



Le Bistrot Auvergnat vous accueille du Lundi au Dimanche

De 12h à 14h

De 19h à 22h

De la tradition au menu

« La République du bistrot, c'est l'égalité au comptoir »

(...) « Pour « le peuple maigre » qui passait le plus clair de son temps à tenter de se nourrir, le pain était sacré, la soupe un élément capital, la pomme terre le légume sauveur, le lait une source précieuse, le vin un élixir très recherché, le cochon un monde de richesses gastronomiques, la viande de boucherie un luxe inouï, le beurre une denrée ignorée, l'orange un fruit d'or, le gâteau le seul et vrai dessert.

À l'origine livreurs de charbon venus par bateaux depuis les mines du Puy de Dôme jusqu'au quartier de La Bastille, les bougnats (immigrés auvergnats) ou charbougnats (contraction entre charbonnier et auvergnat) recevaient également vins, fromages et charcuterie du pays.

Si, au départ, le partage de ces denrées alimentaires se fait exclusivement entre Auvergnats, ceux-ci vont rapidement vendre du vin bon marché et des produits du pays à l'ensemble des ouvriers du quartier, et ainsi progressivement se professionnaliser pour finalement s'adresser à l'ensemble de la population parisienne.

Au départ (au XIXe siècle) le bistrot est un débit de boisson uniquement.

On l'appelle aussi assommoir comme dans le roman d'Émile Zola, un lieu populaire où les buveurs assomment leurs soucis à coup de vin, de prune, d'absinthe ou de nectars éthyliques divers et variés.

Puis, ce sont les Auvergnats qui transforment le bistrot traditionnel en ajoutant des charcuteries régionales pour accompagner leurs cartes des vins.

De nos jours l'image du bistrot c'est le petit verre de blanc, le saucisson, le jeu de cartes sur la table, du partage et une âme dans la cuisine.

Le bistrot n'est pas le lieu de la gastronomie, c'est un endroit, où l'on mange des plats canailles, des plats du terroir.

Le bistrot est l'un des derniers lieux où tout le monde peut se parler sans considération d'appartenance sociale, religieuse, politique ou autre. Un seul critère est obligatoire : le respect mutuel.

C'est dans cet esprit de partage, de convivialité et d'hospitalité que le bistrot Auvergnat vous accueille tous les jours de l'année et vous invite à découvrir des spécialités de régions d'ici et d'ailleurs.

Des plats de bistrots avec des produits d'Auvergne.

Une cuisine de cœur faite maison avec des produits locaux

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included
L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation fait maison à l'exception des plats avec * -
All our dishes are homemade excepted the dishes with * -
Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites



Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included
L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation fait maison à l'exception des plats avec * -
All our dishes are homemade excepted the dishes with *
Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

Apéritifs

| | |
|--|------|
| Birlou, la boisson des Dieux d'Auvergne - 14 cl | 6€ |
| Liqueur de châtaigne et de pomme servie avec un vin blanc sec | |
| Bourgogne aligoté et liqueur de cassis, mure ou pêche - 12 cl | 6€ |
| Avèze, Campari Martini Bianco ou Rosso 14,4°, Porto rouge ou blanc 19° - 4cl | 4€ |
| Pastis 51, Ricard 45° - 2 cl | 2,5€ |

Cocktails sans alcool - Free alcohol cocktail - 8€



| | |
|---|--|
| Pas un Spritz - 14cl | |
| Bttr N°1, jus de citron - lemon juice, Vichy Célestins | |
| Pas un Cosmo - 9cl | |
| Jnpr N°1, Jus de cranberry - Cranberry juice, Jus de citron vert - lime juice, Sirop d'orange - orange syrup | |
| Pas un Americano - 9cl | |
| Vrmh N°1, Bttr N°1, Vichy Célestins | |
| Pas Un Negroni - 8cl | |
| Vrmh N°1, Bttr N°1, JNPR N°1 | |
| Pas un Paloma - 17cl | |
| Jnpr N°3, Jus et sirop de pamplemousse - grapefruit juice & syrup, Jus de citron - lemon juice, Vichy Célestins | |

