

Bar Blue Note

Notre équipe est ravie
de vous accueillir

Our team is delighted to welcome you.

COCKTAILS SIGNATURE

LONG DRINKS

Fall Spritz - 18 cl	16€
<i>Fruité et gourmand</i> <i>Prosecco, Nardini, sirop de mirabelle</i> <i>Prosecco, Nardini, Mirabelle plum syrup</i>	
Verger Oriental - 17 cl	16€
<i>Floral et acidulé</i> <i>Poire, vodka, sirop de jasmin, verjus, poivre Kampot</i> <i>Pear, vodka, Jasmin syrup, verjus, Kampot pepper</i>	
Figue de Cuba - 18 cl	18€
<i>Gourmand</i> <i>Figue, rhum Havana 3 ans, poire, VRMH</i> <i>Fig, Havana 3 years rhum, pear, VRMH</i>	
William on Fire -19 cl	16€
<i>Piquant et fumé</i> <i>Gin, poire, fluere smoked, citron vert, sirop de piment</i> <i>Gin, pear, fluere smoked, lime, chili syrup</i>	
Poivrrhum- 22 cl	16€
<i>Fruité et surprenant</i> <i>Rhum Havana 3 ans, pomme, citron, poivron, sirop de gingembre et citronnelle, eau gazeuse</i> <i>Havana 3 years rhum, apple, lemon, bell pepper, ginger and lemongrass syrup, sparkling water</i>	
Dancing Quince - 24 cl	18€
<i>Fruité et épicé</i> <i>Gin agrumes, coing, pomme, verjus, teapot bitter, ginger beer</i> <i>Citrus gin, quince, apple, verjus, bitter Teapot, ginger beer</i>	
Amarum Malum - 18 cl	18€
<i>Vif et amer</i> <i>Tequila, Lillet blanc, pomme, bitter brésilien, sirop thym et café</i> <i>Tequila, White Lillet, apple, Brazilian bitter, thyme & coffee syrup</i>	

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

Pommouth – 12 cl	16€
------------------	-----

Fruité et rafraîchissant

Vermouth rouge, pomme, combawa

Red Vermouth, apple, combawa

Sneak'ours – 9 cl	16€
-------------------	-----

Gourmand et réconfortant

Vodka cacahuète, sirop chocolat épicé, crème fraîche

Peanuts Vodka, spiced chocolate syrup, cream

Scot Mandarine – 15 cl	18€
------------------------	-----

Acidulé et fumé

Whisky tourbé, orange, sirop chocolat épicé, mandarine Louis Philippe

Peated Whisky, orange, spiced chocolate syrup, Tangerine liquor

SANS ALCOOL – ALCOHOL FREE



O'Coing- 16 cl	12€
----------------	-----

Gourmand et acidulé

Coing, seedlip spiced, verjus, sirop d'hibiscus

Quince, seedlip speced, verjus, hibiscus syrup

Fruits Shoot – 18 cl	12€
----------------------	-----

Frais et amer

Figue, Bittr, citron, poire, sucre de canne

Fig, Bittr, lemon, pear, simple syrup

Bloody Joseph – 18 cl	12€
-----------------------	-----

Gourmand et surprenant

Poivron, mangue, VRMH citron, sirop hibiscus

Bell pepper, mango, VMRH, lemon, hibiscus syrup

Mira Tonic – 18 cl	12€
--------------------	-----

Gourmand et frais

Mirabelle, Seedlip Grove, citron, Schweppes

Mirabelle Plum, Seedlip Grove, lemon, Schweppes

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

CHAMPAGNE

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

CHAMPAGNE ROSÉ 23€
JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut – 12.5%

VINS PÉTILLANTS – SPARKLING WINES

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

VIN MOELLEUX – SWEET WINE

JURANCON 10€
Domaine Castéra
Jurançon, AOP, 2022 – 13.5%

VINS BLANC – WHITE WINES

VALLÉE DE LA LOIRE 9€
Domaine Luneau-Papin « Le Verger »
Muscadet, AOP, 2023 – 12.5%

AUVERGNE 10€
Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier »
Val de Loire, IGP, 2022 – 12.5%

ALSACE 13€
Domaine Marcel Deiss « Zellenberg »
Alsace, AOP, 2023 – 14%

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 » Côte du Rhône, AOP, 2021 – 14%	9€
--	----

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Gamay » VDF, 2022 – 12%	10€
--	-----

BORDELAIS

Château de Reignac Bordeaux supérieur, AOP, 2018 – 14.5%	13€
---	-----

VINS ROSÉS – ROSE WINES

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T » Saint-Pourçain, AOP, 2023 – 13%	7€
---	----

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)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNES BLANCS

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut - 12.5%	100€
Frédéric Savart « L'Ouverture » Premier Cru, Blanc de Noirs, Extra Brut - 12.5%	150€
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

JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut-12.5%	115€
Moët & Chandon « Grand Vintage Rosé » Extra Brut, 2013-12.5%	180€

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

AUVERGNE

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

35€

VINS BLANCS – WHITES WINES

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier »
Val de Loire, IGP, 2022 – 12.5%

