



ENTREES

	ENTREE	PLAT
Salade caesar : Sauce caesar, poulet croustillant tomates, œufs, et copeaux de cantal.	6.90 €	13.90 €
Salade auvergnate : Jambon et bleu d'Auvergne, tomates, œufs, noix et copeaux de cantal.	5.90 €	12.90 €
Salade de gésiers et magret fumé : tomates et croûtons marinés.	7.90 €	14.90 €
Bruschetta à l'Yssoirien : servie avec jambon d'Auvergne et salade verte.		13.90 €
Assiette du terroir seule ou à partager : Terrine de campagne maison, saucisson et jambon d'Auvergne.	5.50 €	12.50 €

PLATS

Pièce de bœuf Salers 200 gr (selon arrivage) :		18.90 €
Bavette d'ailou 250 gr :		15.90 €
Steak haché 150 gr et son œuf à cheval :		11.00 €
Burger du bistrot : pain artisanal, viande hachée, tranche de lard, tomates, oignons. (sauce au choix : bleu d'Auvergne, St Nectaire ou poivre). (version Maxi avec 2 steaks)		12.00 € 15.00 €
Poisson frais du moment : (consulter les ardoises)		14.90 €
Truffade maison et charcuteries d'Auvergne :		13.90 €
Wrap de volaille au Cantal : servi avec pommes de terre sautées et salade verte.		12.90 €
Escalope de veau à la mllanaise : accompagnée de tagliatelles fraîches et copeaux de cantal.		17.90 €
Tagliatelles fraîches à la carbonara :		11.90 €

Suggestions du chef : Consulter les ardoises .

Tous nos plats sont servis avec l'accompagnement de votre choix : pommes de terre sautées, truffade, légumes du jour ou salade et sauce au choix : bleu d'Auvergne, St Nectaire et poivre.

Toute notre carte est élaborée par nos soins avec des produits fait maison

**FORMULE EXPRESS :****9.90 €****Plat du jour + boisson**

1/4 vin pichet rouge ou rosé

ou 1/2 eau minérale plate ou gazeuse

ou 1 soft (limonade, coca cola, auvergnat thé pêche ou jus d'orange)

ou 25 cl de bière pression 1664 blonde

MENU DU BISTROT**13.90 €****Entrée + plat du jour + boisson**

Entrées : assiette du terroir ou petite salade caesar

Plat du jour + dessert + boisson

Desserts : fondant au chocolat, panna cotta ou tarte du moment.

Tous les autres desserts de la carte (supplément 1 €)

1/4 vin pichet rouge ou rosé

ou 1/2 eau minérale plate ou gazeuse

ou 1 soft (limonade, coca cola, auvergnat thé pêche ou jus d'orange)

ou 25 cl de bière pression 1664 blonde

Nos suggestions et notre plat du jour sont à consulter sur les ardoises.**DESSERTS****5.50 €**

Mi-cuit au chocolat et chantilly

Crème brûlée à la vanille

Profiteroles vanille : sauce chocolat chaud et chantilly

Panna cotta coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé

Tarte du moment

baba au rhum et chantilly

Coupe glacée : (vanille, chocolat, fraise, café, framboise, citron,
noix de coco et menthe chocolat)

2 boules : 3.90 €

3 boules : 5.40 €

Supplément chantilly ou chocolat chaud :

0.50 €

Café gourmand du bistrot :

6.50 €

Assiette de fromages d' Auvergne :

(St nectaire, cantal, bleu et chèvre)

6.50 €

Toute notre carte est élaborée par nos soins avec des produits fait maison



MENU ENFANT (- de 12 ans)

7.50 €

Steak haché ou nuggets
accompagnement et sauce au choix

Coupe glacée deux boules
ou minis mi-cuit au chocolat

Boisson au choix :

Sirop à l'eau

soft : limonade, coca cola, jus d'orange ou auvergnat thé pêche

SODAS ET JUS DE FRUITS

Auvergnat Cola, Auvergnat Cola zéro (33 cl) :	3.00 €
Auvergnat limonade (33 cl) :	3.00 €
Auvergnat Agrumes ou Tonic (33 cl) :	3.00 €
Auvergnat thé pêche (33 cl) :	3.00 €
Auvergnat citron ou orange (33 cl) :	3.00 €
Coca Cola, Coca Cola zéro (33 cl) :	3.00 €
Pago orange, ACE, ananas, abricot, fraise, tomate (25cl)	3.20 €
Sirop à l'eau : Mineral water with flavored syrup	2.00 €
Diabolo : Diabolo (lemon-lime soda with a flavored syrup)	2.50 €

EAUX MINERALES

Chateldon 75cl :	5.50 €
Vittel 50 cl :	2.90 €
Vittel 100 cl :	4.00 €
Perrier fines bulles 50 cl :	2.90 €
Perrier fines bulles 100 cl :	4.00 €
Perrier 33 cl :	3.00 €



