Le Bistrot

AUVERGNAT

CUISINE TRADITIONNELLE

TRADITIONAL CUISINE

Horaires d'ouverture

Du lundi au jeudi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30
Du vendredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h

Notre équipe est ravie de vous accueillir

Our team is delighted to welcome you

APÉRITIFS

Birlou, la boisson des Dieux d'Auvergne - 14cl Liqueur de châtaigne et de pomme servie avec un vin blanc sec *Chestnut and apple liqueur served with a dry white wine*	**6€**
Le Gaulois, apéritif génestine - 4cl	**4€**
Kir aligoté - 12cl Bourgogne avec crème de cassis, mûre ou pêche *Burgundy with blackcurrant, blackberry, or peach liqueur*	**6€**
Avèze, campari martini Bianco ou Rosso	**4€**
Porto rouge ou blanc 4cl - *Red or white*	**4€**
Pastis 51, Ricard 45° - 2cl	**2,5€**

COCKTAILS

Mojito	**10€**
Aperol Spritz	**10€**

BIÈRES - *BEERS*

	25cl	33cl	50cl
Pression 1664 - Craft beer	**4€**	**5€**	**7€**
Pression Grimbergen blonde - Blond craft beer	**5€**	**6,5€**	**9€**
Grimbergen blanche 6°, Grimbergen ambrée 6,5°		**6€**	
L'Auvergnat, Pale Ale, bière artisanale		**6€**	
La Bête 8°		**8€**	
IPA Defender Brooklyn 5,5°		**9€**	
Bière artisanale sans alcool - Non-alcoholic craft beer		**6€**	

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	12cl	33cl	75cl
Brut Tressalier 2022 – Domaine des Bérioles 11,5°	**8€**		**45 €**
Champagne Delamotte brut 12.5°	**9€**		
Champagne Castellane 12°	**14€**		**85€**
Cidre brut, cru Breton, Val de rance		**7,5€**	

Prix nets, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous; please drink responsibly.

VINS AU VERRE - *WINES BY THE GLASS*

	12cl
Vins moelleux - Sweet wines	
AOC Coteaux de l'Aubance 2023, Domaine des Rochelles– 12°	**4€**
Vins blancs – White wines	
AOP St Pourçain, Origine 2023, Domaine des Bellevue –12°	**5€**
AOP Bourgogne Aligoté, vignerons 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 2023, Domaine des Bellevue –12°	**5€**
AOP Syrah-Merlot Pays d'Oc Le Sudiste 2024– 13°	**5€**
AOC Haut Médoc Victoria II 2021 – 13.5°	**6€**
Vins rosés – Rosé wines	
AOP St Pourçain, Grande réserve 2024, 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 2024, 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*

	75cl
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*

	75cl
AOP St Pourçain, Grande réserve 2023, Domaine des Bellevue –13°	**25€**

Prix nets, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Les vins peuvent contenir des sulfites. Wines may contain sulfites.
Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous; please drink responsibly.

VINS PICHET - *WINES BY THE PITCHER*

	25cl	50cl
Blanc, Sauvignon, Pays d'Oc - 12,5°	**6,5€**	**12€**
Rouge, Merlot, Pays d'Oc - 13°	**6,5€**	**12€**
Rosé, Cinsault, Pays d'Oc - 12,5°	**6,5€**	**12€**

EAU - *WATER*

	33cl	50cl	75cl	100cl
Vichy Célestins	**3€**		**4€**	
Vittel, San Pellegrino	**3€**	**4€**		**5€**
Perrier	**4€**			

SOFTS

	25cl	27,5cl	33cl
Pastillade Boisson pétillante à la pastille de Vichy *Sparkling drink with a Vichy tablet*		**5€**	
Coca-Cola, Coca Zéro - Coke, Coke Zero			**4€**
Orangina, Fuze Tea, Schweppes tonic & agrumes	**4€**		
Nectar et jus de fruits - Nectar and fruit juice	**4€**		
Limonade	**3,5€**		
Diabolo	**4€**		
Sirop à l'eau Fraise, menthe, grenadine, citron, cassis, pamplemousse, orgeat *Strawberry, mint, grenadine, lemon, blackcurrant, grapefruit, orgeat*	**2,5€**		

BOISSONS CHAUDES - *HOT DRINKS*

Expresso, décaféiné	**2€**
Café crème	**2€**
Double expresso	**3,5€**
Cappuccino	**5€**
Chocolat chaud - Hot chocolate	**3€**
Thé ou infusion - Tea or herbal tea	**2,5€**

Prix nets, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Les vins peuvent contenir des sulfites. Wines may contain sulfites.
Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous; please drink responsibly.