Cocktails - 9€

| | |
|--|--|
| Gin Sour - 10cl | |
| Gin, jus de citron vert - lime juice, sirop de sucre de canne - cane sugar | |
| Mojito Auvergnat - 14cl | |
| Liqueur de verveine - Verbena liquor, Vichy Célestins, sirop de sucre de canne - cane sugar, feuille de menthe - mint, citron vert - Lemon | |
| Le Volcan - 6cl | |
| Avèze, Martini rouge | |
| Bulles d'Automne - 16cl | |
| Jus de pomme - Apple juice, pétillant - sparkling wine, miel - honey, épices d'automne - Autumn spices, jus de citron - lemon juice | |

Nos bières

| | 25cl | 33cl | 50cl |
|---|------|------|------|
| Pression 1664 | 4€ | 5€ | 7€ |
| Pression Arcandière, bière artisanale Bio | 5,5 | 7€ | 11€ |
| Grimbergen blanche | | 6€ | |
| L'Auvergnat, Pale Ale, bière artisanale | | 6€ | |
| Bière blanche artisanale à la myrtille Flagrant désir | | 6€ | |
| Bière blanche artisanale à la Châtaigne L'Antidote | | 6€ | |
| Corona, Desperados, | | 6€ | |
| Bière artisanale de l'Allier Saint Oy blanche ou rousse | | 6€ | |
| Bière artisanale N°0, sans alcool | | 6€ | |



Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation fait maison à l'exception des plats avec * -

All our dishes are homemade excepted the dishes with *

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

Champagnes et pétillants

| | 12 cl | 33cl | 37.5 cl | 75 cl |
|---|-------|------|---------|-------|
| Brut Tressalier 2022 – Domaine des Bérioles 11,5° | 8€ | | | 45€ |
| Champagne Pommery Brut Royal 12.5° | | | 25€ | |
| Champagne Castellane 12° | 10€ | | | 60€ |
| Cidre Appie 4.7° | | 7€50 | | |

Vins au verre – Wines by the glass

12 cl

Vins blancs – White wines

| | |
|--|----|
| AOP St Pourçain, Aurence 2023, Domaine des Bérioles –12.5° | 6€ |
| AOP Bourgogne Aligoté vigneron de Buxy 12.5° | 5€ |
| AOC Coteaux du Layon Fraisé de Neuville 2022 – 12.5° | 6€ |
| AOP Chardonnay Pays d'Oc Le Sudiste 2023 – 12.5° | 5€ |
| AOC Vire Clessé 2022 – 13° | 9€ |

Vins rouges – Red wines

| | |
|---|----|
| AOP St Pourçain, l'Auvernat 2023, Domaine des Bérioles –12.5° | 7€ |
| AOP Syrah-Merlot Pays d'Oc Le Sudiste 2023- 13° | 5€ |
| AOP Cru Bourgeois Château Patache d'Aux 2019 – 13.5° | 9€ |
| AOC Haut Médoc Victoria II 2021 – 13.5° | 6€ |

Vins rosés – Rosé wines

| | |
|--|----|
| AOP St Pourçain 2023, Domaine des Bérioles – 13° | 6€ |
|--|----|

Vins blancs – White wines

75cl

| | |
|--|-----|
| AOP Saint Pourçain, Aurence 2023, Domaine des Bérioles | 35€ |
| AOC Vire Clessé 2022 – 13° | 55€ |
| AOP Chardonnay Pays d'Oc Le Sudiste 2023- 13° | 30€ |

Vins rouges – Red wines

| | |
|---|-----|
| AOP Saint Pourçain, Auvernat 2023, Domaine des Bérioles | 39€ |
| AOP Cru Bourgeois Château Patache d'Aux 2019 – 13.5° | 53€ |
| AOC Haut Médoc Victoria II 2021 – 13.5° | 35€ |
| AOP Syrah-Merlot Pays d'Oc Le Sudiste 2023- 12.5° | 30€ |

