



Le Bistrot Auvergnat vous accueille du lundi au dimanche
De 12h à 14h
De 19h à 22h

Carte du Bar

MARGARITA



MOJITO



MAIS AUSSI...

Vin, Champagne, Sodas, Eau...

Apéritifs

Birlou, la boisson des Dieux d'Auvergne - 14 cl	6€
Liqueur de châtaigne et de pomme servie avec un vin blanc sec	
Le Gaulois apéritif Généstine - 4 cl	4€
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 5.5°	4€	5€	7€
Pression Grimbergen blonde 6.7°	5,5	7€	11€
Grimbergen blanche 6°, Grimbergen Ambrée 6.5°		6€	
L'Auvergnat, Pale Ale, bière artisanale 6°		6€	
La Bête ambrée 8°		8€	
IPA Defender Brooklin 5.5°		9€	
Bière artisanale N°0, sans alcool		6€	



Champagnes et pétillants

	12 cl	33cl	37.5 cl	75 cl
Brut Tressalier 2022 - Domaine des Bérioles 11,5°	8€			45€
Champagne Delamotte brut 12.5°			52€	
Champagne Castellane 12°	14€			85€
Cidre Appie 4.7°		7€50		

Vins au verre - Wines by the glass

12 cl

Vins Moelleux

AOC Coteaux du Layon Fraisé de Neuville 2022 - 12.5°	6€
 AOC Coteaux de l'Aubance 2023, Domaine des Rochelles- 12°	4€

Vins blancs - White wines

 AOP St Pourçain, Grande réserve 2024, Domaine des Bellevue -12°	5€
AOP Bourgogne Aligoté vigneron de Buxy 12.5°	5€
AOP Chardonnay Pays d'Oc Le Sudiste 2023 - 12.5°	5€

Vins rouges - Red wines

 AOP St Pourçain, Grande réserve 2024, Domaine des Bellevue -12°	5€
AOP Syrah-Merlot Pays d'Oc Le Sudiste 2023- 13°	5€
AOC Haut Médoc Victoria II 2021 - 13.5°	6€

Vins rosés - Rosé wines

 AOP St Pourçain, Grande réserve 2023, Domaine des Bellevue -13°	6€
---	----

Vins blancs - White wines

75cl

 AOP St Pourçain, Grande réserve 2024, Domaine des Bellevue -12°	25€
 AOC Côtes d'Auvergne En Aparté 2023, Benoît Montel- 13.5°	32€
AOP Chardonnay Pays d'Oc Le Sudiste 2023- 13°	30€
 AOC Anjou « Roches des Rochelles », Domaine des Rochelles 2022 - 12.5°	35€
 VDF A l'Endroit A l'Envers 2023, Benoît Montel- 13.5°	35€

Vins rouges - Red wines

 AOP St Pourçain, Grande réserve 2024, Domaine des Bellevue -13.5°	25€
 IGP Puy de Dôme, Syrah en Aparté 2023, Benoît Montel- 13°	28€
AOC Haut Médoc Victoria II 2021 - 13.5°	35€
AOP Syrah-Merlot Pays d'Oc Le Sudiste 2023- 12.5°	30€
 IGP Puy de Dôme, Coulée de lave 2023, Benoît Montel- 13°	35€
 AOC Anjou villages Brissac, Croix de Mission 2022, Domaine des Rochelles - 13.5°	38€

Vins rosés - Rosé wines

 AOP St Pourçain, Grande réserve 2023, Domaine des Bellevue -13°	25€
---	-----

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€	

Softs

	25cl	27,5cl	33cl
Pastillade, Boisson pétillante à la pastille de Vichy		5€	
Coca Cola, Coca O			4€
Orangina, Fuze tea, 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€

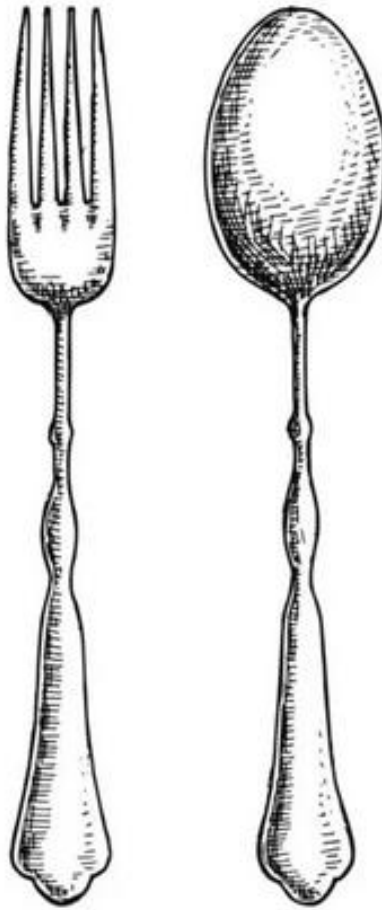
Nos Digestifs

	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€
Liqueur de Verveine	7€
Zeste Limoncello Généstine	7€

