

Bar

Blue Note

Notre équipe est ravie
de vous accueillir

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

COCKTAILS SIGNATURE

LONG DRINKS

Summer Spritz - 18 cl 16€

Fruité et frais

Prosecco, Italicus, sirop fraise-thym

Prosecco, Italicus, strawberry-thyme syrup

Esprit Mentholé - 20 cl 16€

Acidulé et vif

Framboise, vodka, ginger beer, menthe, oléo saccharum

Raspberry, vodka, kahlua, mint, oleo saccharum

Ice Corsaire - 20 cl 16€

Gourmand et épicé

Passion, rhum arrangé ananas, glace vanille, sirop d'épices

Passion, pineapple rum, vanilla ice cream, lemon, spice syrup

Passion Basque - 20 cl 18€

Herbacé et acidulé

Gin agrumes, Izarra jaune, passion, ananas, sirop d'hibiscus

Citrus gin, yellow Izarra, passion fruit, pineapple, hibiscus syrup

Shrek - 20 cl 18€

Fruité et gourmand

Rhum arrangé ananas, Midori, citron vert, ginger ale

Pineapple rum, Midori, lime, ginger ale

Le gariguette - 20 cl 16€

Fruité et acidulé

Gin agrumes, passion, verjus, fraise

Citrus gin, passion fruit, verjus, strawberry

Vervenito - 20 cl 16€

Herbacé et frais

Rhum havana 3ans, citron vert, verveine, verveine du Velay, Vichy Célestins

Havana 3 years rum, verbena, Velay verbena liquor, Vichy Célestins

Le Smash - 16 cl 18€

Vif et acidulé

Tequila, campari, pamplemousse, citron vert, sirop d'hibiscus

Tequila, Campari, grapefruit, lime, hibiscus syrup

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

COCKTAILS MOOD – AU GRÉ DES ENVIES DE NOTRE ÉQUIPE AT THE WHIM OF OUR TEAM

Sans alcool – Alcohol Free	12€
Avec alcool – Alcoholic drink	16€

SHORT DRINKS

Le Sweet & fun – 14 cl	18€
------------------------	-----

Piquant et rafraîchissant

Tequila, Schweppes, citron vert, sirop de rhubarbe et piment

Tequila, Schweppes, lime, Chili and rhubarb syrup

Le Cédrat – 14 cl	16€
-------------------	-----

Acidulé et frais

Vodka combawa, pêche, sirop citronnelle-gingembre

Combawa vodka, peach, ginger-lemongrass syrup

L'Irlandais des Iles – 15 cl	16€
------------------------------	-----

Doux et gourmand

Whisky, mangue, citron, sirop d'épices, bitter marocain

Whisky-lemon-mango-spices syrup - marocan bitter

SANS ALCOOL – ALCOHOL FREE



Le Shake – 25 cl	12€
------------------	-----

Gourmand et acidulé

Framboise, VMRH, glace vanille, lait

Raspberry, VMRH, vanille icecream, milk

Pêche glaciale – 18 cl	12€
------------------------	-----

Mentholé et frais

Pêche, menthe, Seedlip garden, eau gazeuse

Peach, mint, Seedlip garden, sparkling water

Fraise qui Pique – 20 cl	12€
--------------------------	-----

Piquant et gourmand

Fraise, VMRH, sirop piment, Schweppes

Strawberry, VMRH, chilli pepper syrup, Schweppes

El Fuego – 18 cl	12€
------------------	-----

Piquant et frais

Pêche, verveine, citron vert, sirop de piment, eau gazeuse

Peach, verbena, lime, chilli pepper syrup, sparkling water

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

VINS & CHAMPAGNE AU VERRE – BY THE GLASS

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BLANC 20€
Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut – 12.5%

CHAMPAGNE ROSÉ 26€
Deutz « Brut Rosé » – 12%

VINS PÉTILLANTS – SPARKLING WINES

AUVERGNE 9€
Domaine Les Terres D'ocre « Clin d'œil », Brut
VDF, 2022 – 12.5%

VIN MOELLEUX – SWEET WINE

VALLÉE DE LA LOIRE 10€
Domaine Des Rochelles
Coteaux de l'Aubance, AOP, 2023 – 12%