Vins rosés – Rosé wines

| | |
|--|-----|
| 2021 – AOP St Pourçain, Domaine des Bérioles – 13° | 36€ |
|--|-----|

Eaux – Water

| | 25 cl | 33cl | 50cl | 75cl | 100cl |
|------------------------|-------|------|------|------|-------|
| Vichy Célestins | | 3€ | | 4€ | |
| Vittel, San Pellegrino | | 3€ | 4€ | | 5€ |
| Perrier | | 4€ | | | |
| Carafe d'eau | 0€ | 0€ | 0€ | 0€ | 0€ |

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation fait maison à l'exception des plats avec * -

All our dishes are homemade excepted the dishes with *

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

Softs

| | 25cl | 27,5cl | 33cl |
|---|------|--------|------|
| Pastillade, Boisson pétillante à la pastille de Vichy | | 5€ | |
| Coca Cola, Coca O | | | 4€ |
| Orangina, Fanta, Schweppes tonic & agrumes | 4€ | | |
| Nectar et jus de fruits | | 4€ | |
| Limonade | | 3,5€ | |
| Diabolo | | 4€ | |
| Sirop à l'eau | | 2,5€ | |
| (Fraise, menthe, grenadine, citron, cassis, pamplemousse, orgeat) | | | |

Nos spiritueux

| | 4cl |
|---------------------------------|-----|
| Gin Gibson's 37.5° | 6€ |
| Gin Bombay 40° | 7€ |
| Rhum Havana Club 3 ans 37.5° | 6€ |
| Rhum Diplomatico 40° | 9€ |
| Vodka Absolut 40° | 6€ |
| Tequila Olmeca Silver 35° | 7€ |
| Whisky Aberlour Single Malt 40° | 7€ |
| Whisky J&B Rare 40° | 6€ |
| Whisky Japonais Tokinoka 40° | 10€ |
| Whisky Chivas 12 ans d'âge 40° | 10€ |

Nos Digestifs

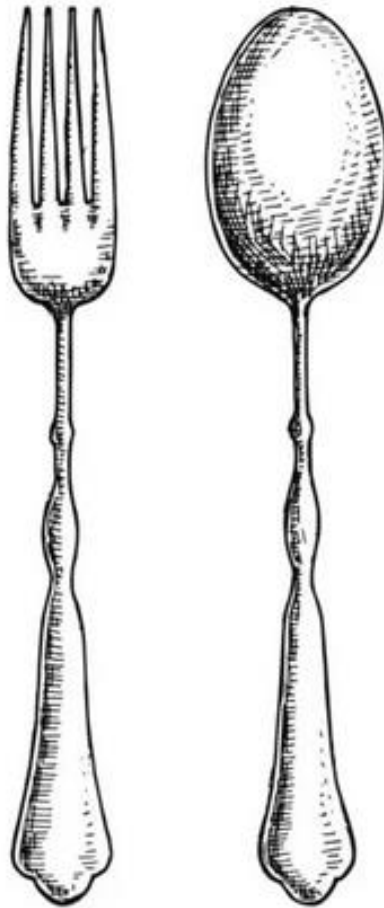
| | 4 cl |
|-------------------------------------|------|
| Get 27 - 21° | 6€ |
| Get 31 - 24° | 7€ |
| Calvados Drouin - 40° | 7€ |
| Cognac Courvoisier VSOP - 40° | 7€ |
| Bailey's Irish Cream - 40° | 7€ |
| Eau de vie de poire - 18° | 7€ |
| Armagnac Château Laubade VSOP - 40° | 9€ |

Boissons chaudes

| | |
|---------------------|------|
| Espresso, Décaféiné | 2€ |
| Café crème | 2€ |
| Double Espresso | 3,5€ |
| Cappuccino | 5€ |
| Chocolat Chaud | 3€ |
| Thé ou Infusions | 2,5€ |