49€

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Luneau-Papin « Le Verger »
Muscadet, AOP, 2023 – 12.5%

40€

VALLÉE DU RHONE SEPTENTRIONALE

Domaine Guy Farge « Grain de Silex »,
Saint-Péray, AOP, 2021– 13%

70€

Domaine La Tour Vieille « Les Canadells »
Collioure, AOP, 2021– 14.5%

50€

ALSACE

Domaine Marcel Deiss « Zellenberg »
Alsace, AOP, 2023–14%

65€

BOURGOGNE

Domaine de l'Enclos « Gabrielle »
Chablis, AOP, 2022 – 13%

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 MOELLEUX – SWEET WINE

JURANCON Domaine Castéra Jurançon, AOP, 2022 – 13.5%	48€
---	-----

VINS ROUGES – RED WINES

AUVERGNE Domaine Les Terres D'ocre « Gamay » VDF, 2022 – 12%	45€
---	-----

VALLÉE DE LA LOIRE Domaine du Haut Perron Touraine-Chenonceaux, AOP, 2020 – 13%	39€
--	-----

VALLÉE DU RHÔNE Domaine Montirius « La Muse Papilles » Côtes-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 de Reignac Bordeaux supérieur, AOP, 2018 – 14.5%	65€
---	-----

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 G�n�stine - 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€
Belved�re - 40%	18€

CALVADOS

4cl

Calvados Drouin VSOP - 40%	18€
----------------------------	-----

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.

GINS

4cl

Fair « Juniper Gin » - 40%	10€
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 - <i>SINGLE MALTS HIGHLAND</i>	14€
An Cnoc - 12 ans - 40%	14€
Arran - 10 ans - 46%	12€
Glenmorangie - 10 ans - 40%	14€
Glenmorangie - 14 ans - The Quinta Ruban - 46%	15€
Ardmore Very Cloudy - 2013 - 40%	16€
Dalwhinnie - 15 ans - 43%	18€
Oban - 14 ans - 43%	18€
Springbank - 10 ans - 46%	18€
Chivas Extra Oloroso Sherry Finish - 13 ans - 40%	20€
Benromach Peat smoke bourbon - 46%	22€
Dalmore - 12 ans - 40%	
ÉCOSSE - <i>HIGHLANDS</i>	12€
Jura - 10 ans - 40%	16€
Ardbeg - 10 ans - 46%	16€
Kilchoman Machir Bay - 46%	24€
Lagavulin - 16 ans - 43%	55€
Octomore - 16 ans - 62.9%	
ÉCOSSE - <i>LOWLANDS</i>	12€
Glenkinchie - 43%	

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€
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€

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
Cachaça - 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€
LIQUEURS	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 Gënëstine - 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€
SAKÉ	
Sayuri - 12.5%	10€

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.

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€

TEQUILAS

4cl

Volcan - 40%	16€
--------------	-----

MEZCAL

4cl

Herencia de Sanchez Espadin - 42%	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 - FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE

Jus d'orange - <i>Orange juice</i> - 20cl	8€
Jus de pamplemousse - <i>Grapefruit juice</i> - 20cl	8€
Jus de citron - <i>Lemon juice</i> - 10cl	8€

JUS DE FRUITS - ALAIN MILLIAT - FRUIT JUICE 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 - ICED TEA 25cl

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

BOISSON FRAÎCHE - ALAIN MILLIAT - FRESH DRINKS 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€	
San Pellegrino			8€

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

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

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

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

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 au 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

Velouté du moment – Soup of the moment 15€

Velouté de légumes

Soup of the moment with fresh vegetables

Tataki de Bœuf – Beef Tataki 16€

Bœuf, 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

Club Sandwich « Les Célestins » et frites fraîches 22€

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

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

Gratin de ravioles de Royans – Ravioles gratin 23€

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

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

Burger de nos maraîchers et frites fraîches 24€

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

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

À PARTAGER – TO SHARE

Sélection de fromages & charcuterie 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€
Soft centered chocolate cake – Cooking: 10 min

La brioche perdue et son sorbet 8€
Brioche Perdue and sorbet

Le Millefeuille Bonnamour 8€
Bonnamour Chef's Millefeuille

Crème brûlée à la vanille 8€
Vanilla crème brûlée

Churos maison et sa pâte à tartiner chocolat 8€
Homemade Churros with chocolate spread

Glaces & sorbets 8€
Sorbets & Ice cream

Salade de fruits 8€
Fruits salad

Café gourmand 12€
Coffee with dessert selection

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 Nuts	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame	Lupin	Sulfites
Plats/Dishes														
Planche fromage/charcuterie	+		+				+	+	+		+			
velouté de légumes	+							+		+				+
Burger	+		+					+						
Tataki de Bœuf							+		+					
Gratin Ravioles	+							+						
Salade d'Antan	+							+	+					
Club Sandiwch	+		+								+			
Desserts														
Selection Fromage					+			+	+					
Brioche Perdue	+		+					+	+					
Crème brûlée			+					+						
Millefeuille	+		+			+		+	+					
Churros	+		+			+		+	+					
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														