VINS BLANC – WHITE WINES

LANGUEDOC-ROUSSILLON 8€
Domaine Frederic David « Fleur de Sel »
Pays d'Oc, IGP, 2023 – 12.5%

AUVERGNE 9€
Domaine Les Terres D'ocre « Instan T »
Saint-Pourçain, AOP, 2023 – 13%

BORDELAIS 13€
Domaine Clos Puy Arnaud « Silt »
VDF, 2023 – 13%

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

VINS ROUGES – RED WINES

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Montirius « La Muse Papilles » 9€
Côte du Rhône, AOP, 2021 – 14%

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T » 9€
Saint-Pourçain, AOP, 2023 – 13%

BORDELAIS

Château Beaucaillou « Madame de Beaucaillou » 13€
Haut-Médoc, AOP, 2019 – 14%

VINS ROSÉS – ROSE WINES

AUVERGNE

Domaine de Bellevue « Rosé Gris » 7€
Saint Pourçain, AOP, 2022 – 13.5%

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Montirius « La Muse Papilles » 9€
Côtes-du-Rhône, AOP, 2022 – 13%

VINS MOELLEUX – SWEET WINE

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Des Rochelles 10€
Coteaux de l'Aubance, AOP, 2023 – 12%

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

VINS & CHAMPAGNE

À LA BOUTEILLE – BY THE BOTTLE (75CL)

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut – 12.5%	100€
Louis Roederer « Collection 244 », Brut – 12.5%	125€
Frederic Savart « L'Ouverture » Premier Cru, Blanc de Noirs, Extra Brut – 12.5%	135€
Louis Roederer « Vintage 2015 », Brut – 12.5 %	165€
Moët & Chandon « Grand Vintage 2013 », Brut – 12.5%	170€
De Venoge, « Cuvée des Princes » Blanc de Blancs, Brut – 12%	180€
Amour de Deutz, Brut, 2011 – 12%	420€
CHAMPAGNES ROSÉS	
De Venoge « Brut Rosé » – 12%	105€
Deutz « Brut Rosé » – 12%	135€

VINS PÉTILLANTS – SPARKLING WINES

	37,5cl	75cl
--	--------	------

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Clin d'œil », Brut VDF, 2022 – 12.5%	39€
---	-----

SANS ALCOOL

French Bloom Blanc – 0%	40€	70€
French Bloom Rosé – 0%	45€	80€

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

VIN ROSÉS – ROSE WINES

VALLÉE DE LA LOIRE	48€
Domaine Des Rochelles	
Coteaux de l'Aubance, AOP, 2023 – 12%	
PROVENCE	45€
Domaine Montirius « La Muse Papilles »	
Côte du Rhône, AOP, 2021 – 13%	

VINS BLANC – WHITES WINES

AUVERGNE	39€
Domaine Les Terres D'ocre « Instan T »	
Saint-Pourçain, AOP, 2023 – 12.5%	
LANGUEDOC-ROUSSILLON	38€
Domaine Frederic David « Fleur de Sel »	
Pays d'Oc, IGP, 2023 – 12.5%	
	50€
Domaine La Tour Vieille « Les Canadells »	
Collioure, AOP, 2021– 14.5%	
BEAUJOLAIS	60€
Domaine des Terres Dorées	
Beaujolais, AOP, 2022 – 12.5%	
BORDELAIS	65€
Domaine Clos Puy Arnaud « Silt »	
VDF, 2023 – 13%	
BOURGOGNE	80€
Domaine de l'Enclos « Gabrielle »	
Chablis, AOP, 2022 – 13%	

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

VINS ROSÉS – ROSE WINES

VALLÉE DE LA LOIRE Domaine des Rochelles Coteaux de l'Aubance, AOP; 2023 – 12%	48€
---	-----

VINS ROUGES – RED WINES

AUVERGNE Domaine de Bellevue « Urbain V » Saint-Pourçain, AOP, 2022 – 13%	45€
--	-----

VALLÉE DU RHÔNE Domaine Montirius « La Muse Papilles » Côte du Rhône, AOP, 2021 – 14%	45€
--	-----

Maison Delas Frères Vacqueyras, AOP, 2022 – 14%	60€
--	-----

SAVOIE Domaine Fabien Trosset « Hors-Piste », Mondeuse Arbin, AOP, 2020 – 12%	55€
--	-----

BORDELAIS Château Beaucaillou « Madame de Beaucaillou » Haut-Médoc, AOP, 2019 – 14%	65€
--	-----

BEAUJOLAIS Domaine des Terres Dorées « Grille Midi » Fleurie, AOP, 2021 – 12.5%	75€
--	-----

BOURGOGNE Domaine les Rois Mages « Les Cailloux » Rully, AOP, 2019 – 13.5%	90€
---	-----

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS – *DRAFT BEERS*

	25cl	50cl
Bière Arcandière Bio – 6%	6€	11€
Boom Shiva IPA, Brasserie des Sagnes – 5%	6,5€	12€

BIÈRES BOUTEILLES – *BY THE BOTTLE*

BIÈRES ARTISANALES BRASSERIE DES SAGNES

Blonde Owl beer, Belgian Pale Ale – 5.5%

Brune Black Sands – 5.9%

Blanche White Lab Ale – 5%

33cl
9€

BIÈRES ARTISANALES BRASSERIE 360°

L'Auvergnat Pale Ale BIO – 6%

Sulfurik blonde Bio – 6.5%

Sulfurik blanche Bio – 5.5%

Sulfurik rousse (Ambré) Bio – 7.5%

9€

BIÈRE SANS ALCOOL – C'EST PAS BANAL

Blonde N°0 – 0.0%

9€

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

ALCOOLS - SPIRITS

APÉRITIFS

Chandon Garden Spritz (15 cl) - 11.5%	14€
Apéritif au vin blanc (15 cl)	9€
Apéritif Royal au champagne (15 cl)	18€
Prosecco (15 cl) - 11.5%	10€
Lillet Blanc ; Lillet Rouge (6 cl) - 17%	8€
Campari (4 cl) - 25%	8€
Pineau des Charentes (6 cl) - 17%	7€

VERMOUTHS

4cl

La Quintinye Vermouth Royal Rouge 16.5%	9€
La Quintinye Vermouth Royal Blanc 16%	9€
La Quintinye Vermouth Royal Dry 16.5%	9€
Del Professore Rosso - 18%	10€
Del Professore Blanco - 18%	10€

ANISÉS - ANISEED

4cl

Pastis 51 - 45%	10€
Pernod - 40%	10€
Ricard - 45%	10€
Pastis sauvage Distillerie Gënëstine - 44.6%	12€

PORTOS

6cl

Niepoort Tawny - 19.5%	10€
Niepoort White - 19.5%	10€

VODKAS

4cl

Ketel one - 40%	12€
Fair Quinoa - 40%	12€
Ciroc - 40%	12€
Vodka Citron - Distillerie des Scories - 42%	18€
Belvédère - 40%	18€