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	2€
Café crème	2€
Double Expresso	3,5€
Cappuccino	5€
Chocolat Chaud	3€
Thé ou Infusions	2,5€

Carte



Tarif menu du jour

Entrée + plat + Dessert - 24€90

Entrée + Plat ou Plat + dessert - 20€90

Plat du jour - 17€

Formule Express : 15€ - Valable le midi, hors week-end

Plat (plats signalés avec 🍷) + Café gourmand

Dimanche midi

Poulet fermier rôti et frites maison : 15€

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France. Nous ne prenons pas de devise étrangère.

The French Monetary and Financial Code prohibits cash payments of more than €1,000 from persons ordinarily resident in France. We do not accept foreign currency.

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

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

A partager - To share

Assiette de saucisson sec - 6€

Chiffonnade de jambon d'Auvergne - 7€

 Houmous & légumes à croquer - Humus & vegetables - 12€

Les entrées - Starters

Salade de lentilles du Puy, tomates cerises et feta 8.5€

Lentils salad, cherry tomatoes, feta cheese

Œufs mayonnaise au thon et herbes fraîches, croûtons aillés 7€

Eggs and mayonnaise, fresh herbs and tuna, crispy bread

Tartine au saumon fumé, avocat et œuf poché  12€

Avocado toast with smoked salmon & sunny side egg

■ Salade Auvergnate (Format plat 15€) 9€

Œuf, bleu, chips de jambon d'Auvergne **ou sans**, croûtons, Pommes de terre, tomates cerises

Egg, blue cheese, cured ham chips, Cantal cheese, croutons, potatoes, cherry tomatoes

■ Salade de tomates et burrata (Format plat 15€) - Tomato salad and burrata cheese 8€ 

Plats - Main dish

Penne aux épinards, chorizo et crevettes - Penne with spinach, chorizo and shrimps 16€

Penne aux épinards, feta, parmesan, tomates cerises et huile d'olive  15€

Penne with spinach, cherry tomato, feta and parmesan cheese, olive oil

Cheeseburger au Saint Nectaire - Saint Nectaire's cheeseburger 17€

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

Filet de daurade sauce vierge, tian de légumes 19€

Sea bream and virgin sauce, vegetables tian

Truffade, jambon cru d'Auvergne et salade verte - Truffade, cured ham and salad 17€

Blanquette de poulet fermier - Free farm chicken blanquette 19€

■ Omelette Brayaude (Pommes de terre, cantal, jambon d'auvergne **ou sans**, persil 14€

Brayaude omelet (potatoes, Cantal cheese, Auvergne' cured ham or without, parsley

Garnitures supplémentaires - Sides 3€

Frites maison - Homemade french fries

Purée de pommes de terre - Mashed potatoes

Haricots verts - Green beans

Riz basmati - Basmati rice

Tian de légumes - Tian vegetables

Salade verte - Salad

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

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

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

Desserts

Pavlova aux fraises et pistaches - Pistachio and strawberry Pavlova 7€
Cheesecake au citron vert et coulis de fruits exotiques 8€
Lemon cheesecake, exotic coulis
Fondant au chocolat et beurre salé - Salted butter chocolate fondant 8€
Crème brûlée à la pastille de Vichy - Vichy losenge crème brûlée 7€
Tarte à la myrtille et amandes - Blueberries and almonds tart 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 - 10€ (- 12 ans)

Légumes à croquer - Vegetables to crunch

Ou

Œuf mayonnaise - Eggs & mayonnaise

Penne aux épinards, feta, parmesan, tomates cerises et huile d'olive

Penne with spinach, cherry tomato, feta and parmesan cheese, olive oil

Ou

Omelette Brayaude (Pommes de terre, cantal, jambon d'Auvergne ou sans, persil

Brayaude omelet (potatoes, Cantal cheese, Auvergne' cured ham or without, parsley

Fondant au chocolat - Chocolate fondant

Ou

Salade de fruits - Fruits salad

Ou

Yaourt - Yoghurt

Ou

Glace ou sorbets - Ice cream or sorbet

Si votre plat est trop copieux ou que vous n'avez pas fini votre bouteille de vin, n'hésitez pas à demander à les emporter

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

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites