

Bar Blue Note

Notre équipe est heureuse
de vous recevoir

Our team is delighted to welcome you.

COCKTAILS SIGNATURE

LONG DRINKS

Spring Spritz – 18 cl	16€
<i>Exotique et gourmand</i>	
<i>Prosecco, coco, passion, poudre d'agrumes, eau gazeuse</i>	
<i>Prosecco, coco, passion fruit, citrus powder, sparkling water</i>	
Il Rosso – 17 cl	18€
<i>Floral et acidulé</i>	
<i>Fraise, vodka, poivron, citron vert, eau gazeuse</i>	
<i>Strawberry, vodka, bell pepper, lime, sparkling water</i>	
Tropical – 18 cl	16€
<i>Gourmand</i>	
<i>Mangue, rhum arrangé, coco, aneth, sirop d'aneth</i>	
<i>Mango, spiced rum, coco, deal, deal syrup</i>	
Le temps des fleurs – 16 cl	16€
<i>Floral et acidulé</i>	
<i>Gin agrumes, fraise, balsamique, sirop de jasmin, bitter shiso</i>	
<i>Citrus gin, strawberry, balsamic vinegar, jasmin syrup, bitter shiso</i>	
Abrico'stache – 20 cl	16€
<i>Fruité et surprenant</i>	
<i>Vodka pistache, abricot, fluere original, sirop de pistache, bitter winter spices</i>	
<i>Pistachio vodka, apricot, original fluere, pistachio syrup, bitter winter spices</i>	
Red & Green – 16 cl	16€
<i>Fruité et frais</i>	
<i>Gin, cerise, menthe, citron</i>	
<i>Gin, cherry, mint, lemon</i>	
Hot Cherry – 16 cl	18€
<i>Vif et amer</i>	
<i>Tequila, cerise, sirop de piment, citron vert</i>	
<i>Tequila, cherry, chilly syrup, lime</i>	
La Ruche – 16 cl	16€
<i>Gourmand avec une touche d'acide</i>	
<i>Vodka cacahuète, citron, sirop de miel et romarin, eau gazeuse</i>	
<i>Peanut vodka, lemon, rosemary and honey syrup, sparkling water</i>	

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

Pepper Bulleit – 12 cl	18€
Fruité et rafraîchissant	

Bulleit whisky, vermouth red, Sirop de bakta, angostura
Red vermouth, bulleit whisky, bakta syrup, angostura

Franka – 13 cl	16€
Fruité et surprenant	

Rhum Havana 3 ans, fraise, anisette, yonka rappée
Havana 3 years rum, strawberry, anisette, tonka

Titanic – 10 cl	16€
Acidulé et fumé	

Jack Daniel's, sirop de miel, assion, menthe
Jack Daniel's, honey syrup, passion fruit, mint

SANS ALCOOL – ALCOHOL FREE



Happy – 20 cl	12€
Gourmand et acidulé	

Fraise, pomme, Bittr, sirop d'hibiscus
Strawberry, apple, Bittr, hibiscus syrup

Vi'Chery – 16 cl	14€
Frais et amer	

Cerise, VMRH, verjus
Cherry, VMRH, verjuice grape

PP Smoke – 17 cl	12€
Gourmand et surprenant	

Poivron, passion fluere smoked, citron vert, balsamique
Bell pepper, passion fruit, smoked fluere, lime, balsamic

Passionnément Mousse – 18 cl	12€
Gourmand et frais	

Pamplemousse, passion, sirop de gingembre, fluere dark cane
Grapefruit, passion fruit, ginger syrup, fluere dark cane

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

COTEAUX DU LAYON 12€
Domaine du Fief Noir « Nouvelles confidences »
Coteaux du Layon, AOP, 2025 - 11%

VINS BLANCS - WHITE WINES

AUVERGNE 9€
Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier »
Val de Loire, IGP, 2022 - 12.5%

VALLÉE DE LA LOIRE 13€
Domaine Fouassier « Sur le Fort »
Sancerre, AOC, 2023 - 13.5%

VALLÉE DU RHONE SEPTENTRIONALE 14€
Domaine Guy Farge « Vania »
Saint Joseph AOP, 2023-14%

BOURGOGNE 16€
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 ROUGES – RED WINES

AUVERGNE Domaine Les Terres D'ocre « Cailloux » Val de Loire, IGP, 2023 – 13%	9€
BORDELAIS Château de Reignac Bordeaux supérieur, AOP, 2018 – 14.5%	13€
VALLÉE DE LA LOIRE Domaine Mabillot « Reuilly », Reuilly AOC, 2023 13%	10€
VALLÉE DU RHONE SEPTENTRIONALE Domaine Montirius Vacqueyras, AOP, 2020 – 14%	15€

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€
Deutz « Blanc de Blancs », Brut, 2017	200€
Amour de Deutz, Brut, 2011 - 12%	420€
Veuve Clicquot « La Grande Dame » 2012 12.5%	570€
Dom Pérignon, Brut, 2012 12.5%	600€