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included
L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation fait maison à l'exception des plats avec * -
All our dishes are homemade excepted the dishes with * -
Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

Carte d'automne



Tarif menu du jour

Entrée + plat + Dessert - 24€90

Entrée + Plat ou Plat + dessert - 20.90€

Plat du jour - 17€

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation fait maison à l'exception des plats avec * -

All our dishes are homemade excepted the dishes with *

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

A partager - To share


Pounti - 8€

Terrine de campagne - 7.5€

Os à Moelle ; Marrowbone - 12€

Planche de cochonnailles & co - Cold meats - 22€

Planche de fromages - Cheeses - 18€

Planche de crudités & houmous - Humus & vegetables - 15€ 

Les entrées - Starters

Salade de lentilles du Puy, chiffonnade de jambon d'Auvergne 8.5€
Lentils salad, cured ham

Œufs mayonnaise, mayonnaise aux herbes fraîches, magret et croûtons aillés 8€
Eggs and mayonnaise, fresh herbs and duck breast, crispy bread

Truite fumée, crème aigre douce, blinis à la courgette 12€
Smoked trout, sour cream, courgette blinis 

Poireaux sauce gribiche - Leeks and gribiche sauce 8€

Soupe au pistou - Pistou soup  7€

Plats - Main dish

Tendrons de veau aux carottes - Breast of veal & carrots 20€

Cheeseburger au bleu de Laqueuille - Blue cheeseburger 19€

Onglet de bœuf aux échalotes grillées, frites maison - Skirt steak & grilled shallots 22€

Quenelles de truite au pesto d'herbes, mesclun - Trout quenelle, pesto sauce 19€

Gratin de macaroni au St Marcellin - St Marcellin cheese & macaroni  16€

Saucisse au chou & purée de pommes de terre 18€
Mashed potatoes & sausage with cabbage

Suprême de volaille rôti aux champignons du moment 19€
Chicken breast & mushrooms

Garnitures supplémentaires - Sides 3€

Frites maison - Home made french fries

Purée de pommes de terre - Mashed potatoes

Haricots verts - Green beans

Riz basmati - Basmati rice

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation fait maison à l'exception des plats avec * -

All our dishes are homemade excepted the dishes with *

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

Salade verte - Salad

Assiette de Fromages - Cheeses 8€
St Nectaire, Cantal et Bleu d'Auvergne

Desserts

Mousse au chocolat noir, riz soufflé, praliné amandes et noisettes 7€
Chocolate mousse, puffed rice, & praline

Chou vanille, noisettes, crème carambar - *Vanilla puff & carambar cream* 8€

Tarte Tatin servie tiède, quenelle de crème fraîche - *Tatin tart* 8€

Crème brûlée à la pastille de Vichy 8€

Baba au rhum, crème au mascarpone * 8€

Fromage blanc fermier au miel & fruits secs - *Cottage cheese with honey & nuts* 6€

Salade de fruits de saison - *Fruits salad* 6€

Glaces ou sorbets - 2 boules (fabrication artisanale) - *Ice cream & sorbet* 6€

Café ou thé gourmand - *Gourmet tea or coffee* 10€

Menu enfants - Children menu - 12€ (- 12 ans)

Légumes à croquer - *Vegetables to crunch*

Œuf mayonnaise - *Eggs & mayonnaise*

Saucisse purée - *Mashed potatoes & sausage*

Poisson & haricots verts - *Fish & green beans*

Gratin de macaroni et jambon - *Mac & cheese with ham*

Mousse au chocolat - *Chocolate mousse*

Salade de fruits - *Fruits salad*

Yaourt - *Yoghurt*

Glace ou sorbets - *Ice cream or sorbet*

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included
L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation fait maison à l'exception des plats avec * -
All our dishes are homemade excepted the dishes with *
Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites