Tapas

l'art des mets

Nos planches à partager

Nos planches de charcuterie

Ramequin de saucisse sèche	5.90€
Planche du moment	13.90€
Planche Mixte. charcuterie, terrine et fromages	19.90€

Nos planches frítures

Planche friture d'oignons rings	6.90€
Planche friture de calamars.	7.90€
Planche friture XL	19.90€

Les classiques

Chips tortilla, sauce salsa douce	6.90€
Le camembert rôti	8.90€
La tartineflette	8.90€
La tartitalienne	8.90€

Nos Entrées

◊ Assiette de charcuterie……..……7,10€

◊ Oeuf parfait crème de potiron…..……..……..7,90€
(Oeuf parfait, crème de potiron, éclats de noisettes torréfiées, huile de noisette)

◊ Croustillant de canard au foie gras……..…….……8,90€
(Crème de foie gras, champignons frais, effiloché de canard)

◊ Tataki de boeuf ……..…..……8,90€
(Boeuf du cantal, sablé à la châtaigne sauce vierge, jeunes pousses)

Nos Plats consulter l'ardoise pour la provenance des viandes*

Nos produits locaux : la charcuterie Le Manoir d'Alexandre, le fromage GAEC Prax, pain burger artisanal, et viande de chez Territoire Viande

◊ Truffade salade…….……..……12,90€

◊ Jambon sec, truffade et salade……..……..14,90€

◊ Camembert rôti *charcuterie, frites, salade* ……..……..……..15,90€

◊ Linguine au foie gras *(crème de foie gras, champignons de paris, huile de noisette)*..…..……..…..15,90€

◊ Tartare de bœuf *race à viande* ……..…..……..……..…16,90€
(*assaisonné par nos soins, servi avec potatoes et salade)*

◊ Paleron de porc confit *(lentilles du puy, sauce Satay, brisures de cacahuètes torréfiées)*…..……..…16,90€

◊ Pièce de bœuf 200g *(race à viande) *sauce au choix et potatoes*……..……..16,90€

◊ Suprême de volaille *(linguine, sauce aux cèpes jeunes pousses et champignons frais)*……..…..…17,90€

◊ Dos de cabillaud *(pesto de châtaigne, purée de petits pois et sauce au lard)*……..……..…17.90€

◊ Belle pièce de boeuf du moment (*race à viande) *, sauce au choix et potatoes……voir l'ardoise*

Sauces chaudes *:Sauce au bleu, Sauce satay, Sauce au lard, Sauce aux cèpes, Sauce cantal*

Sauces froides *: Sauce cocktail épicée*

Légumes au choix**:** f*rites, poêlée de légumes, potatoes maison, linguine*

Truffade *minute, tome fermière gaec Prax (en remplacement de l'accompagnement)*……..…...Supplément 3€

Nos Burgers *(steak frais façon bouchère et pain artisanal)* *version.* ***POULET / BOEUF***

◊ Hot burger (servi avec des potatoes maison et salade)……..……..…14,90€ / 15,90€
(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, cheddar, salade, sauce cocktail épicée)

◊ Burger Auvergnat (servi avec des potatoes maison et salade)…….……15,90€ / 16,90€
(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, salade, sauce au bleu, noix, oignons frits)

◊ Cantal burger (servi avec des potatoes maison et salade)……..……..……15,90€ /16,90€
(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, sauce cantal, éclats de noisettes et oignons frits)

◊ Le Montagnard (servi avec des potatoes maison et salade)……15,90€ / 16,90€
(Tomate, oignons confits, jambon de pays, sauce au lard, saint nectaire)

Nos **burgers sont déclinables en version végétarien**

Nos Pizzas maison

Vendues uniquement le soir et le week-end
Egalement à emporter

Base sauce tomate

◊ La Margherita……12,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, olives. Après cuisson: basilic frais)

◊ La Medicis……12,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, olives, mozzarella. Après cuisson: échine de porc fumée)

◊ La Seville……12,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, fondue d'oignons, mozzarella, olives. Après cuisson: chorizo)

◊ La 4 fromages base tomate……13,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, bleu d'Auvergne, Salers, chèvre et mozzarella)

◊ La pizza burger……14.90€

(*Sauce tomate, boeuf haché, cheddar, mozzarella, Après cuisson: oignons frits cornichons mozzarella)*

Base crème

◊ La Cantalou……13,90€

(Crème fraîche, bleu d'Auvergne, mozzarella, pommes de terre, fondue d'oignons. Après cuisson: jambon sec)

◊ La 4 fromages base crème……13,90€

(Crème fraîche, bleu d'Auvergne, Salers, chèvre et mozzarella)

◊ La Chèvre miel……14,90€

(Crème fraîche, fromage de chèvre, mozzarella, miel, sésame. Après cuisson: agrumes, mesclun et vinaigre balsamique)

◊ La Poulet Satay……14,90€

(Crème fraîche, Satay, oignons confits, pommes de terre, poulet mariné, Apres cuisson: jeunes pousses, brisures de cacahuètes)

Supplément œuf……1€

Supplément salade……2€

Nos Desserts

Toutes nos glaces sont artisanales (glace des Alpes)

◊ Assiette de fromages……..…….……6,90€

◊ Tiramisu du moment……..…….……6,90€

◊ Crumble aux parfums d'hiver…..…….…7.50€
(pommes caramélisées à la cannelle, crumble, glace pain d'épices, chantilly)

◊ Profiterole gourmande…….…..7,50€
(glace vanille, glace chocolat fleur de sel, glace crème brulée, chocolat chaud et chantilly)

◊ Mamie gâteau……7.50€
(gâteau moelleux, banane, éclats de chocolat et caramel, glace crème brulée)

◊ Moelleux chocolat noir…….…….7,90€
(*coeur coulant au chocolat Weiss, glace artisanale pistache*)

◊ Brioche perdue……..7,90€
(glace vanille, noisettes et cacahuètes concassées, caramel laitier, chantilly)

◊ Le petit café, déca ou thé gourmand *(3 minis desserts)* ……. 6,70€

◊ Café, déca ou thé gourmand *(5 minis desserts)* ……..…… 7,90€

◊ Crêpe au chocolat chaud ou nutella et chantilly…….……..5,50€

◊ Crêpe à la crème de marrons et chantilly…….5,50€

◊ Crêpe spéculoos…….……6,90€
(glace artisanale spéculoos, pâte de spéculoos, brisures de spéculoos et chantilly)

◊ L'ami Snickers…….……..7,10€
(gaufre, glace vanille , caramel laitier, nutella, chantilly, noisettes et cacahuètes)

Nos Coupes Glacées

Toutes nos glaces sont artisanales (glace des Alpes)

◊ Deux boules de glaces* *(parfums en bas de carte)*……..…….4,50€

◊ La Liégeoise ……..…6,90€
(2 boules tout cappuccino ou tout chocolat et chantilly)

◊ La Spéculoos……..…….…….…….6,90€
(2 boules vanille et spéculoos, brisures de spéculoos, pâte de spéculoos et chantilly)

◊ La Châtaigne…….6,90€
(2 boules vanille et marrons, crème de marrons, chantilly, noisettes grillées)

◊ La Dame Blanche…….6,90€
(2 boules vanille , meringue maison, chocolat chaud et chantilly)

◊ La Bounty..…….…….……..…..6,90€
(2 boules coco, chocolat chaud, chantilly et Bounty)

◊La Pistache …..…….…….……..…..….6.90€
(2 boules pistache et crumble fruits rouges, coulis de fruits rouges, chantilly)

◊ La Chocapuccino.…….…….……..……6.90€
(2boules chocolat fleur de sel et cappuccino, chocolat chaud, chantilly)

◊L'amaretti Amaretto *(Alcoolisée)*…..…….…….…..……7,10€
(2 boules amaretti, amaretto chantilly, amandes effilées)

◊ La Capichef *(Alcoolisée)*…….…….……..……..….7,10€
(2 boules yuzu, vodka)

Parfums* : Vanille bourbon, Cappuccino, Chocolat noir fleur de sel, Marrons, Noix de Coco, Spéculoos, Amaretti, Crème brulée, Crumble fruits rouges, pains d'épices, Pistache

Sorbets: Yuzu citron vert

MENU ENFANT

9.90€
Avec le parc

NUGGETS
OU
STEAK HACHÉ
OU
CROQUE MONSIEUR
OU
BURGER POULET
OU
HAMBURGER AU BOEUF (SUPP 2€)
OU
ECHINE DE PORC

Accompagnement : frites, pâtes ou légumes du moment

CRÊPE
Sucre, confiture, nutella
OU
COMPOTE
OU
GLACE
Vanille, chocolat, fraise

BOISSON
sirop, coca, ice tea, jus de fruit

Le parc est réservé aux enfants de moins de 10 ans et moins de 1m50. Les chaussettes sont obligatoires. La fermeture du parc est à 23h et le midi jusqu'à 18h. L'accès au parc le soir est à partir de 19h et le midi à partir de 12h.

