la carte
DES COCKTAILS

MOJITO
rhum, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse
8€50
Sans alcool 7€50

MOJITO FRAMBOISE
rhum, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse, purée de framboises
9€50
Sans alcool 7€50

MOJITO PASSION
rhum, citron vert, sucre, menthe, eau gazeuse, purée de passion
9€50
Sans alcool 7€50

MOSCOW MULE
Vodka, jus de citron vert, ginger beer
8€50

DARK'N STORMY
Rhum, jus de citron vert, ginger beer
8€50

CUBA LIBRE
Rhum, jus de citron vert, coca-cola
7€50

CAIPIRINHA
Cachaca, citron vert, sucre
8€50

CAIPIRINHA PASSION
Cachaca, citron vert, sucre, purée de passion
9€50

MARGARITA
tequila, cointreau, jus de citron vert
8€50

MARGARITA FRAMBOISE
Tequila, cointreau, jus de citron vert, purée de framboise
9€50

MARGARITA PASSION
Tequila, cointreau, jus de citron vert, purée de passion
9€50

CANAILLE
Vodka, Saint-Germain, Ginger béer, citron vert, purée de framboise
10€

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, voir auprés du personnel

la carte DES BOISSONS

SODAS ~ 3€50

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro,
Orangina, Perrier, Schweppes
Tonic, Agrumes, Ice Tea,
Oasis, Caprisun

JUS DE FRUITS ~ 3€50

Pomme, fraise, orange,
abricot, tomate

SIROP ~ 2€

DIABOLO ~ 3€50

LIMONADE PRESSION ~ 3€

DESPERADOS 0% ~ 4€50

BADOIT PÉTILLANTE (1L) ~ 5€

CRISTALLINE PLATE (1L5) ~ 2€

CAFÉS FRAPPÉS 7€50

Espresso frappé au lait, glaçons.
Sirop au choix : orgeat, caramel, noisette

BOISSONS CHAUDES

Café 1€50
Café crème 2€
Thé, infusion Dammann Frères 3€50
Chocolat chaud 3€

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
Blonde Fisher	3€50	6€50
Blanche Affligem	4€	7€90

BIERES LOCALES (33CL) VOLTIGE

Blonde 5€50
Blanche 5€50
Ambrée 6€
IPA 6€
White IPA 6€
Double 6€

KIR ~ 3€

Pêche, mûre, cassis, châtaigne

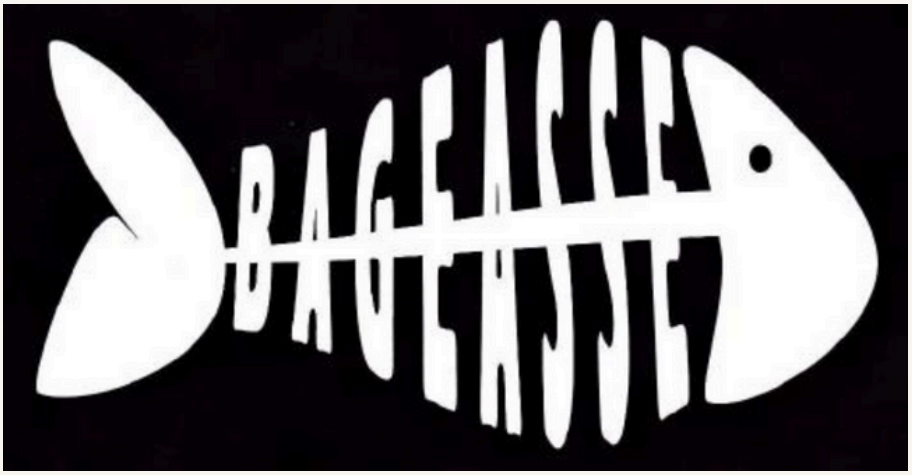
ALCOOLS SPIRITUEUX

Ricard, pastis
3€ (4cl)
Malibu, Martini Blanc, rouge, gin, rhum, vodka, tequila,
get 27, get 31
5€ (4cl)
Diplomatico, Hennessy, Kraken
8€ (4cl)

SHOT 4€

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, voir auprés du personnel

MENU



Nous vous informons que le restaurant ferme ses portes à minuit.

PLANCHES À PARTAGER
(2/3 PERSONNES)

Planche de charcuterie au porc noir
25€
Terrine de campagne, saucisson, chorizo, jambon sec, rillettes (La Fermà Cotsou)

Planche de fromages
25€
Bleu d'Auvergne AOP, Cantal AOP, Saint-Nectaire Fermier AOP, Brie de Meaux AOP, Ossau-Iraty AOP, Crottin de Chavignol AOP

TAPAS

Onion Rings *(x10) 5€*
(x20) 9€

Aper'ligot *x5 (Cantal & échalotes ou Roquefort ou Canard) 7€*

Assiette de frites 5€

MENU ENFANT

Steak haché, frites
ou
Nuggets, frites
-
Glace Nesquik
ou
Crêpe au sucre
-
10€

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, voir auprés du personnel

SALADES

Cévenole 15,50€
Salade, tomates, émietté de chèvre, lard fumé, miel, noix, sauce vinaigrette

César 15,50€
Salade, tomates, poulet pané, oeufs durs, grana padano, pignons de pins, pesto, sauce césar

Italienne 16,50€
Salade, tomates, jambon sec, billes de mozzarella, éclats de pistaches, pesto, sauce vinaigrette

Poke bowl végétarien 17€
Mélange lentilles corail et grand épeautre, falafels, dés d'avocat, maïs, concombre, carottes râpés, sauce poke

PLATS

Bavette d'aloyau maturée 170g	**17€**
Noix d'entrecôte "Black Angus" 350g	**29€**
Andouillette "AAAAA" 200g	**17€**
Pavé de saumon au pesto 150g	**17€**
Fish & Chips de cabillaud 170g	**15€**
Tartare de boeuf 170g	**18€**
Burger Auvergnat *Pain burger au sésame BIO, steak haché "Black Angus" 150g, bleu d'Auvergne, lard fumé, salade, tomate, sauce échalote*	**16€**
Burger du moment	**17€50**

Tous nos plats sont servis avec frites et salade
Sauces maison (échalotes, moutarde, bleu) +1€
Sauce maison aux cépes +2€

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, voir auprés du personnel