TEQUILAS

4cl

Ocho blanco - 40%	16€
Volcan - 40%	16€

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

MEZCAL

4cl

Herencia de Sanchez Espadin - 42%

14€

GINS

4cl

Tanqueray - 43%

10€

Citadelle « Jardin d'été » - 41,5%

10€

Citadelle - 44%

12€

Citadelle « Vive le cornichon » - 43,8%

12€

G'vine floraison - 40%

12€

Pink Pepper - 44%

14€

Nouaison - 45%

14€

Mombasa Club - 41,5%

14€

Drumshanbo Gunpowder - 43%

16€

Ki No Bi Kyoto Dry Gin - 45.7%

20€

London Dry Gin - Distillerie des Scories - 42%

20€

Supplément Tonic

3€

WHISKYS

4cl

ÉCOSSE - SINGLE MALTS HIGHLAND

An Cnoc - 12 ans - 40%

14€

Arran - 10 ans - 46%

14€

Glenmorangie - 14 ans - The Quinta Ruban - 46%

14€

Ardmore Very Cloudy - 2013 - 40%

15€

Dalwhinnie - 15 ans - 43%

16€

Oban - 14 ans - 43%

18€

Springbank - 10 ans - 46%

18€

Chivas Extra Oloroso Sherry Finish - 13 ans - 40%

18€

Benromach Peat smoke bourbon - 46%

20€

Dalmore - 12 ans - 40%

22€

ÉCOSSE - HIGHLANDS

Jura - 10 ans - 40%

12€

Ardbeg - 10 ans - 46%

16€

Kilchoman Machir Bay - 46%

16€

Lagavulin - 16 ans - 43%

24€

Octomore - 16 ans - 62.9%

55€

ÉCOSSE - LOWLANDS

Glenkinchie - 43%

12€

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

ÉCOSSE - BLEND

Johnny Walker Red Label - 40%	9€
Johnny Walker Blue Label - 40%	58€
Hedonism, Blended Single grain - 43%	25€
Great King Street - 43%	20€

IRLANDE - IRELAND

Jameson - 40%	10€
Roe & Co - 45%	12€
Waterford Biodynamique - 50%	27€
Waterford Heritage - 50%	28€
Waterford Koffi - 50%	28€

ÉTATS UNIS - UNITED STATES

Jack Daniel's - 40%	10€
Jack Daniels Rye - 45%	18€
Bulleit - 45.6%	18€
Bulleit 95 Rye - 45%	18€

JAPON - JAPAN

Nikka days - 40%	12€
Nikka from the Barrel - 51.4%	18€
Yoichi - 45%	22€

INDE - INDIA

RAMPUR Select - 43%	25€
---------------------	-----

WHISKYS

4cl

RHUMS BLANCS

Trois rivières - Martinique - 50%	10€
Havana - 3 ans - Cuba - 37.5%	10€
Plantation three stars - 41.2%	10€
Renegade Pre Cask Lake Antoine - Grenade - 50%	14€
Clairin Vaval - Haïti - 50.6%	14€

RHUMS AMBRÉS

Plantation Old Fashioned Traditional Dark - 69%	11€
Blackwell 40%	12€
Havana - 7 ans - Cuba - 40%	12€
Plantation XO - 40%	16€
Zacapa - 23 ans - Guatemala - 40%	18€
Hampden - 8 ans - Jamaïque - 46%	19€

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

CACHAÇA	4cl
Janeiro - 40%	10€
COGNAC	4cl
Cognac Hennessy VS - 40%	12€
Cognac Hennessy XO - 40%	45€
ARMAGNAC - 40%	4cl
Laubade 1986	24€
Laubade 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1987, 1988	25€
Laubade 1976, 1977, 1978, 1979	30€
Laubade 1972, 1973, 1974, 1975	35€
Laubade 1965, 1966, 1970, 1971	40€
Laubade 1967, 1968	42€
Laubade 1969	48€
CALVADOS	4cl
Calvados Drouin VSOP - 40%	18€
CACHAÇA	4cl
LIQUEURS DE FRUITS – FRUITS LIQUORS	
Liqueur de Chambord - 16.5%	10€
Cherry Brandy - 24%	10€
Cointreau - 40%	10€
Grand Marnier - 40%	10€
Fair café - 22%	10€
Bailey's - 17%	10€
Kalhua - 20%	10€
Limoncello - 24.5%	10€
Mandarine Impériale - 38%	10€
Le Zeste Distillerie G�n�stine - 17.79%	12€
June Poire - 37,5%	12€
June Pêche - 37,5%	12€
Yuzushu - 12.5%	12€
Umeshu - 12.5%	12€
Nardini Acqua di Cedro - 29%	12€

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux,   consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

