



CARTE DES PLATS

*tous nos plats sont faits maison à base de produits
frais et locaux*

Restaurant auvergnat & hôtel

Ouvert 7j/7, midi & soir

Droit de couvert

À partir de 5 ans : 5.00€, et de 0 à 5 ans : 2.00€

Conformément à la note de la DGCCRF : la vaisselle, le couvert, le pain et la carafe d'eau sont incluses dans votre repas. Prix net TTC, service compris.

NOS MENUS

pour les grands, comme les petits

Menu auvergnat

27.90€

1 PLAT PARI « LES CUISINÉS » AU CHOIX
+ 1 DESSERT AU CHOIX *hors boissons*

La formule du midi

(uniquement le midi en semaine, hors week-end & jours fériés)

PLAT DU JOUR 12.90€

PLAT DU JOUR + DESSERT *avec asterisque** 18.90€

Les Petiots

(Boisson comprise : Sirop, Coca-Cola, Limonade ou Ice-Tea)

9.90€

PIZZA PETIT JEAN
ou OEUF À LA COQUE *frites*
ou BURGER *frites*

CORNET DE GLACE AU CHOIX
ou MOUSSE AU CHOCOLAT

De 0 à 12 ans

Droit de couvert

À partir de 5 ans : 5.00€, et de 0 à 5 ans : 2.00€

concocté sur place, à base de produits frais et locaux

LA MANGEAILLE DU DÉBUT



PLANCHE DU BOUGNAT *seul ou à partager* 14.90€
Jambon de pays, saucisson du Cantal, terrine, salade verte, cornichons, toasts

FOIE GRAS DE CANARD *Maison* 19.90€
Brioche et chutney de figues, foie gras de la Limagne

Nouveau! **PATÉ CROUTE DE CANARD** *gelé au Birlou* 14.90€
Canard, foie gras de canard, Birlou et figues confites.

Nouveau! **SOUPE DE PAIN** *et son siphon au cèpes* 12.90€
Incroyablement gourmande

Nouveau! **POÊLON D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 12.90€
Escargots poêlés, beurre ail et persil, sur fondue de poireaux

Nouveau! **SALADE DU PETIT MAS** *au chou* 14.90€
Chou vert d'hiver, roulé de jambon et Saint-Nectaire chaud, noix, raisins, Cantal, tomate, endive



SALADE AUVERGNATE *à notre façon* 14.90€
Salade, tomate, lardons, croustilles de Saint-Nectaire, toast au Cantal, croustillant au Bleu

SALADE PÉRIGOURDINE *au foie gras* 16.90€
Salade, tomate, endive, gésiers de canard confits, magret séché, toast de foie gras de canard

LES CUISINÉS

TÊTE DE VEAU TIÈDE *sauce gribiche* 21.90€ 🔥

Nouveau! **TRIPES** *au vin blanc* 21.90€ 🔥

ANDOUILLETTE GRATINÉE *moutarde et Saint-Nectaire* 21.90€ 🔥

PIED DE COCHON *gratiné au Cantal* 21.90€

CHOU FARCI, TRANCHE DE LARD *sauce au vin de Boudes* 21.90€

SAUMON RÔTI AU CANTAL *sauce homardine aux herbes* 21.90€ 🔥

DUO DE SAUCISSE DE PORC *nature et choux, sauce au bleu* 21.90€



LE COIN DE LÀ-HAUT

TRUFFADE *Supplément cèpes +2.00€* 19.90
Pommes de terre poêlées, tomme fraîche du Cantal, ail, persil, jambon de pays, salade verte

FONDUE DES MONTS D'Auvergne *Supplément cèpes +2.00€* 20.90
Saint-Nectaire fondu au feu de bois, jambon de pays, saucisson du Cantal, jambon blanc, canard fumé, pomme de terre, cornichon, salade verte et tomates

PACHADE 16.90
Râpée de pomme de terre, jambon de pays, sauce au bleu, salade verte, tomates

OMELETTE AU SAINT-NECTAIRE 14.90
Jambon de pays, salade verte



Cuisiné au
feu de bois

LES PLANCHES DE L'AUBERGE

certifié grosse faim



MAQUIGNON

27.90€

Pièce de bœuf (300 gr) selon arrivage, sauce au bleu, truffade, jambon de pays, Saint-Nectaire, salade

MONTAGNARDE

25.90€

Chou farci, tranche de lard, truffade, jambon de pays, Saint-Nectaire, salade

HAUT-CANTAL

25.90€

Saucisses de choux maison, sauce au Bleu, truffade, jambon de pays, Saint-Nectaire, salade

AUBERGE

25.90€

Pied de porc gratiné au Saint-Nectaire, truffade, jambon de pays, Saint-Nectaire, salade

Nouveau!

