

Entrées

La truite gravelax

Truite gravelax ,citron vert et gimgenbre

8.90 €

Croustillant de carré d'aurillac

Croustillant au chou et au fromage

7.50 €

Assiette ou planche de foie gras à partager

Foie gras maison, compotée maison et ses toast

12.90 ou 22 €

L'assiette/ Planche de charcuterie

Charcuterie
Maison Guilbert : La Feuillade

7,50 € / 14 €



Les salades

Tomates mozzarella

Arc en ciel de tomates, mozzarella di bufala

11.50 €

L'Auvergnate

Salades, jambon de pays ,noix, Salers

13.50€

L'Aurillacoise

Salades, tomates, carré d'aurillac, pommes, magret

14€

Les recettes du chef

Saucisse d'Auvergne truffade

13.90 €

Chèvre rôti

125 g de chèvre rôti au four accompagné de jambon de pays, de salade et de toasts

16.90€

Tagliatelles du pêcheur

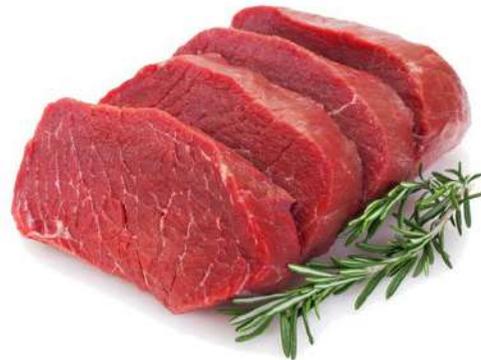
Effiloché d'Omble chevalier, sauce à la bisque d'ecrevisse

14,50 €

Filet de sandre en croute de cantal

Filet de sandre en croute de cantal, mousse au chorizo, légumes printanniers

19.50€



Les viandes

Accompagnement : frites ou truffade maison

Burger Aurillacois

Bun's Maison Boissier, viande salers, bacon, bleu d'Auvergne, oignons frits, crudités, sauce maison

15.90 €

Burger du chef

Bun's Maison Boissier, viande de porc, pickles oignons roses, crudités, sauce moutarde miel

15.90 €

Araignée de porc

Araignée de porc mariné, légumes printanniers

17.90€

Pavé de rumsteack au bleu d'Auvergne

200 / 250 gr race salers

23,50 €

Côte de bœuf à partager

1 / 1.2 kg

68 €

Desserts

Assortiment de fromages 6 / 11 €

La crème brûlée

Préparation à la vanille

6,50 €

Les cookie maison

cookie maison au chocolat avec boule de glace et chantilly

6,50 €

Les boules mystères

Assortiment de boules de glace avec parfums à découvrir

8,50 €

Le café des gourmands

Assiette de gourmandises pouvant varier chaque jour

7 €

La tarte myrtille Cantalienne

spécialité cantalienne

6,50 €



La carte de notre brasserie

Faites votre choix parmi notre sélection de **cocktails softs**. Nous proposons aussi des **boissons chaudes et froides**.

Accompagnez votre **repas d'un verre de vin, de champagne ou de Vodka**.

Nous vous suggérons également **des boissons alcoolisées issues de différents domaines viticoles**.

Apéros

Ricard	2,50 €
Pastis	2,50 €
Kir	2,80 €
Porto	2,80 €
Muscat	3 €
Salers	3 €
Martini	3,50 €
Champagne	5,50 €
Aperol Spritz	5,50 €
Kir Royal	5,80 €



Bières

	25 cl	50 cl
1664	3 €	5,80 €
Krypte	4 €	7,80 €
Grimbergen R	4 €	7,80 €
Grimbergen BL 4	4 €	7,80 €

Digestif

Get 27	4,50 €
Get 31	4,50 €
Malibu	4,50 €
Rhum blanc	4,50 €
Gin	4,50 €
Vodka	4,50 €
Whisky	5 €
Jack Daniel's	7 €
Chivas	7 €
Whisky japonais	10 €
Poire William's	5,80 €
Cognac	6 €
Calvados	6 €
Rhum diplomatico	8 €

Soft + 0,50 €

Cocktails

Mojito	6,80 €
Mojito rouges	6,80 €
Cocktail maison	6,80 €
Blue Lagoon	7 €
Mojito royal	8,50 €
Long Island	11 €

Cocktail sans alcool

L'arlequin	4,50 €
Virgin Mojito	4,50 €
Cocktail maison	5 €

Soft

Auvergnat Cola	3,10 €
Auvergnat thé pêche	3 €
Limonade	2,80 €
Orangina	3,20 €
Schweppes Agrumes	3,20 €
Schweppes Tonic	3,20 €
Badoit rouge	3,20 €
1/4 Vittel	2,80 €

Suppléments sirop 0,20 €

Jus de fruits

Jus d'orange	3,10 €
Jus d'ananas	3,10 €
Jus d'abricot	3,10 €
Jus de pommes	3,10 €
ACE	3,10 €
Orange pressée	3,50 €
Citron pressé	3,50 €

Boissons chaudes

Café	1,40 €
Café noisette	1,50 €
Café allongé	1,50 €
Double café	2,80 €
Décaféiné	1,60 €
Café crème	2,50 €
Cappuccino	3,20 €
Café viennois	3,20 €
Chocolat chaud	3 €
Chocolat viennois	3,20 €