, lemon or grapefruit juice + croissant or bread + butter and jam + 2 fried eggs or ham omelette

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.

SÉLECTION DE VINS DE PROPRIÉTÉ

VINS ROUGES	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
CHINON AOC « R » de l'Ouvrée	6,0	9,0	17,0	-
BROUILLY AOC Château des Tours	6,0	11,5	20,0	30,0
CÔTES-DU-RHÔNE AOC Noël Briday	5,8	9,5	18,0	26,0
CROZES-HERMITAGE AOC Guigal	-	-	-	38,0
LUSSAC ST-ÉMILION AOC Grand Ricombe	6,0	11,5	20,0	30,0
CÔTES-DE-BOURG AOC Château de Barbe	6,0	11,5	20,0	30,0
MARGAUX AOC Château la Tour de Mons	-	-	-	74,0
MARCILLAC AOC Vignerons du Vallon	6,6	11,5	20,0	30,0
CÔTE ROANNAISE AOC Ch. de Champagny	4,8	9,0	18,0	26,0
CHÉNAS AOC Des Perelles	6,0	11,0	18,0	28,0
MORGON AOC Petit Pérou	6,0	11,5	20,0	31,0
MORGON CUVÉE SPÉCIALE AOC Petit Pérou.	7,0	13,0	25,0	36,0
SANCERRE AOC Patrick Dezat	7,0	13,0	25,0	36,0
SAINT-CHINIAN AOC Les Métairies	5,8	10,5	18,0	26,0

VINS ROSÉS				
CÔTES-DE-PROVENCE AOC Sounaio	4,8	6,0	12,0	-
CHÂTEAU MANDAGOT Languedoc AOP	7,0	13,0	24,0	34,0
MINUTY PRESTIGE AOC Côtes-de-Provence	-	-	-	36,0

VINS BLANCS				
SAUVIGNON IGP, Pays d'Oc	4,8	6,0	12,0	-
CHARDONNAY IGP, Pays d'Oc	5,0	9,0	17,0	25,0
GEWURZTRAMINER AOC Hans Schaeffer	5,5	9,5	18,0	-
SANCERRE AOC Patrick Dezat	7,0	12,5	25,0	36,0

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
HATON MILLÉSIMÉ Blanc de blancs	14,0	80,0
HATON EXTRA ROSÉ	14,0	80,0
RUINART « R » de Ruinart	-	115,0

Prix nets en euros, taxes et service compris, CB à partir de 10 € - Après 22h00, majoration de 0,8 €.
L'établissement n'accepte pas les chèques. Les plats faits maison sont élaborés sur place avec des produits bruts.