SAKÉ

Sayuri - 12.5%	10€
----------------	-----

LIQUEURS DE PLANTES - *PLANTS LIQUORS*

Suze - 16%	8€
Fernet Branca - 39%	8€
Marie Brizard - 25%	8€
Southern Comfort - 36%	10€
Get 27 - 21%	10€
Get 31 - 24%	10€
Salers - 16%	10€
Pimm's - 25%	10€
Royal menthe Distillerie G�n�stine - 19.69%	12€
Adriatico Amaretto - 28%	12€
Chartreuse - 55%	12€
Verveine du Velay - 55%	12€
Izarra Jaune - 40%	12€
Izarra Verte - 40%	12€
Verte de Clermont Distillerie G�n�stine - 27.43%	13€
Saint Germain - 20%	14€

EAUX DE VIE

4cl

Framboise - 40%	8€
Mirabelle - 40%	8€
Poire William - 40%	8€
Kirsh - 40%	10€
Prune - 40%	10€
Pisco Waqar - 40%	14€

ALCOOL DE PLANTES - *PLANTS ALCOHOL*

4cl

Absinthe La f�e Parisienne - 68%	14€
----------------------------------	-----

Nos vins peuvent contenir des sulfites. Prix nets, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux,   consommer avec modération.

Our wines may contain sulphites. Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

BOISSONS SANS ALCOOL - SOFTS

SODAS

Orangina - 25cl	7€
Coca Cola - 33cl	7€
Coca Cola Zéro - 33cl	7€
Limonade - 33cl	7€
Limonade « Pastillade Vichy » - 33cl	7€
Ginger Ale - 20cl	7€
Ginger Beer - 20cl	7€
Schweppes Tonic - 25cl	7€
Fever Tree Pamplemousses rose	7€
Fever Tree Fleur de Surau	7€

JUS DE FRUITS FRAIS PRÉSSÉS

Jus d'oranges - <i>Orange juice</i> - 20cl	8€
Jus de pamplemousses - <i>Grapefruit juice</i> - 20cl	8€
Jus de citrons - <i>Lemon juice</i> - 10cl	8€

JUS DE FRUITS - ALAIN MILLIAT

33cl

Pomme - <i>Apple</i>	9€
Poire - <i>Pear</i>	9€
Pêche - <i>Peach</i>	9€
Tomate rouge - <i>Red tomato</i>	9€
Framboise - <i>Raspberry</i>	9€
Abricot - <i>Apricot</i>	9€
Fraise - <i>Strawberry</i>	9€
Fruits de la passion - <i>Passion fruit</i>	9€
Myrtille - <i>Blueberry</i>	9€
Mangue - <i>Mango</i>	9€
Ananas - <i>Pineapple</i>	9€

INFUSIONS GLACÉS - ALAIN MILLIAT

25cl

Gingembre & citron vert - <i>Lime & Ginger</i>	9€
Framboises & menthe - <i>Mint & Raspberry</i>	9€

BOISSON FRAÎCHE - ALAIN MILLIAT

20cl

Citronnade citron & passion - <i>Lemon & Passion</i>	9€
--	----

EAUX - WATER	33cl	75cl	100cl
--------------	------	------	-------

EAUX PÉTILLANTES - SPARKLING WATER			
------------------------------------	--	--	--

Perrier	5€		
Vichy	4€	7€	
Châteldon		8€	

EAUX PLATES - STILL WATER			
---------------------------	--	--	--

Evian			7€
Thonon	4€	7€	
Carafe d'eau		0€	

CAFÉS - COFFEES (NESPRESSO)	
-----------------------------	--

Expresso	4€
Ristretto	4€
Décaféiné - Decaffeinated	4€
Café allongé - American Coffee	4€
Double Expresso	6€
Capuccino	6€
Café Latte	6€
Latte Macchiato	6€
Café Frappé - Cold Brew	6€
Cappuccino frappé - Iced Cappuccino	6€
Café Viennois - Viennese coffee	9€
Irish Coffee	12€
Café con Bailey's	12€

