



NOTRE CARTE

Ouvert tous les jours de 12h - 14h15

Contact : 04 73 87 43 02

BISTRO
DES
DOMESTES





MENU PARIOU

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

37,50€

ENTRÉES

Cannelloni de canard et pied de cochon, jus laqué carbonade
Ou

Pâté en croûte de pommes de terre et cantal, crème acidulée aux
herbes et sucrose rôtie

PLATS

Chou farci de poisson, crémeux de pois chiches, sésame torréfié et
beurre blanc citron

Ou

Gaufre de patate douce, pois chiches et maïs, vierge de légumes

Ou

Poulet farci au chorizo d'Auvergne, lard fumé, purée de maïs et son
jus

FROMAGES

(en supp 8€ TTC)

Fourme d'Ambert, St Nectaire Fermier, Petitou des Sonnailles et
Tome de Brebis

*Pour accompagner votre fromage le sommelier vous conseille un verre
de vin (12cl) Orange Gold VDF Gérard Bertrand 6 €*

DESSERTS

Cheesecake myrtille, spéculos et sésame noir

OU

Volcan Verveine, coeur carmin et crumble aux herbes



A LA CARTE

ENTRÉES

Cannelloni de canard et pied de cochon, jus laqué carbonade

13.50€

Pâté en croûte de pommes de terre, crème acidulée aux herbes

12.50€

Saint Jacques en carpaccio marinée noisette et vanille, pommes granny smith

17.30€

PLATS

Chou farci de poisson, crémeux de pois chiches et beurre blanc citron

24.00€

Gaufre de patate douce, duo crémeux, vierge de légumes

20.50€

Poulet farci au chorizo, pop corn et purée de maïs

23.90€

Filet de bœuf, sauce au cèpes et purée de pois chiches

26.00€

FROMAGES

Assiette de fromages d'Auvergne : Fourme d'Ambert, St Nectaire Fermier, Petitou des Sonnaillies et Tome de Brebis

11.00€

(Pour accompagner votre fromage le sommelier vous conseille un verre de vin (12cl)

Orange Gold VDF Gérard Bertrand 6 €)

DESSERTS

(Pour votre confort, merci de choisir votre dessert lors de la prise de commande)

Volcan à la verveine verte d'Auvergne, cœur carmin et crumble aux herbes

10.50€

Douceur acidulée : quand la noisette rencontre le citron

11.00€

Cheesecake myrtille, spéculos et sésame noir

11.40€

Café très gourmand 4 desserts + glace

12.50€



LES VINS

BLANC

DE NOS REGIONS :

AOP Côtes d'Auvergne

Terre et Laves 12cl / 37,5cl / 75cl6.00€ / 15.00 € / 24.00€

Minéral et puissant

Saint Roch Le Chardonnay 12cl / 75cl7.00€ / 28.00€

Des côtés aromatiques puissants et une fragrance « muscatée »

LA BOURGOGNE :

AOP Macon Villages 75cl 12cl / 75cl6.00€ / 23.00€

LE LANGUEDOC :

AOP Limoux Domaine de l'Aigle Chardonnay 12cl / 75cl7.50€ / 37.00€

Frais minéral, tendre et souple

AOP Clairette du Languedoc Adissan "Art de Vivre" Gérard Bertrand 75cl7.00€ / 32.00€

Palette aromatique de poire pêche et prune

VDF Orange Gold (vin orange) Gérard Bertrand 12cl / 75 cl6.00€ / 29.00€

Note de fleurs blanches de fruits confits et de poivre blanc

LE SUD OUEST :

IGP Côtes de Gascogne - Côté Tariquet – Domaine Tariquet 75 cl.....22.00€

Sec et très fruité

ROSÉ

DE NOS REGIONS :

AOP Côtes d'Auvergne

Terre et Laves 12cl / 37,5cl / 75cl6.00€ / 15.00 € / 24.00 €

Volcanique, sec et fruité

LE LANGUEDOC :

AOP Languedoc - Art de Vivre - Gérard Bertrand 12cl / 75cl7.00€ / 32.00€

Arôme de fruit rouge, note florale et de pamplemousse

IGP Pays d'OC - Gris blanc - Gérard Bertrand 75cl 25.00€



ROUGE

DE NOS REGIONS :

Côtes d'Auvergne

AOP Terre et Laves 12cl / 37,5cl / 75cl6.00€ / 15.00 € / 24.00€

Volcanique, minéral, aux notes de fruits rouges

IGP PDD Cerise sur le gâteau 75cl26.00€

Volcanique, charnu, aux notes de fruits rouges

AOP La Légendaire 2019 12cl / 75cl7.50€ / 35.00€

Intense, aromatique, volcanique

LE LANGUEDOC :

IGP Haute Vallée de l'Aude Domaine de l'Aigle Pinot Noir 12 cl / 75 cl 7.50€ / 37.00€

Tendre, fruitée et finement épicée

AOP Languedoc "Art de Vivre" Gérard Bertrand 75cl32.00€

Arômes de fruits rouges murs, des tanins fondus et équilibrés

LES CÔTES DU RHÔNE :

AOP Côtes du Rhône Village Sainte Cécile Domaine Aubert 12cl / 75cl7.00€ / 28.00€

Robe rouge rubis intense, nez dominante fruits rouges : fraise ,framboise, groseille

LA BOURGOGNE

AOP Hautes Côtes de Beaune Domaine Germain 75cl 41.00€

Robe rouge pourpre, nez de cerise et framboise

CHAMPAGNES

Veuve Pelletier 75cl42.00€

Tsarine blanc de blanc 75cl85.00€

Tsarine cuvée Orium 75cl70.00€

Tsarine rosé 75cl 80.00€