NOS SPIRITUEUX - *SPIRITS*

	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 Chivas 12 ans d'âge 40°	10€

NOS DIGESTIFS

	4cl
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 Génestine	7€

Prix nets, service inclus. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.
Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous; please drink responsibly.

MENU DU JOUR
DAILY MENU

PLAT : 17€

MAIN COURSE: €17

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20,90€

APPETIZER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT: €20,90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24,90€

APPETIZER + MAIN COURSE + DESSERT: €24,90

MENU ENFANT (jusquà 10ans) - 13€

Pour plus d'informations, adressez-vous à nos serveurs.

CHILDREN'S MENU (ages 10 and under) - €13

For further information, please ask our waiting staff.

Formule express : 15€

Valable le midi, hors week-end

Valid for lunch, except on weekends

Plat (plats signalés avec) + café gourmand

Main course (dishes marked with) + café gourmand

Prix nets, service inclus.

Net prices, service included.

À partager - *to share*

Assiette de saucisson sec	*Plate of dry-cured sausage*	6€
Chiffonade de jambon cru	*Thinly Sliced cured ham*	7€

ENTRÉES - *STARTERS*

Velouté de potimarron au lard fumé **7€**
Émulsion au lard fumé et oignons frits.
Un velouté onctueux, relevé par les notes fumées du lard et le croustillant des oignons.

Creamy pumpkin soup with smoked bacon
Emulsion of smoked bacon and fried onions.
A creamy soup, enhanced by the smoky notes of the bacon and the crispiness of the onions.

Salade auvergnate d'automne (format plat 15€) **9€**
Mâche, poire, fourme d'Ambert, noix et œuf parfait, huile de noix.
La fraîcheur de la poire et de la mâche, le caractère du bleu et le fondant de l'œuf parfait.

Auvergne fall salad (main course €15)
Lamb's lettuce, pear, Fourme d'Ambert, walnuts, and a perfectly poached egg, walnut oil.
The freshness of the pear and lamb's lettuce, the bold flavor of the blue cheese, and the melt-in-your-mouth texture of the perfectly poached egg.

Pâté de tête de cochon **8€**
Chutney de figues et d'oignons rouges.
Une entrée de terroir, accompagnée d'un chutney fruité et acidulé et d'un pain croustillant.

Pork head pâté
Fig and red onion chutney.
A regional appetizer, served with a fruity and tangy chutney and crispy bread.

Tartine aux champignons d'automne et truite fumée **12€**
Pain de campagne, oignons rouges acidulés et pomme.
Les saveurs des sous-bois et la finesse de la truite fumée, réveillées par le croquant de la pomme.

Toast with fall mushrooms and smoked trout
Country bread, tangy red onions, and apple.
The flavors of the forest floor and the delicacy of the smoked trout, brought to life by the crunch of the apple.

Prix nets, service inclus.
Net prices, service included.

PLATS
MAIN COURSES

Truite arc-en-ciel au lard fumé **19€**
Lentilles et poireaux mijotés.
La finesse de la truite s'accorde au lard paysan et à une garniture mijotée aux saveurs rustiques.

Whole trout with country-style bacon
Simmered lentils and leeks.
The delicate flavor of the trout pairs perfectly with the country-style bacon and a simmered side dish with rustic flavors.

Cuisse de pintade façon chasseur **20€**
Pintade, embeurrée de chou et châtaignes.
Une volaille savoureuse, une sauce chasseur généreuse et la douceur des châtaignes.

Guinea fowl thigh, hunter-style
Guinea fowl, served with buttered cabbage and chestnuts.
Tasty poultry, a generous chasseur sauce, and the sweetness of chestnuts.

Pavé de rumsteck rôti au poivre vert **22€**
Frites fraîches et salade de jeunes pousses.
Un pavé de bœuf rôti, accompagné de frites dorées et d'une sauce au poivre vert.

Roasted rump steak with green peppercorns
Fresh fries and a salad of baby greens.
A roasted beef steak, served with golden fries and a green peppercorn sauce.

Gratin de pâtes à la tomme fraîche **17€**
Jambon blanc et pousses d'épinards en salade.
Un gratin gourmand au jambon blanc, servi avec la fraîcheur d'une salade d'épinards.

