



ENTREES

	ENTREE	PLAT
Salade caesar : Sauce caesar, poulet pané tomates, œufs et copeaux de cantal.	6,90 €	13,90 €
Salade auvergnate : Jambon et bleu d'auvergne, tomates, œufs, noix et copeaux de cantal.	5,90 €	12,90 €
Salade du buron : Tartines fromages d'auvergne (bleu, st nectaire et cantal) assortiment de salade et lardons.		13,90 €
Véritable pounti auvergnat et sa salade.	5,90 €	10,90 € accompagnement au choix
Assiette du terroir seule ou à partager : Terrine de campagne maison, saucisson et jambon d'auvergne.	5,50 €	12,50 €

PLATS

Onglet de bœuf 250 grammes :		16,90 €
Bavette d'ailoyau 250 grammes :		15,90 €
Steak haché et son œuf à cheval : (Salers ou charolais selon arrivage).		11,90 €
Confit de canard sauce au poivre :		13,90 €
Burger du bistrot : tranche de lard, tomates, oignons. (Sauce au choix : bleu d'auvergne, st nectaire ou cantal).		10,90 €
Poisson frais du moment :		14,90 €
Truffade maison : accompagnée de jambon d'auvergne et salade verte :		12,90 €
Cassolette de blancs de volaille à la moutarde de Charroux :		12,90 €

Suggestions du chef : Consulter les ardoises .

Tous nos plats sont servis avec l'accompagnement de votre choix : pommes de terre sautées, truffade, légumes verts ou salade et sauce au choix : bleu d'auvergne, st nectaire, cantal et poivre.



FORMULE EXPRESS :

9,90 €

Plat du jour + boisson

1/4 vin pichet rouge ou rosé
ou 1/2 eau minérale plate ou gazeuse
ou 25 cl de bière pression (1664 blonde)
ou 1 verre de coca, de limonade ou de jus d'orange

MENU DU BISTROT

13,90 €

Entrée + plat du jour + boisson

Entrées : véritable pounti auvergnat ou petite salade auvergnate.

Plat du jour + dessert + boisson

Desserts : panna cotta du moment ou tiramisu au café ou moelleux au chocolat.

1/4 vin pichet rouge ou rosé
ou 1/2 eau minérale plate ou gazeuse
ou 25 cl de bière pression (1664 blonde)
ou 1 verre de coca, de limonade ou de jus d'orange

Nos suggestions et notre plat du jour sont à consulter sur les ardoises.

DESSERTS

5,50 €

Moelleux au chocolat et sa sauce au chocolat blanc
Crème brûlée du moment
Tiramisu au café
Panna cotta du moment
Salade de fruits frais de saison

Coupe glacée 2 boules : (vanille, chocolat, fraise, café)

3,90 €

Supplément chantilly ou chocolat chaud :

0,50 €

Café gourmand : (panna cotta du moment, mousse de fruits rouges et moelleux aux marrons).

6,50 €



Assiette de fromages AOP d'auvergne :
(St nectaire, cantal, bleu et chèvre)

6,50 €

MENU ENFANT (- de 12 ans)

7,50 €

Steak haché ou nuggets
(accompagnement et sauce au choix)

Coupe glaçée deux boules (vanille, fraise, chocolat)
ou moelleux au chocolat

Boisson au choix :
Sirop à l'eau
ou 1 verre de coca cola
ou 1 verre de jus d'orange

SODAS ET JUS DE FRUITS

Auvergnat Cola, Auvergnat Cola zéro (33 cl) :	3,00 €
Auvergnat limonade (33 cl) :	3,00 €
Auvergnat Agrumes ou Tonic (33 cl) :	3,00 €
Auvergnat thé pêche (33 cl) :	3,00 €
Auvergnat citron ou orange (33 cl) :	3,00 €
Coca Cola, Coca Cola zéro (33 cl) :	3,00 €
Pago : orange, ACE, ananas, abricot, fraise (25 cl) :	3,00 €
Sirop à l'eau :	2,00 €
Diabolo :	3,00 €

EAUX MINÉRALES

Chateldon 75cl :	5,50 €
Evian 50 cl :	2,90 €
Evian 100 cl :	4,00 €
Badoit 50 cl :	2,90 €
Badoit 100 cl :	4,00 €
Perrier 33 cl :	3,00 €



CAFETERIE

Café :	1,40 €
Décaféiné :	1,40 €
Café noisette :	1,40 €
Petit crème :	1,60 €
Grand crème :	2,80 €
Café allongé :	1,40 €
Café double :	2,50 €
Cappuccino :	2,80 €
Café viennois :	3,00 €
Chocolat chaud :	2,20 €
Chocolat viennois :	2,80 €
Thé (fruits rouges, earl grey, menthe, breakfast)	3,00 €
Tisanes (verveine, verveine menthe, tilleul)	3,00 €

DIGESTIFS

Get 27 :	5,00 €
Get 31 :	5,00 €
Cognac VS :	6,00 €
Armagnac :	6,00 €
Poire William :	6,00 €
Verveine du Velay :	6,00 €
Baileys :	6,00 €
Don papa :	8,00 €
Diplomatico :	8,00 €



