

Du dimanche au jeudi de 19h à 21h30

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Le poireau – 13€

Poireaux cuits et brûlés à la flamme, mimosa d'œuf, mayonnaise végétale vierge à la moutarde à l'ancienne, noisettes torréfiées et croûtons de pain, frisée acidulée

L'œuf – 14€

Œuf parfait, crémeux de champignons au Porto*, champignons de saison sautés, jus de volaille, croûtons, émulsion de lard

Le hareng – 17€

Hareng fumé, pommes de terre tièdes à l'huile d'olive, oignons rouges et échalotes, yaourt grecque condimenté, herbes fraîches

Le saucisson brioché – 17€

Saucisson du Cantal, brioche maison et petite frisée, sauce vin rouge*, pickles d'oignons rouges

Le pâté de tête du Cantal – 13€

Viande de cochon issue du Cantal, fine gelée aux herbes, salade

LES PLATS

Le fish and chips – 26€

Cabillaud maison, panure aux zestes d'agrumes, sauce tartare

Club Sandwich « Les Célestins » 22€

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

Pavé de saumon -18€

Siphon à la béarnaise

Bavette d'ailou de bœuf du Cantal- 26€

Bavette de bœuf de nos régions (175g) grillée, jus de viande d'échalotes confites

La saucisse au couteau – 18€

Saucisse de porc du Cantal grillée, compotée d'oignons rouges au Porto*

Le burger – 24€

Bun maison à la tome fraîche, viande de bœuf de nos producteurs du Cantal, guacamole d'avocat, poitrine fumée, Cantal entre-deux AOP, sauce mornay

LES GARNITURES

Frites fraîches - Poêlée de légumes printaniers

Purée au beurre, ail et thym frais - Tombée d'épinards frais

Fricassée de champignons du moment en persillade (+5€)

Sucrose et vinaigrette

Du dimanche au jeudi de 19h à 21h30

À LA CARTE

SNACKING

Saumon fumé - 18€

Saumon fumé, crème acidulée à la ciboulette, pain grillé

Tataki de Bœuf - 16€

Boeuf, algues, noix, Salers, sauce soja, shiitake, cébette

Gratin de ravioles de Royans - 25€

Ravioles de Royans, shitakés et pleurotes, oignons cebettes, romarin

Sélection de fromages & charcuterie d'Auvergne - 28€

FROMAGE

Sélection de fromages de nos régions - 14€

Saint-Nectaire, Cantal entre-deux, Bleu d'Auvergne

DESSERTS

Le Paris-Vichy - 9€

Choux à la crème pralinée, crumble quatre épices

Brioche perdue - 9€

Pommes caramélisées et caramel beurre salé

Tarte citron meringuée - 9€

Aux deux citrons vert et jaune

Moelleux au chocolat - 9€

Ganache coulante, glace vanille

Café gourmand - 14€

Quatre mignardises préparées par le Chef Bonnamour et une boisson chaude au choix

Crème brûlée à la vanille bourbon - 9€

Le Millefeuille Bonnamour - 9€

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



Toutes nos viandes sont d'origine française



Liste des allergènes disponible sur demande