

Les entrées

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON   9,50€

Tranche de terrine et toasts de pain grillé
Farmhouse pâté and grilled toast


LA PRÉ BAS   13,50€

Salade verte, tian légumes, tartine de Saint-Nectaire grillé sur un confit d'oignons rouges

Salad, seasoned marinated vegetables, toasted Saint-Nectaire sandwich on a red onion confit

CAESAR  14,50€

Salade verte, poulet  mariné, tomates cerises, copeaux de Cantal, sauce caesar
Salad, marinated chicken, tomatoes, Cantal, caesar sauce

CHÈVRE CHAUD  15,50€

Salade verte, bricks de chèvre fermier et miel du Sancy®, tomates cerises, noix et coppa

Salad, goat cheese brick and honey from Sancy®, tomatoes, nuts and coppa

TARTARE DE LENTILLES ET TRUITE GRAVLAX  16,00€


Tartare de truite gravlax et lentilles vertes, crème aneth et citron vert

Gravlax trout tartare and lentils, dill and lime cream

Les plats du moment

ANDOUILLETTE  FICELLE ET POMME DE 16,50€

TERRE GRANITÉES AU BLEU 
Andouillette AAAAA and bluecheese potato granita

FONDANT DE BOEUF  16,50€

Fondant de boeuf française au vin d'Auvergne
Beef fondant with Auvergne wine

Les burgers du moment


Voir affichage du moment
See current display

Les traditions

BOURRIOLE   11,00€

Spécialité auvergnate, crêpes épaisses de blé noir garnie de cantal, pomme de terre, jambon de pays

Auvergne specialty, thick buckwheat pancakes topped with cantal, potato, country ham

TRUFFADE   16,50€

Pommes de terre poêlées, tome, cantal, ail et jambon cru d'Auvergne, salade

Fried potatoes with Auvergne cheese, garlic, raw ham, salad

FONDUE DE SAINT-NECTAIRE   17,00€

St-Nectaire fondue, jambon cru capelin du Cantal, rosette, pavé au poivre, pommes de terre, salade.


St-Nectaire, ham «Capelin du Cantal», salami, salami with pepper, potatoes, salad

PLANCHE DE DÉGUSTATION DU TERROIR  18,00€

Jambon cru d'Auvergne, rosette, saucisse sèche, terrine de campagne maison, rillettes, pounti, bleu, cantal, st Nectaire

Raw ham, salami, dry sausage, farmhouse pâté, rillettes, pounti, blue, cantal, st Nectaire

Les desserts du moment

DESSERT DU JOUR  6,00€

Dessert of the day

MOELLEUX AU CHOCOLAT  6,50€

chocolate cake

SALADE DE FRUITS FRAIS  6,50€

fresh fruit salad

CRÈME BRULÉE PARFUM DU MOMENT  6,50€

«Creme brulée» taste of the moment

CAFÉ GOURMAND  7,50€

Coffee with several small desserts



Carte des boissons



Les eaux

VITTEL	50cl	2,50€	100cl	3,00€
VALS Eau pétillante	33cl	3,00€	75cl	4,00€



Jus et Sodas

SIROP À L'EAU		1,80€
LIMONADE		1,80€
LAIT FROID, CHAUD		2,00€
DIABOLO		2,00€
JUS DE FRUITS	25cl	3,20€
<i>Abricot, ananas, pomme, orange</i>		
SCHWEPPEs AGRUM	25cl	3,20€
FUZETEA PÊCHE	25cl	3,20€
PERRIER	33cl	3,20€
COCA-COLA, ZÉRO	33cl	3,20€
FANTA ORANGE	33cl	3,70€



Boissons chaudes

EXPRESSO	1,50€
DÉCAFÉINÉ	1,60€
CAFÉ ALLONGÉ	1,60€
GRAND CAFÉ	2,30€
GRAND DÉCA	2,50€
THÉ <i>ou</i> INFUSION	2,50€
CHOCOLAT CHAUD	2,50€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3,50€
+ Supplément lait ou crème	0,20€



Bières en pression

	Bock	Demi	Pinte
TIGRE BOCK	2,00€	3,00€	5,90€
MONACO & PANACHÉ	2,20€	3,20€	6,10€
GRIMBERGEN BLANCHE	2,50€	4,00€	7,90€
GRIMBERGEN AMBRÉ	2,60€	4,30€	8,40€
PICON BIÈRE	-	4,00€	-
+ Supplément sirop	0,20€		



Bières et cidres en bouteille

PELFORTH BRUNE	33cl	4,50€
HEINKEKEN 0% SANS ALCOOL	33cl	4,60€
CIDRE «L'INTENSE»	25cl	3,00€



Bières artisanales

Les bières artisanales Desprat Saint Vermy sont principalement élaborées à partir d'orge et de blé d'Auvergne.

ANTIDOTE (AMBRÉ)	33cl	6,00€
BIÈRE DES DRUIDES (BLANCHE)	33cl	6,00€
FLAGRANT DÉSIR (MYRTILLE)	33cl	6,50€
BIÈRE DU MOMENT (AUVERGNE)	33cl	6,50€



Apéritifs

KIR	10cl	2,80€
<i>Cassis, châtaigne, myrtille, violette</i>		
KIR «PRÉ BAS»	10cl	2,80€
<i>Myrtille & Vin rouge Châteaugay</i>		
ROSÉ PAMPLEMOUSSE	12cl	2,80€
MARTINI ROUGE <i>ou</i> BLANC	4cl	3,00€
MUSCAT, PORTO ROUGE <i>ou</i> BLANC	4cl	3,00€
AVÈZE <i>ou</i> SALERS	4cl	3,00€
SPRITZ	15cl	5,50€
.....	Baby 2cl	Entier 4cl
RICARD	2,50€	4,00€
WHISKY CLAN CAMPBELL	2,80€	4,00€
RHUM ST JAMES	2,80€	4,00€
VODKA SMIRNOFF	2,80€	4,00€
GIN BOMBAY	2,80€	4,00€
JACK DANIEL'S (BOURBON)	3,00€	5,50€
WHISKY SUPÉRIEUR <i>Glenmorangie</i>		7,00€



Digestifs et bulles

RHUM ARRANGÉ	4cl	4,00€
BAILEY'S, GET 27 <i>ou</i> 31	4cl	4,00€
VERVEINE DU VELAY	4cl	6,00€
POIRE, COGNAC, CALVADOS, MARC D'Auvergne	4cl	5,00€
DIPLOMATICO <i>ou</i> DON PAPA	4cl	7,00€
RHUM SUPÉRIEUR <i>Santo Thérèse</i>		9,00€
PÉTILLANT	75cl	15,00€
PROSECO	75cl	25,00€
CHAMPAGNE	75cl	55,00€