CAFETERIE

Expresso	1.40 €
Décaféiné	1.40 €
Café noisette	1.60 €
Grand Crème	2.80 €
Café allongé	1.40 €
Café double	2.50 €
Cappucino	2.80 €
Café viennois	3.00 €
chocolat chaud	2.20 €
Chocolat viennois	2.80 €
Thé (fruits rouges, earl grey, vert menthe et breakfast)	3.00 €
Tisanes (verveine, verveine menthe et tilleul)	3.00 €

DIGESTIFS

Get 27 :	5.00 €
Get 31 :	5.00 €
Cognac VS :	6.00 €
Armagnac :	6.00 €
Poire William :	6.00 €
Verveine du Velay :	6.00 €
Baileys :	6.00 €
Don papa :	8.00 €
Diplomatico :	8.00 €



BIERES PRESSION ET BOUTEILLES

1664 - Pression Blonde ou Blanche (25 cl) :	2.80 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (33 cl) :	3.90 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (50 cl) :	5.00 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (150 cl) :	15.00 €
Grimbergen Blonde - Pression (25 cl) :	3.50 €
Grimbergen Blonde - Pression (33 cl) :	4.70 €
Grimbergen Blonde - Pression (50 cl) :	6.80 €
Grimbergen Blonde - Pression (150 cl) :	20.00 €
Bière du moment - Pression (25 cl) :	4.00 €
Bière du moment - Pression (33 cl) :	5.60 €
Bière du moment - Pression (50 cl) :	7.80 €
Bière du moment - Pression (150 cl) :	22.00 €
Krypte Blonde, bière auvergnate - Bouteille 33 cl :	4.50 €
Monaco :	2.80 €
Panaché :	2.80 €
Supplément sirop :	0.30 €
Supplément Picon :	1.00 €

APERITIFS

Kir (12 cl) :	3.00 €
Martini blanc ou rouge (7 cl) :	2.80 €
Muscat (6 cl) :	2.80 €
Porto blanc ou rouge (6 cl) :	2.80 €
Ricard (4 cl) :	3.50 €
Supplément sirop 0,30 €	
Salers (6 cl) :	2.50 €
William lawson (4 cl) :	5.00 €
William lawson baby (2 cl) :	2.50 €
Jameson (4 cl) :	6.00 €
Jack Daniel's (4 cl) :	6.00 €
Vodka Eristoff (4 cl) :	5.00 €
Supplément soft : (orange, coca cola, limonade, perrier)	0.50 €



LE BISTROT A TABLE

**Ouvert de 6h30 à 14h30 sur place ou à emporter
CASSE CROUTE DES 06H30 sur réservation**

6 rue d'Estaing
Clermont-Ferrand
Tel : 04 73 91 54 10 - 06 82 12 47 49

LES VINS AU VERRE (WINE BY THE GLASS)

Blancs:

	<u>12 cl</u>	<u>18 cl</u>
Forrant Littoral Chardonnay IGP Pays d' Oc Skalli - Maison Boisset Strong notes of figue and vanilla give this onctuous wine a fresh and delicate finish.	3.00 €	4.50 €
La chablisienne AOC Bourgogne Aligoté La chablisienne A fresh wine with biting aromas and a nice finish.	3.50 €	5.20 €

Rosés :

Gris blanc IGP Pays d' Oc Gérard Bertrand An elegant rosé with an original profile. A light beading with fresh and mineral notes.	3.20 €	4.80 €
Les Hauts de Masterel AOP Côtes de Provence Château de l' Aumérade Domaine Fabre A well-rounded and gourmet rosé with plenty of fresh fruit aromas.	3.00 €	4.50 €

Rouges :

Château Fonsèche AOP Haut-Médoc Domaine Fabre A supple "pleasurable" wine with round tannins.	3.50 €	5.20 €
Grand Terroir Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Gérard Bertrand A concentrated, round wine with elegant notes of wildberries (currents, blackberries), thyme and spices.	4.00 €	6.00 €
Les Longes AOP Saumur-Champigny Ackerman De Neuville Fruity, supple and rich. A well-rounded gourmet balance.	3.30 €	4.80 €
Réserve Perrin rouge AOP Côtes du Rhône Famille Perrin The Côtes-du-Rhône par excellence. Fruity and fleshy, with beautiful tannins, it's a wonderful wine for everyday drinking.	3.00 €	4.50 €

LES PICHETS (BY THE PITCHER)

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Rosés IGP Pays d' Oc Grenache Gris La Cave des 9 clés	3.50 €	5.00 €
Rouges IGP Pays d' Oc Merlot La Cave des 9 clés	3.50 €	5.00 €

This selection was chosen in partnership with AUDEBERT BOISSONS
All indicated prices include tax and tip.
Excessive consumption of alcohol is dangerous for your health. Drink with moderation.