

Our Card

Our Starters

<i>Green lentils soup</i> ☺	6.50 €
<i>Lou pounti</i> (hot Terrine of pork, spinach and prunes) ☺	7.00 €
<i>Gardener's Salad</i> (salad and crudités) ☺	6.50 €
<i>Crusty with Cantal cheese</i> ☺	7.50 €
<i>Hiker's Plate</i> (Salad, charcuterie, saint nectaire cheese, crudités) ☺	9.50 €
<i>Slice of bread with St Nectaire and Auvergne's ham</i> ☺	7.00 €
<i>Auvergnate Salad</i> ☺ (Salad, Cantal and blue cheese dices, croutons)	7.50 €



Our Main courses

<i>Steak of salers and its butter « Maître d'hôtel »</i> ☺	17.00 €
<i>Part of the butcher with Auvergne blue cheese</i> ☺	13.50 €
<i>Supplement side dish truffade</i> ☺ or aligot	5.00 €
<i>Trout in Saint Pourçain white wine sauce</i> ☺	13.50 €
<i>Truffade</i> ☺ or Aligot and its charcuterie	14.50 €
<i>Frogs' legs with chopped parsley (only if reserved)</i> ☺	17.50 €
<i>Portion of chips</i>	3.50 €



Our Tagliatelli

<i>Parsley butter</i> ☺	7.00 €
<i>Carbonara</i> ☺	9.00 €
<i>Auvergne blue cheese</i> ☺	9.50 €

Our Omelettes (served with salad)

<i>Cured Ham</i> ☞	8.00 €
<i>With Herbs</i> ☞	6.50 €
<i>Saint Nectaire or Auvergne blue cheese or Cantal</i> ☞	9.00 €
<i>Potatoes</i> ☞	7.50 €



Our Cheeses

<i>Auvergnat cheeses Tray</i>	5.50 €
<i>Auvergne cheeses Trilogy</i>	4.50 €
<i>Tender apple and its Auvergne blue cheese</i> ☞	5.50 €



Our Deserts

<i>White cheese (Sweetened or salted)</i>	5.00 €
<i>Crème brûlée with Gentian</i> ☞	6.50 €
<i>Chocolate Semi-cooked (To order in the beginning of meal)</i> ☞	7.00 €
<i>Blueberries tart</i> ☞	6.50 €
<i>Douceur du Clos (5 sweet bites)</i> ☞	8.00 €
<i>Gourmet Coffee ou Gourmet tea (+ 1 €)</i> ☞	7.50 €

Our Ice Cold Deserts

<i>Verveine du Velay ice cream and Nougatine</i> ☞	7.00 €
<i>Ice cream (three scoops)</i>	5.50 €
<i>Colonel ice cream (lemon sorbet, Vodka)</i>	6.50 €
<i>Liégeois (chocolate or coffee flavoured ice cream, chantilly, almonds grilled)</i>	6.50 €
<i>Banana Split</i>	7.00 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place ou à partir de produits bruts