COCKTAILS

NOS CLASSICS : 7.00 €

SEX ON THE BEACH : *Vodka, Liqueur de pêche, Jus d'orange, Jus de cranberry .*

PIÑA COLADA : *Havana, jus d'ananas, lait de coco.*

MOJITO : *Havana, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre, Eau pétillante.*

SPRITZ : *Cinzano, Prosecco, eau gazeuse.*

PUNCH PLANTEUR : *Rhum agricole, Jus de mangue, Passion, Citron vert, Sirop de grenadine.*

GIN TONIC : *Gin, Schweppes Tonic.*

JAGERBOMB : *Jägermeister, Monster énergisante.* 5€

LONG ISLAND : *5 Alcools, citron/sucre, Coca Cola.* 10€

IRISH COFEE : *Café, Jameson, Sirop de sucre de canne, Chantilly.* 9€

NOS SANS ALCOOL : 5.50 €

VIRGIN COLADA
VIRGIN MOJITO
VIRGIN PLANTEUR
VIRGIN SEX ON THE BEACH

NOS SHOOTERS : 3.00 €

TEQUILA PAF : *Téquila, sel, citron.*

BABY GUINNESS : *Baileys, Kahlua.*

MADELEINE : *St germain, amaretto, framboise.*

APERITIFS

Kir(10cl) Au vin blanc	3.00€
Au vin pétillant	4.20 €
Coupe de pétillant(10cl)	3.80€
Ricard, Pastis	2.50 €
Vodka, Baby, Rhum(2cl)	3.00 €
Whisky (4cl)	4.00 €
Gentiane Louis Couderc (5cl)	4.00 €
Muscat (8cl)	4.00 €
Martini(rouge, blanc) (5cl)	4.00 €
Porto rouge (5cl)	4.00 €

Gins/Rhums/Whiskys supérieurs(4cl)	8.00 €
Bailey's, Get 27, Get 31,Limoncello, Amaretto, Manzana, Malibu(5cl).	5.00 €
Verveine Louis Couderc (4cl)	5.00 €
Eau de vie de fruits (4cl)	7.00 €
Supplément soda ou jus de fruits	0.60 €
Supplément liqueur	1.00 €
Supplément sirop ou rondelle de citron	0.30 €

SOFTS

Sirop à l'eau (25cl) Limonade (25cl).	2.50 € 2.70 €
Diabolo(25cl)	3.00 €
Ice-Tea, Oasis, Schweppes, Schweppes Agrumes,Orangina (25cl), Coca, Coca zéro, Perrier(33cl)	3.50 €
Monster Energy (50cl)	5.00 €
Jus de Fruits (25cl) : Mangue, Ananas, Orange, Pomme, Abricot, tomate pamplemousse.	3.50 €
1/2 Vittel.	4.00 €
1 Litre Saint-geron, Vittel	5.00 €

BIÈRES

	25cl	50 cl
Bière basique :	2.70 €.	5.00 €

Supp. sirop 0.30 €

Supp. liqueur 1.00€

	33 cl		50 cl
Bière spéciale :	de 4.80 €	à	9.00 €

Venez découvrir nos bières bouteille avec ou sans alcool.

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.50 €
Noisette, décaféiné	1.70 €
Double expresso	3.00 €
Café crème, thé, infusion	3.20 €
Cappuccino (mousse de lait)	3.50 €
Café ou chocolat viennois (chantilly)	5.20 €
Chocolat chaud	3.50 €
Chocolat aromatisé (cookie, spéculos, nutella)	5.50€

PETITE FAIM

	sucre	*confiture*	*nutella*	*spéculoos*	*marron*
Crêpe	2.90 €	3.20 €	3.60 €	3.60 €	3.60 €
Gaufre	3.20 €	3.50 €	3.90 €	3.90 €	3.90 €