



Le Bistrot Auvergnat vous accueille du lundi au dimanche  
De 12h à 14h  
De 19h à 22h

# Carte du Bar

MARGARITA



MOJITO



---

MAIS AUSSI...

*Vin, Champagne, Sodas, Eau...*

## Apéritifs

Birlou, la boisson des Dieux d'Auvergne - 14 cl	6€
Liqueur de châtaigne et de pomme servie avec un vin blanc sec	
Le Gaulois apéritif Généstine - 4 cl	4€
Bourgogne aligoté et liqueur de cassis, mure ou pêche - 12 cl	6€
Avèze, Campari Martini Bianco ou Rosso 14,4°, Porto rouge ou blanc 19° - 4cl	4€
Pastis 51, Ricard 45° - 2 cl	2,5€

## Cocktails sans alcool - Free alcohol cocktail - 8€



Pas un Spritz - 14cl
Bttr N°1, jus de citron - lemon juice, Vichy Célestins
Pas un Cosmo - 9cl
Jnpr N°1, Jus de cranberry - Cranberry juice, Jus de citron vert - lime juice, Sirop d'orange - orange syrup
Pas un Americano - 9cl
Vrmh N°1, Bttr N°1, Vichy Célestins
Pas Un Negroni - 8cl
Vrmh N°1, Bttr N°1, JNPR N°1
Pas un Paloma - 17cl
Jnpr N°3, Jus et sirop de pamplemousse - grapefruit juice & syrup, Jus de citron - lemon juice, Vichy Célestins

## Cocktails - 9€

Gin Sour - 10cl
Gin, jus de citron vert - lime juice, sirop de sucre de canne - cane sugar
Mojito Auvergnat - 14cl
Liqueur de verveine - Verbena liquor, Vichy Célestins, sirop de sucre de canne - cane sugar, feuille de menthe - mint, citron vert - Lemon
Le Volcan - 6cl
Avèze, Martini rouge
Bulles d'Automne - 16cl
Jus de pomme - Apple juice, pétillant - sparkling wine, miel - honey, épices d'automne - Autumn spices, jus de citron - lemon juice

## Nos bières

	25cl	33cl	50cl
Pression 1664 5.5°	4€	5€	7€
Pression Grimbergen blonde 6.7°	5,5	7€	11€
Grimbergen blanche 6°, Grimbergen Ambrée 6.5°		6€	
L'Auvergnat, Pale Ale, bière artisanale 6°		6€	
La Bête ambrée 8°		8€	
IPA Defender Brooklin 5.5°		9€	
Bière artisanale N°0, sans alcool		6€	




## Champagnes et pétillants

	12 cl	33cl	37.5 cl	75 cl
Brut Tressalier 2022 - Domaine des Béroles 11,5°	8€			45€
Champagne Delamotte brut 12.5°			52€	
Champagne Castellane 12°	14€			85€
Cidre Appie 4.7°		7€50		


## Vins au verre - Wines by the glass

12 cl


### Vins Moelleux

AOC Coteaux du Layon Fraisé de Neuville 2022 - 12.5°	6€
 AOC Coteaux de l'Aubance 2023, Domaine des Rochelles- 12°	4€

### Vins blancs - White wines

 AOP St Pourçain, Grande réserve 2024, 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 2024, Domaine des Bellevue -12°	5€
AOP Syrah-Merlot Pays d'Oc Le Sudiste 2023- 13°	5€
AOC Haut Médoc Victoria II 2021 - 13.5°	6€

### Vins rosés - Rosé wines





 AOP St Pourçain, Grande réserve 2023, 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 2023, 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

 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

 AOP St Pourçain, Grande réserve 2023, Domaine des Bellevue -13°	25€
---	-----

### Eaux - Water

	25 cl	33cl	50cl	75cl	100cl
Vichy Célestins		3€		4€	
Vittel, San Pellegrino		3€	4€		5€
Perrier		4€			
Carafe d'eau	0€	0€	0€	0€	

### Softs

	25cl	27,5cl	33cl
Pastillade, Boisson pétillante à la pastille de Vichy		5€	
Coca Cola, Coca O			4€
Orangina, Fuze tea, Schweppes tonic & agrumes	4€		
Nectar et jus de fruits	4€		
Limonade	3,5€		
Diabolo	4€		
Sirop à l'eau	2,5€		
(Fraise, menthe, grenadine, citron, cassis, pamplemousse, orgeat)			

### Nos spiritueux

	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 Japonais Tokinoka 40°	10€
Whisky Chivas 12 ans d'âge 40°	10€

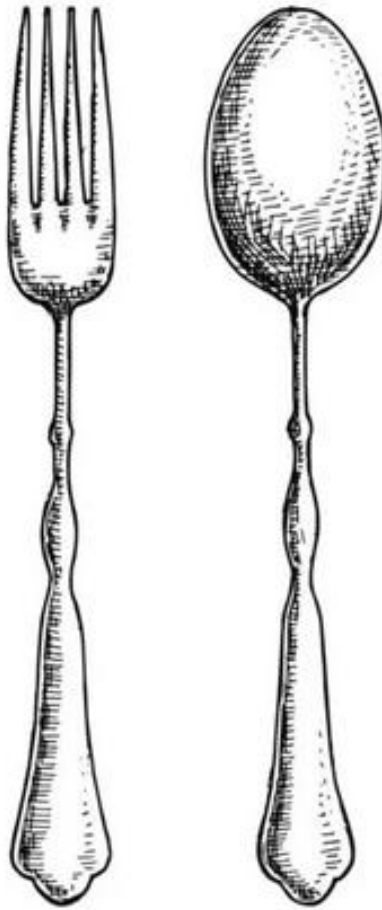
### Nos Digestifs

	4 cl
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 Généstine	7€

### Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	2€
Café crème	2€
Double Expresso	3,5€
Cappuccino	5€
Chocolat Chaud	3€
Thé ou Infusions	2,5€