VAL D'ALLIER

27.90€

Magret de canard truffade, jambon de pays, Saint-Nectaire, salade



LA PAILLE ET LE GROIN

toutes nos viandes sont d'origine française



STEAK AU POIVRE flambé (300g)

19.90€ Nouveau!

Pièce issue de notre sélection de Charolaise Label Rouge, poivre noir concassé, cognac, sauce porto, crème

FAUX FILET sauce au Bleu (300g)

26.00€

Pièce de notre sélection de Charolaise Label Rouge

TRILOGIE DE BURGER boeuf, porc et poulet

21.90€ Nouveau!

Trois burgers, trois saveurs

CUISSES DE GRENOUILLES

21.00€

Beurre ail et persil

CANARD DÉOSSÉ FARCI à la corzeienne

21.90€ Nouveau!

Canard, foie gars, farce de porc, raisins, noix, jus corsé au Porto

FILET MIGNON DE PORC en croûte

19.90€

Sauce crémeuse aux cèpes

SAUMON GRATINÉ au Cantal

21.90€

Sauce homardine aux herbes

MAGRET DE CANARD entier (env. 350g)

26.00€

De notre limagne, sauce aux morilles

CÔTE DE VEAU soufflée au Cantal (300g)

27.00€ Nouveau!

TARTARE DE BOEUF préparé minute (220g)

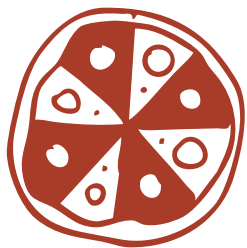
17.90€

SUGGESTION DU CHEF

Selon ardoise

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Légumes
du moment,
frites maison
ou écrasé de
pommes de
terre



LE COIN DES PIZZ'

cuites au feu de bois 

SUPPLÉMENTS

Base crème :

1.00€

Ingrédients :

1.00€

PIZZA DU MOMENT

Selon ardoise



PETIT JEAN

Tomate, jambon blanc, mozzarella

11.00€ / Enfant : 9.00€

AUBERGE

Tomate, jambon blanc, mozzarella, ail, basilic, olives, champignons de Paris

12.90€

LA BESSARDE

Tomate, jambon blanc, mozzarella, lardons, Saint-Nectaire, olives

14.90€

LA CANTALOUNE

Tomate, jambon blanc, lardons, Cantal, mozzarella, olives

14.90€

LA MONTAGNARDE

Tomate, jambon blanc, lardons, Bleu de pays, mozzarella, olives

14.90€

LA CABRI

Tomate, jambon blanc, lardons, chèvre, mozzarella, miel, olives

14.90€

LA 4 FROMAGES

Tomate, Cantal, Bleu de pays, Saint-Nectaire, mozzarella, olives

14.90€

LA TOSCANE

Tomate, mozzarella di bufala, tomates fraîches, olives, ail, basilic

14.90€

LA GROSSE COCHONNE

Tomate, jambon blanc, jambon de pays, lardons, Cantal, bleu de pays, mozzarella, olives

14.90€

LA CHOLESTEROL

Tomate, jambon blanc, lardons, chorizo, Saint-Nectaire, bleu de pays, Cantal, crème, mozzarella, olives

14.90€

IBÉRIQUE

Tomate, chorizo, mozzarella, poivrons, oignons, olives

14.90€

NAPOLITAINE

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, oignons, olives

14.90€

LA VÉGÉTARIENNE

Tomate, mozzarella, aubergines confites, tomates confites, courgettes et poivrons grillés, olives

14.90€

LA CALZONE

Tomate, jambon blanc, champignons, œuf, mozzarella

14.90€

**AUSSI
DISPONIBLE À
EMPORTER**

Réservez par
téléphone