BIERES PRESSION ET BOUTEILLES

1664 - Pression Blonde ou Blanche (25 cl) :	2,80 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (33 cl) :	3,90 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (50 cl) :	5,00 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (150 cl) :	15,00 €
Grimbergen Blonde - Pression (25 cl) :	3,50 €
Grimbergen Blonde - Pression (33 cl) :	4,70 €
Grimbergen Blonde - Pression (50 cl) :	6,80 €
Grimbergen Blonde - Pression (150 cl) :	20,00 €
Bière du moment - Pression (25 cl) :	4,00 €
Bière du moment - Pression (33 cl) :	5,60 €
Bière du moment - Pression (50 cl) :	7,80 €
Bière du moment - Pression (150 cl) :	22,00 €
Krypte Blonde, bière auvergnate - Bouteille 33 cl :	4,50 €
Monaco :	2,80 €
Panaché :	2,80 €
Supplément sirop :	0,30 €
Supplément Picon :	1,00 €

APERITIFS

Kir (12 cl) :	3,00 €
Martini blanc ou rouge (7 cl) :	2,80 €
Muscat (6 cl) :	2,80 €
Porto blanc ou rouge (6 cl) :	2,80 €
Ricard (2 cl) :	2,50 €
Supplément sirop 0,30 €	
Salers (6 cl) :	2,50 €
William lawson (4 cl) :	5,00 €
William lawson baby (2 cl) :	2,50 €
Jameson (4 cl) :	6,00 €
Jack Daniel's (4 cl) :	6,00 €
Vodka Eristoff (4 cl) :	5,00 €
Supplément soft : (orange, coca cola, limonade, perrier)	0,50 €



LE BISTROT A TABLE

Ouvert de 6h30 à 14h30
PETITS DEJEUNERS, ENTRECOTES, CASSE CROUTE DES 06H30
(Sur réservation)

6 rue d'Estaing
Clermont-Ferrand
Tel : 04 73 91 54 10 - 06 82 12 47 49

ENTREE + PLAT + DESSERT



24,00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT



19,00 €



MENU MATCH

BIERES PRESSION ET BOUTEILLES

1664 - Pression Blonde ou Blanche (25 cl) :	2,50 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (33 cl) :	3,70 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (50 cl) :	5,00 €
1664 - Pression Blonde ou Blanche (150 cl) :	15,00 €
Grimbergen Blonde - Pression (25 cl) :	3,50 €
Grimbergen Blonde - Pression (33 cl) :	4,70 €
Grimbergen Blonde - Pression (50 cl) :	6,80 €
Grimbergen Blonde - Pression (150 cl) :	20,00 €
Krypte Blonde, bière auvergnate - Bouteille 33 cl :	4,50 €

VINS BLANCS

Auvergne : Les Volcans Cave Saint Verny (vin blanc souple, fruité et onctueux. Idéal en apéritif)	20,00 €
Bourgogne : La Chablisienne (vin plein de fraîcheur avec des arômes mordants)	21,00 €
Languedoc-Roussillon : Fortant Littoral Chardonnay (notes riches de figes et de vanille. Vin frais et délicat)	19,00 €

VINS ROSES

Auvergne : Les Volcans Cave Saint Verny (rosé souple et élégant avec des notes de fruits rouges)	20,00 €
Languedoc-Roussillon : Gris blanc Gérard Bertrand (rosé élégant au profil original. Notes fraîches et minérales)	20,00 €
Côtes de Provence : Les hauts de Masterel Domaine fabre (rosé équilibré et gourmand avec des arômes de fruits frais)	19,00 €

VINS ROUGES

Auvergne : Boudes Domaine Charmensat (Expressif, onctueux sur des notes de fruits rouges)	20,00 €
Beaujolais : Brouilly Domaine Tavian (fruité et souple pour les amateurs de vins fins et tendres)	22,00 €
Languedoc Roussillon : Grand Terroir Pic Saint Loup Gerard Bertrand (vin concentré, rond, notes de fruits mûrs et d'épices)	24,00 €
Bordeaux : Haut Médoc Château Fonsèche (vin souple et gouleyant aux tanins ronds)	22,00 €
Bordeaux : Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild (notes complexes de pain grillé, cerises à l'eau de vie et moka)	39,00 €
Bourgogne : Les Petites Pierres Louis Jadot (ambassadeur du pinot noir, équilibre du fruit et délicatesse)	31,00 €
Vallée du Rhône : Côtes du Rhône Réserve Perrin (Côtes du Rhône par excellence, fruité, charnu avec de beaux tanins)	18,00 €
Vallée du Rhône : Saint Joseph Les Fagottes (vin de pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité)	28,00 €
Loire : Saumur Champigny Les Longes (du fruit, de la souplesse et de la matière. Bel équilibre gourmand)	20,00 €

EAUX

	<u>50 cl</u>	<u>100 cl</u>		
Evian:	2,90 €	4,00 €	Chateldon 75 cl :	5,50 €
Badoit :	2,90 €	4,00 €		