# Carte



## Tarif menu du jour

Entrée + plat + Dessert - 24€90

Entrée + Plat ou Plat + dessert - 20€90

Plat du jour - 17€

## Formule Express : 15€ - Valable le midi, hors week-end

Plat (plats signalés avec 🍷) + Café gourmand

## Dimanche midi

Poulet fermier rôti et frites maison : 15€

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 French Monetary and Financial Code prohibits cash payments of more than €1,000 from persons ordinarily resident in France. We do not accept foreign currency.


Prix nets, services inclus - Net prices, VAT & service included

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

## A partager - To share

Assiette de saucisson sec - 6€

Chiffonnade de jambon d'Auvergne - 7€

 Houmous & légumes à croquer - Humus & vegetables - 12€


## Les entrées - Starters

Salade de lentilles du Puy, tomates cerises et feta 8.5€

*Lentils salad, cherry tomatoes, feta cheese*

Œufs mayonnaise au thon et herbes fraîches, croûtons aillés 7€

*Eggs and mayonnaise, fresh herbs and tuna, crispy bread*


Tartine au saumon fumé, avocat et œuf poché  12€

*Avocado toast with smoked salmon & sunny side egg*

■ Salade Auvergnate (Format plat 15€) 9€


Œuf, bleu, chips de jambon d'Auvergne **ou sans**, croûtons, Pommes de terre, tomates cerises

*Egg, blue cheese, cured ham chips, Cantal cheese, croutons, potatoes, cherry tomatoes*

■ Salade de tomates et burrata (Format plat 15€) - Tomato salad and burrata cheese 8€ 

## Plats - Main dish

Penne aux épinards, chorizo et crevettes - Penne with spinach, chorizo and shrimps 16€

Penne aux épinards, feta, parmesan, tomates cerises et huile d'olive  15€

*Penne with spinach, cherry tomato, feta and parmesan cheese, olive oil*

Cheeseburger au Saint Nectaire - Saint Nectaire's cheeseburger 17€

Onglet de bœuf aux échalotes grillées, frites maison - Skirt steak & grilled shallots 22€

Filet de daurade sauce vierge, tian de légumes 19€

*Sea bream and virgin sauce, vegetables tian*

Truffade, jambon cru d'Auvergne et salade verte - Truffade, cured ham and salad 17€

Blanquette de poulet fermier - Free farm chicken blanquette 19€

■ Omelette Brayaude (Pommes de terre, cantal, jambon d'auvergne **ou sans**, persil 14€

*Brayaude omelet (potatoes, Cantal cheese, Auvergne' cured ham or without, parsley*

## Garnitures supplémentaires - Sides 3€

Frites maison - Homemade french fries

Purée de pommes de terre - Mashed potatoes

Haricots verts - Green beans

Riz basmati - Basmati rice

Tian de légumes - Tian vegetables

Salade verte - Salad

Prix nets, services inclus - Net prices, VAT & service included

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites

**Assiette de Fromages - Cheeses** 8€  
St Nectaire, Cantal et Bleu d'Auvergne

**Desserts**

Pavlova aux fraises et pistaches - Pistachio and strawberry Pavlova 7€  
Cheesecake au citron vert et coulis de fruits exotiques 8€  
*Lemon cheesecake, exotic coulis*  
Fondant au chocolat et beurre salé - Salted butter chocolate fondant 8€  
Crème brûlée à la pastille de Vichy - Vichy losenge crème brûlée 7€  
Tarte à la myrtille et amandes - Blueberries and almonds tart 8€  
Fromage blanc fermier au miel & fruits secs - Cottage cheese with honey & nuts 6€  
Salade de fruits de saison - Fruits salad 6€  
Glaces ou sorbets - 2 boules (fabrication artisanale) - Ice cream & sorbet 6€  
Café ou thé gourmand - Gourmet tea or coffee 10€

**Menu enfants - Children menu - 10€ (- 12 ans)**

Légumes à croquer - Vegetables to crunch

*Ou*

Œuf mayonnaise - Eggs & mayonnaise

\*\*\*

Penne aux épinards, feta, parmesan, tomates cerises et huile d'olive

*Penne with spinach, cherry tomato, feta and parmesan cheese, olive oil*

*Ou*

Omelette Brayaude (Pommes de terre, cantal, jambon d'Auvergne ou sans, persil

*Brayaude omelet (potatoes, Cantal cheese, Auvergne' cured ham or without, parsley*

\*\*\*

Fondant au chocolat - Chocolate fondant

*Ou*

Salade de fruits - Fruits salad

*Ou*

Yaourt - Yoghurt

*Ou*

Glace ou sorbets - Ice cream or sorbet

Si votre plat est trop copieux ou que vous n'avez pas fini votre bouteille de vin, n'hésitez pas à demander à les emporter

Prix nets, services inclus - Net prices, VAT & service included

Allergènes : Les vins peuvent contenir des sulfites