CHOCOLATS - CHOCOLATES	
------------------------	--

Chocolat Chaud - Hot Chocolate	8€
Chocolat Viennois - Viennese chocolate	9€

THÉS - TEAS (PALAIS DES THÉS)

6€

THÉS NOIRS - BLACK TEAS

Darjeeling

Thé noir Himalayen aux notes fruitées

Himalayan black tea with fruity flavours

Breakfast tea

Thé noir corsé, mélange de thé d'Assam et du Sri Lanka

Full-bodied black tea, blend of Assam and Sri Lankan tea

Thé des Lords

Thé noir Earl Grey du Yunnan aux notes de bergamote

Yunnan Earl Grey black tea with notes of bergamot

THÉS VERTS - GREEN TEAS

Sencha Ariake

Thé vert du Japon aux notes végétales et iodées

Japanese green tea with vegetal and iodized flavor

Genmaicha Yama

Thé vert du Japon au riz brun grillé

Japanese green tea with toasted brown rice

THÉS PARFUMÉS - FLAVOURED TEAS

Grand Jasmin Impérial

Thé vert parfumé aux Jasmin

Green tea flavored with fresh Jasmine flowers

Thé Du Hammam

Thé vert aux arômes de fleurs et fruits rouges

Green tea with floral and red fruit aromas

Thé Des Songes

Thé Oolong, parfumé aux fleurs et fruits exotiques

Oolong tea, flavoured with flowers and exotic fruits

Vive le thé

Thé vert au gingembre et aux agrumes

Green tea with ginger and citrus fruit

Thé vert menthe

Thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe douce

China green tea, with sweet mint leaves

INFUSIONS - HERBAL TEAS

Verveine

Notes fraîches et citronnées

Refreshing limed notes

Jardin tropical

Mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche

Mango, pineapple, papaya and peach blend

L'herboriste N°108

Notes douces de verveine, orange et menthe

Delicate notes of verbena, orange and mint

Rooibos Des Vahinés

Rooibos, vanille & amandes

Rooibos, vanilla & almonds

MATÉ

Maté Clássico bio

Infusion typique d'Amérique du Sud riche en caféine, corsée, avec des notes végétales intenses et persistantes.

A typical South American infusion, highly caffeinated and full-bodied, with intense, persistent herbal notes.

LA SÉLECTION DÉTOX - DETOX SELECTION

Afrique du Sud - South Africa

Rooibos, honeybush, Moringa & mangue

Rooibos, honeybush, Moringa and mango

Japon - Japan

Thé vert, Spiruline, sarrasin et poire nashi

Green tea, spirulina, buckwheat and nashi pear

CARTE DES METS

FOOD SELECTION

Lundi au dimanche de 12h00 à 22h00

Monday to sunday from 12pm to 22pm

ENTRÉES - STARTERS

Croquette d'Aligot de pomme de terre et Tome fraîche 12€
Panée au pain grillé et miettes de jambon cru d'Auvergne, ail et gel vinaigré

Aligot potato and fresh tome cheese croquette, breaded with toasted bread and Auvergne cured ham, wild garlic, vinegar gel

Tataki de Boeuf - Beef Tataki 16€
Boeuf, algues, noix, Salers, sauce soja, shiitake, cébette
Beef Tataki with seaweeds, nuts, Salers cheese, soy sauce, shiitake and scallion

Saumon fumé 18€
Saumon fumé maison, crème acidulée à la ciboulette, pain grillé
Homemade smoked salmon, fresh sour cream with chives, grilled toast

PLATS - MAIN COURSES

Salade de tomates d'Antan, Burrata 26€
Pesto Maison, pignons de pin, copeaux de parmesan, oignons rouges
Tomato salad, burrata, homemade pesto, pine nuts, parmigiano, red onions

Burger de nos maraîchers et frites fraîches 14€
Bun maison à la Tome fraîche, viande de Salers, guacamole d'avocat, poitrine fumée, Cantal, laitue, pickles de carottes, sauce mornay
Homemade bun, Salers beef, avocado guacamole, smoked bacon, cantal cheese, lettuce, carrot pickle, mornay sauce

