

# Découvrez la carte de la brasserie à Clermont-Ferrand

La carte (12h – 14h et 18h – 22h)

## FINGERS FOOD BUCKETS

8 pièces : 6€

Au choix :

- **Chicken Wings** (ailes de poulets marinées et frites)
- **Chicken Chunks** (filets de poulet panés et frites)
- **Mini Fish** (minis filets de cabillaud panés et frites)
- **Tempura de légumes sauce tartre**

Pot d'olives 2€

Lot de 10 mini saucisses sèches d'Auvergne 6€

Lot de 20 mini saucisses sèches d'Auvergne 10€

«L'Ardoise apéro» : 13€

*jambon cru, rosette, saucisson de Salers, chorizos, , cornichons*

Burrata entière : 6€

*huile à la truffe, fleur de sel, tartines*

## LES INCONTOURNABLES DU PUB

**Ardoise Apéro** : 13€

*Jambon cru, rosette, saucisson de Salers, chorizo , cornichons*

**Le Welsh Royal** : 15€

*Dans un ramequin, tranche de pain moutardé, jambon blanc, crème de cheddar à la Guinness, œuf sur le plat, frites maison*

**Fish & Chips** : 13€

*Filet de cabillaud pané et frit, mayonnaise au curry, frites maison*

### Assiette de Fromages :

**P'tite From** : 6€

*(assortiment de 3 fromages)*

**Grande From** : 10€

*(assortiment de 5 fromages)*

## LES BURGERS DU PUB

### Le Cheeseburger :

*steak haché (150g), cheddar, sauce burger*

**1 steak : 10€ 2 steaks : 12€ 3 steaks : 14€ +1€ œuf sur le plat**

### L'Original Pascal Burger :

*steak haché (150g), bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade, sauce burger*

**1 steak : 13€ 2 steaks : 15€ 3 steaks : 17€ +1€ œuf sur le plat**

### Le Régional Burger :

*steak haché (150g), bacon, sauce Saint-Nectaire, tomate, salade, sauce burger*

**1 steak : 13€ 2 steaks : 15€ 3 steaks : 17€ +1€ œuf sur le plat**

### L'Avocado burger :

*filet de poulet pané, guacamole, cheddar, bacon, salade, tomate*

**Sauce au choix** : Bleu d'Auvergne, Tartare; Poivre vert 0,50€

**Pain burger artisanal. Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison !!!**



## LES TOASTES

**Le traditionnel Croque-Monsieur, frites maison** 11€

**Le Croque-Madame, frites maison** 12€  
(Croque-Monsieur avec un œuf sur le plat)

## LE CÔTÉ VÉGÉTARIEN

**Le Burger Végétarien** : 12€ Tapenade, tomates confites, chèvre frais accompagné de frites maison

**La Truffade Végé** : 12€  
Pommes de terre, tome fraîche de Cantal, persil, ail. Servie avec de la salade verte

**Demi Saint-Nectaire de Murol chaud** : 12€  
Pommes de terre grenailles, salade

## LE CÔTÉ TERROIR

**Truffade charcuterie** : 15€  
Pommes de terre, tome fraîche de Cantal, persil, ail. Servi avec jambon cru d'Auvergne affiné 12 mois, rosette, saucisson de Salers et salade verte

**Demi Saint-Nectaire de Murol chaud** : 15€  
Jambon cru, rosette, saucisson de Salers, pommes de terre grenailles, salade

## LE COIN FRAÎCHEUR

**La Chicken Salade** : 11€  
Salade verte, tomates, œuf dur, poulet pané et frit, oignons confits et parmesan

**Le gaspacho du Pascal** : 11€  
Soupe froide de tomates, poivrons rouges, concombre, assaisonnée d'huile d'olives et accompagné d'une burrata entière

**Gravlax de Saumon maison** : 18€  
Mariné au poivre Timut (baie très fruité qui rappelle les agrumes) et aneth, servi avec des frites maison et salade verte)