Pasta gratin with fresh cheese
Cooked ham and baby spinach salad.
A hearty gratin with cooked ham, served with a fresh baby spinach salad.

Prix nets, service inclus.
Net prices, service included.

PLATS
MAIN COURSES

Omelette roulée aux fines herbes **14€**
Jambon cru et salade de jeunes pousses.
Une omelette délicate aux herbes, accompagnée du caractère du jambon.

Rolled omelet with fresh herbs
Cured ham and baby leaf salad.
A delicate herb omelet, complemented by the distinctive flavor of cured ham.

Truffade traditionnelle **18€**
Pommes de terre et tomme fraîche, jambon cru et salade de jeunes pousses.
Une spécialité auvergnate généreuse, entre pommes de terre fondantes et fromage filant.

Traditional truffade
Potatoes and fresh Tome cheese, cured ham, and a salad of baby greens.
A hearty Auvergne specialty, featuring melt-in-your-mouth potatoes and stringy cheese.

Garnitures supplémentaires - Sides 5€

Frites maison – Homemade french fries
Purée de pommes de terre – Mashed potatoes
Lentilles vertes - Green lentils
Riz basmati – Basmati rice
Embeurrée de choux - Buttered cabbage
Salade verte – Salad

Prix nets, service inclus.
Net prices, service included.

FROMAGE
CHEESE

Assiette de fromages régionaux **10€**

Saint-Nectaire, Cantal et Bleu d'Auvergne.

Trois fromages d'Auvergne aux saveurs complémentaires, du fondant du Saint-Nectaire au caractère du Bleu.

Regional cheese platter

Saint-Nectaire, Cantal, and Bleu d'Auvergne.

Three cheeses from Auvergne with complementary flavors, ranging from the melt-in-your-mouth texture of Saint-Nectaire to the robust character of the Bleu.

Prix nets, service inclus.

Net prices, service included.

DESSERTS

Île flottante, caramel et amandes effiliés & torréfiées **7€**
Blancs en neige, crème anglaise.
La légèreté des blancs en neige, la douceur de la crème anglaise et le croquant des amandes.

Île flottante with almonds
Whipped egg whites, custard.
The lightness of the whipped egg whites, the smoothness of the custard, and the crunch of the almonds.

Pain perdu à notre façon **8€**
Glace à la vanille et sauce caramel.
Un pain perdu moelleux et doré, accompagné d'une glace vanille et d'un caramel gourmand.

Our special french toast
Vanilla ice cream and caramel sauce.
Soft, golden French toast served with vanilla ice cream and rich caramel sauce.

Pot de crème au chocolat et son cookie **8€**
Crème au chocolat accompagnée d'un cookie.
Une crème onctueuse au chocolat et un biscuit gourmand pour varier les textures.

Chocolate cream in a jar with a cookie
Chocolate cream served with a cookie.
A rich, velvety chocolate cream paired with a decadent cookie for a variety of textures.

Salade de fruits de saison **6€**
Assortiment de fruits de saison.
Une pause fraîche et fruitée pour terminer le repas en légèreté.

Seasonal fruit salad
Assortment of seasonal fruits.
A fresh and fruity treat to end your meal on a light note.

Fromage blanc à la confiture de myrtilles **6€**
Fromage blanc et confiture de myrtilles.
La douceur du fromage blanc, relevée par les notes fruitées de la confiture de myrtilles.

Cottage cheese with blueberries
Cottage cheese and blueberry jam.
The mildness of the cottage cheese, enhanced by the fruity notes of the blueberry jam.

Glaces ou sorbet **6€**
Deux boules (fabrication artisianale).

Ice cream or sorbet
Two scoops (homemade).

Café ou thé gourmand **10€**
Coffee or gourmet tea

Prix nets, service inclus.
Net prices, service included.

MENU ENFANT (-12ans)
CHILDREN MENU (-12 years old)

Œuf parfait mayonnaise
Perfect egg with mayonnaise
ou
Velouté de potimarron
Creamy pumpkin soup

***

Omelette roulée aux fines herbes, jambon cru
Rolled omelet and cooked ham
ou
Gratin de pâtes et jambon blanc
Pasta gratin with cooked ham

***

Pot de crème au chocolat
Chocolate cream with a cookie
ou
Salade de fruits
Fruit salad
ou
Fromage blanc
Cottage cheese
ou
Glace, sorbet
Ice cream, sorbet

12€

Prix nets, service inclus.
Net prices, service included.