Pizza végétarienne faite Maison 15€
Caviar d'aubergines maison, mini billes de mozzarella, tomates cerises et tomates séchées, pickles, pesto, parmesan
Homemade eggplant caviar, mini mozzarella balls, sundried and cherry tomatoes, pickles, pesto, parmigiano

PLATS – MAIN COURSES

Pizza aux anchois faite Maison 18€

Caviar d'aubergines maison, mini billes de mozzarella, tomates cerises et tomates séchées, pickles, pesto, parmesan, anchois marinés

Homemade eggplant caviar, mini mozzarella balls, sundried and cherry tomatoes, pickles, pesto, parmigiano marinated anchovies

Pizza au poulet Tandoori faite Maison 19€

Caviar d'aubergines maison, mini billes de mozzarella, tomates cerises et tomates séchées, pickles, pesto, parmesan, poulet mariné au tandoori

Homemade eggplant caviar, mini mozzarella balls, sundried and cherry tomatoes, pickles, pesto, parmigiano, tandoori marinated chicken

Gratin de ravioles de Royans – Ravioles gratin 23€

Ravioles de Royans, tomates cerises confites, févete, oignons cibettes, romarin

Ravioles de Royans, candied cherry tomatoes, broad bean, spring onions, rosemary

Club Sandwich « Les Célestins » et frites fraîches 22€

Pain de mie maison, jambon blanc des Monts du Cantal, cheddar, sucrose, oeuf, mayonnaise aux herbes, pickles, chou rouge, cornichons

Homemade sandwich bread, Cantal's ham, cheddar, salad, egg, herbaceous mayonnaise, pickles, red cabbage, gherkins

À PARTAGER – TO SHARE

Sélection de fromages & charcuteries d'Auvergne 28€

Auvergne's cheeses and cold cuts to share.

Sélection de fromages de nos Régions 14€

Cheese selection

DESSERTS

Moelleux au chocolat – 10min de cuisson	8€
<i>Soft centered chocolate cake – Cooking: 10 min</i>	
Le Millefeuille Bonnamour	8€
<i>Bonnamour Chef's Millefeuille</i>	
Crème brûlée à la vanille	8€
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Notre Vacherin	8€
<i>Homemade Vacherin</i>	
Glaces & sorbets	8€
<i>Sorbets & Ice cream</i>	
Salade de fruits	8€
<i>Fruits salad</i>	
Café gourmand	12€
<i>Coffee with dessert selection</i>	

L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation
« Fait Maison »

All our dishes meet the “Homemade” designation



Toutes nos viandes sont d'origines Françaises – Meat origin : France



Liste des allergènes présents dans la carte / *Allergen's list*

Plats/Dishes	Céréales et gluten Cereals and gluten	Crustacés Shellfish	Œufs Eggs	Mollusque Mollusc	Poissons Fish	Arachides Peanuts	Soja Soya	Lait Milk	Fruits à Coque Fruits nuts	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame	Lupin	Sulfites
Plats/Dishes														
Planche fromage/charcuterie	+		+				+	+	+		+			
Œuf Mayo & Pesto	+		+					+						
Burger	+		+					+						
Tataki de Bœuf							+		+					
Pizza Maison	+				+			+	+					+
Gratin Ravioles	+							+						
Club Sandiwch	+		+								+			
Desserts														
Selection Fromage					+			+	+					
Crème brûlée			+					+						
Millefeuille	+		+			+		+	+					
Vacherin	+		+			+		+	+					
Glace ou Sorbet	+		+					+						
Café / Thé gourmand	+		+			+		+	+					
Moelleux au chocolat	+		+			+		+	+					
Salade de fruit														
Présence de l'allergène														
Malgré nos procédures pour la mise en œuvre des règles Haccp, nous sommes amenés à utiliser ces allergènes dans nos préparations quotidiennes, des traces éventuelles peuvent subsister														