*frites maison et salade verte)*

## LE COIN DU BOUCHER

**Pièce du Boucher** : 200g 14,50€ 400g 28€

*Servie avec des frites maison*

**Tartare de bœuf Charolais** : 180gr

*Coupé au couteau 180gr, non préparé, câpres, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, servi avec des frites maison*

**Sauce au choix** : Tartare, bleu d'Auvergne ou poivre vert 0,50€



## Desserts Maison : 4€

**Panna Cotta framboises**

**Moelleux au chocolat**

**Baba au rhum** : 5€

**Crème Caramel**

**Café Gourmand** : (café, décaféiné, thé ou infusion)

**Digestif Gourmand**

**Champagne Gourmand**

**Assiette de 3 fromages**

## Du lundi au Vendredi

Plat du jour 10,50€

Plat du jour + dessert maison, fromage ou 2 boules de glace 13,50€

Plat du jour + boisson + dessert maison, fromage ou 2 boules de glace 16€

*(Evian ou Badoit 33cl, Heineken 25cl, verre de vin 12cl)*

## MENU ENFANT 9€

Sirop à l'eau ou un soda

Steak haché 150g avec frites maison

ou

Fish&Chips

ou

2 filets de poulet panés et frits, frites maison

Boule de glace au choix ou mini dessert maison

# La carte de nos desserts et gourmandises

## Nos Milkshakes

### Les Classiques : 5€

2 boules de glace et/ou sorbets aux choix + lait

Supplément chantilly maison : 1€

Supplément coulis : 1€ (chocolat, chocolat/noisette, café, caramel salé, framboise)

### Les créations : 6€

#### **Milkshake Citron Fraise**

*1 boule fraise, 1 boule citron, lait, chantilly maison, coulis framboise*

#### **Milkshake Ferrero**

*2 boules chocolat, lait, chantilly maison, coulis chocolat/noisette, Kinder Bueno*

#### **Milkshake Speculoo Caramelo**

*1 boule caramel, 1 boule speculoos, lait, chantilly maison, coulis de caramel salé*

## Les Glaces et Sorbets

### Les crèmes glacées :

Vanille Intense de Madagascar

Chocolat et ses morceaux

Café Pur Arabica

Caramel au beurre salé

Stracciatella

Spéculoos et ses morceaux

Vanille avec des Smarties

### Les sorbets:

Citron vert et ses zestes

Cassis Intense

Fraise Intense

1 Boule : **2€**

2 Boules : **3,50€**

3 Boules : **5€**

Suppl. Chantilly maison : **1€**

## Nos Compositions classiques

### 6€

**Dame Blanche** : 3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly maison

**Café Liégeois** : 2 boules café, 1 boule vanille, coulis de café, chantilly maison

**Chocolat Liégeois** : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly maison

**Caramelo** : 2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel salé, chantilly maison, speculoos

**La Coupe Fraîcheur** : 1 boule citron, 1 boule fraise, 1 boule cassis, coulis de framboises, chantilly maison

**La Coupe Straciatella** : 3 boules Straciatella, coulis de chocolat, chantilly maison

## Nos Compositions alcoolisées

### 7€

**La Coupe du Café Pascal**

1 boule vanille, 2 boules café, 2cl de Bailey's, chantilly maison

**Le Colonel** :

2 boules citron vert, 2 cl de Vodka

## Desserts Maison : 4€

Panna Cotta framboises

Moelleux au chocolat

Crème caramel

Baba au rhum

Café Gourmand : 6€ (café, décaféiné, thé ou infusion)

Digestif Gourmand : 10€

Champagne Gourmand : 10€

Assiette de 3 fromages : 6€

## Les gaufres

Toutes nos gaufres sont accompagnées de chantilly maison !!!

Sucre 4€

Confiture myrtille 4,50€

Nutella 5€



## Les crêpes maison

Toutes nos crêpes sont accompagnées de chantilly maison !!!

Sucre 3€

Confiture myrtille 3,50€

