



Nos apéritifs

Ricard, Pastic 51 2cl	5.00 €
Martini blanc, Martini rouge 6 cl	5.00 €
Porto blanc, porto rouge 6 cl	5.00 €
Muscat de Rivesaltes 6 cl	5.00 €

Nos boissons sans alcools et eaux minérales

Volvic, Badoit 75 cl	6.00 €
Pepsi , Pepsi Max, Lipton Ice Tea, Oasis Tropical, Orangina 33 cl	3.10 €
Pago orange, fraise, pomme bio, ananas, Ace, tropical 33 cl	3.50 €

Nos vins blanc

	75 cl	12 cl
AUVERGNE		
AOP Côtes d'Auvergne « Les Volcans »	16.00 €	
AOP Côtes d'Auvergne Chardonnay « 809 »	21.00 €	6.00 €
BOURGOGNE		
AOP Petit Chablis « Le Vibrant » La Chablisienne	26.00 €	7.00 €
SUD OUEST		
IGP Côtes de Gascogne Tariquet Classic	15.00 €	4.50 €
IGP Côtes de Gascogne Côté Tariquet	21.00 €	5.50 €
BORDEAUX		
AOP Graves Château Respide	20.50 €	
AOP Sauternes Château du Levant (50cl)	26.00 € (50 cl)	

Nos vins rosés

AUVERGNE		
AOP Côtes d'Auvergne « Les Volcans »	16.00 €	
LANGUEDOC		
AOP Languedoc « Joa » Gérard Bertrand	31.00 €	6.50 €
IGP Pays d'OC « Gris Blanc » Gérard Bertrand	18.00 €	5.00 €



Nos champagnes

AOP Champagne Brut «Haton et Filles »	28.00 €	8.00 €
AOP Champagne Brut « Gosset grande Réserve »	43.00 €	
AOP Champagne Brut « Gosset Rosé »	43.00 €	

Nos vins rouges

AUVERGNE	75 cl	12 cl
AOP Côtes d’Auvergne « Les Volcans »	16.00 €	
IGP Puy de Dome « Cerise sur le gateau »	16.50 €	
AOP Côtes d’Auvergne « La Légendaire »	22.00 €	6.00 €
LOIRE		
AOP Saumur Champigny « Les Valengenets »	24.00 €	
AOP Chinon Château La Grille	30.00 €	
LANGUEDOC		
Château l’Hospitalet « Art de Vivre »	29.00 €	6.50 €
VALLEE DU RHONE		
AOP Côtes du Rhône Guigal	21.00 €	6.00 €
BORDEAUX		
AOP Saint Emilion Schröder	27.00 €	
AOP Pomerol Château Taillefer	45.00 €	
AOP Margaux Charmes de Kirwan (37 cl)	19.00 € (37 cl)	

Menu Puv de Sancv 29.00 € (entrée + plat ou plat + dessert)

Menu Puy de Dôme 35.00 € (entrée + plat + dessert)

Prix à la carte

Entrées

- ☉ **Rafraichi de petits pois, raviole forestière et huile de noisette** 11.50 €
- ☉ **Terrine de foie gras, pressé de jarret laqué, jus de betterave au porto (sup 3€ sur menu)** 16.70€
- ☉ **Tartare de daurade, citron vert et coriandre, crémeux de guacamole, crumble au sésame** 15.10 €

Plats

- ☉ **Filet de bœuf, croustillant de pied de cochon au foie gras, sauce marchand de vin (sup 3€ sur menu)** 23.00 €
- ☉ **Filet de bar cuit sur peau, purée de céleri, carottes glacées et légumes croquants** 21.00 €
- ☉ **Suprême de poulet fermier, cantal jeune et lard fumé en habit de noisettes, jus réduit aux champignons** 19.70 €

Fromages et Desserts

- ☉ **Assiette de fromages d'Auvergne, salade aux noix, et compotée de myrtilles** 6.50 €
- ☉ **Finger croustillant chocolat noir praliné, biscuit amande et sorbet framboise** 9.70 €
- ☉ **Entremet fruits rouges et pistache, glace caramel au beurre salé** 9.70 €
- ☉ **Tartare de fruits frais et sorbet mojito** 9.70 €
- ☉ **Café gourmand (trop généreux) (sup 3€ sur menu)** 12.00 €

**Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts.
Nous travaillons uniquement des produits de première fraîcheur, des changements peuvent avoir lieu suivant l'arrivée du jour.**

Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.

Prix ttc, service compris