CHAMPAGNES ROSÉS

JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut-12.5%	115€
---	------

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%

45€

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Fouassier « Sur le Fort »
Sancerre, AOC, 2023 – 13.5%

65€

VALLÉE DU RHONE SEPTENTRIONALE

Domaine Guy Farge « Vania »
Saint Joseph AOP, 2023-14%

72€

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

50€

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

COTEAUX DU LAYON	60€
Domaine du Fief Noir « Nouvelles Confidences »	
Coteaux du Layon, AOP, 2025 – 11%	

VINS ROUGES – RED WINES

AUVERGNE	45€
Domaine Les Terres D'ocre « Cailloux »	
Val de Loire, IGP, 2023 – 13%	

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

Domaine Mabillot	50€
« Reuilly », Reuilly AOC, 2023 13%	

VALLÉE DU RHONE SEPTENTRIONALE	70€
Domaine Montirius	
Vacqueyras, AOP, 2020 – 14%	

BORDELAIS	65€
Château de Reignac	
Bordeaux supérieur, AOP, 2018 – 14.5%	

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

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€
Verte du Mont blanc – 5.9%	6,5€	12€
Brasserie Mont blanc		

BIÈRES BOUTEILLES – BY THE BOTTLE

33cl

BIÈRES ARTISANALES BRASSERIE DES SAGNES

9€

Blonde Owl beer, Belgian Pale Ale – 5.5%

Brune Black Sands – 5.9%

Blanche White Lab Ale – 5%

BIÈRES ARTISANALES BRASSERIE 360°

9€

L'Auvergnat Pale Ale BIO – 6%

Sulfurik blonde Bio – 6.5%

Sulfurik blanche Bio – 5.5%

Sulfurik rousse (Ambré) Bio – 7.5%

BIÈRE SANS ALCOOL – C'EST PAS BANAL

9€

Blonde N°0 – 0.0%

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€
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€
Citadelle « Jardin d'été » - 41,5%	10€
Citadelle - 44%	12€
Citadelle « Vive le cornichon » - 43,8%	12€
Hendricks - 44%	12€
G'vine floraison - 40%	12€
Tanqueray Lime Rangpur - 41,3%	14€
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 - 10 ans - 40%	12€
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 - 12 ans - 40%	16€
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€
-------------------	-----

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€
Waterford Organic Gaia - 50%	27€
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€

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€
La Mandarine Louis P. Distillerie Gënëstine - 31.96%	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€

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 Gënëstine - 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 Gënëstine - 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€
----------------------------------	-----

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 DRINK 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

7€

Thonon

4€

7€

Carafe d'eau

0€

CAFÉS - COFFEES (NESPRESSO)

Espresso

4€

Ristretto

4€

Décaféiné - Decaffeinated

4€

Café allongé - American Coffee

4€

Double Espresso

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 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 21h30

Monday to sunday from 12pm to 9.30pm

ENTRÉES – STARTERS

Soupe à l'oignon & ses croutons – Soup of the moment	15€
<i>Onions soup & breads crouton</i>	
Pâté de pommes de terre & mesclun	16€
<i>Potato pie & green salad</i>	
Saumon fumé	18€
<i>Saumon fumé maison, crème acidulée à la ciboulette, pain grillé</i>	
<i>Homemade smoked salmon, fresh sour cream with chives, grilled toast</i>	

PLATS – MAIN COURSES

Club Sandwich « Les Célestins » et frites fraîches	22€
<i>Pain de mie maison, jambon blanc des Monts du Cantal, cheddar, sucrine, œuf, mayonnaise aux herbes, pickles, chou rouge, cornichons</i>	
<i>Homemade sandwich bread, Cantal's ham, cheddar, salad, egg, herbaceous mayonnaise, pickles, red cabbage, gherkins</i>	
Burger de nos maraîchers et frites fraîches	24€
<i>Bun maison à la tome fraîche, viande de Salers, guacamole d'avocat, poitrine fumée, Cantal, laitue, pickles de carottes, sauce mornay</i>	
<i>Homemade bun, Salers beef, avocado guacamole, smoked bacon, cantal cheese, lettuce, carrot pickle, mornay sauce</i>	
Gratin de ravioles de Royans – Ravioles gratin	25€
<i>Ravioles de Royans, tomates cerises confites, févrette, oignons cibettes, romarin</i>	
<i>Ravioles de Royans, candied cherry tomatoes, broad bean, spring onions, rosemary</i>	

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'origine française – 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	+		+					+						
Pâté de pomme de terre	+		+					+						
Gratin Ravioles	+		+					+						
Club Sandwich	+		+								+			
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														

Despite our procedures for implementing HACCP rules, we are required to use these allergens in our daily preparations, and traces may remain.

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.