

Notre Carte



Imaginée et élaborée par l'équipe, notre carte privilégie au maximum le circuit court et la production locale.

Gourmands et passionnés, nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à découvrir nos recettes que nous à les réaliser !!

Juliette, Adrien, Julien

Les Tartinades

LA PLANCHE - 14.00€

HOUMOUS DE LENTILLES VERTES IGP DU PUY
FROMAGE FRAIS A L'AIL DES OURS
CAVIAR DE LEGUMES DU MOMENT
CHIFFONADE DE JAMBON CRU D'Auvergne
BOUCHEES DE CANTAL PANÉES
SAINT-NECTAIRE

Accompagnée de Chips de Sarrasin

Mais y a rien à développer ! C'est de la merde , c'est de la merde , c'est tout ! Moi , on me sert ça dans une auberge , le tavernier , il s'prend une quiche dans sa tête !

Karadoc.

Les Bourrioles Auvergnates

Spécialité du Cantal - Crêpe au blé noir et à la levure

La Burgonde...(Façon burger).....14€00

Pommes de terre rissolées / Viande hachée /
sauce crémeuse au Bleu d'Auvergne
/ oignons rouges - salade

La Leodagan.....14€00

Pommes de terre rissolées / ail et fines herbes
Saint-Nectaire / Jambon cru d'Auvergne - salade

La Grudu.....14€00

Pommes de terre rissolées / Effiloché de confit de canard
Sauce crémeuse à la moutarde de Charroux - salade

La Verinus.....14€00

Pommes de terre rissolées / Pulled pork mijoté au cidre /
Sauce BBQ façon Juliette - salade

Les Classiques

La Galette nature - 3€00

1 ingrédient - 7€50

2 ingrédients - 8€50

3 ingrédients - 9€00

Ingrédients au choix

Jambon, œuf, emmental,
champignons, oignons rouges,
lard grillé, crème fraîche,
pommes de terre.

La Complète.....9€50

Œuf / jambon / emmental / champignons - salade

Les Spécialités

La Bohort.....12€00

Saucisse d'Auvergne / pommes chaudes /
compotée d'oignons rouges - salade

L'interprète.....12€00

Filet de poulet Auvergnat émincé / sauce crémeuse aux
Morilles / champignons - salade

La Fée Morgane.....14€50

Galette de blé noir à l'encre de seiche / Saumon / fondue
de poireaux / fromage frais citron et fines herbes - salade

La Sélie.....10€00

Légumes rôtis / Caviar d'aubergine / Pesto de tomates
séchées et noisettes - salade

La Buzide.....12€50

Chèvre / miel / figues / lard grillé - salade

Pommes de terre rissolées 3€

Les desserts

NOS CREPES

Nos classiques

Crêpe au beurre - 3€00

Crêpe au sucre - 3€00

Crêpe au citron - 3€00

Crêpe au miel - 3€50

Crêpe Nutella - 4€50

Crêpe confiture - 4€50
(Fraise/abricot/orange ou myrtille)

Crêpe caramel - 4€50

Crêpe crème de marron - 4€50

Gâteau crêpes - 6€00

Chocolat/cacahuètes
caramélisées/Glace marron

La Birlou - 9€

Pommes / crème sucrée chantilly
Birlou /caramel / glace vanille

La 100% chocolat - 6€50

Crêpe au chocolat / sauce chocolat
Glace chocolat

La Granola - 8€00

Granola maison / poires fruits
Caramel beurre salé /Glace fleur de
lait

La Millard - 7€50

Crème catalane vanillée / griottes
Coulis fruits rouges / Sablé

Les coupes de glaces

GLACES ARTISANALES DE LA FERME DE LA ROUSSIERE

1 boule - 2€00 | 2 boules - 3€50 | 3 boules - 5€00

Verveine / Chocolat noir / Menthe chocolat / Fleur de lait /
Vanille / Caramel beurre salé / Café / Fraise / Myrtille / Citron /
Abricot

Sauce

Chocolat / Caramel /Caramel beurre salé - 1€50
Crème chantilly - 1€00

Formules



Leurs Majestés Royales
(Accord Crêpe & cocktail) 20€

La Roi Arthur16€
La crêpe du mois
Voir ardoise

Le Guenièvre.....5€
Cidre pains d'épices

Formule midi(Mardi à vendredi) 14€50
Une Complète ou une Sèlie + Une sucrée classique + une
bolée de cidre ou café

Menu Enfant (10 ans max) 9€
Crêpe au choix 2 ingrédients + 1 crêpe sucrée classique
Sirop à l'eau (Soda + 1.50€)

Cave à Cidre & Bulles

Cidre pression 30cl - 3.50€

Cidre bouteille 75 cl - 14€
Doux / Brut / Rosé

LA SELECTION DES CANAILLES ST-JEAN



Domaine Eric Bordelet
Cidre et Poiré prestige

Cidre Brut 75cl - 27€
Cidre tendre 75cl - 27€

Poiré Authentique 75cl - 27€

MAGNUM MILLESIME
Poiré Granit 2022 1,5L - 69€
Sydre Argelette 2021 1,5L - 63€

Champagne 75cl - 60 €
Pidensat, Blanc de Noir

Cave à vin



Rouge

COTE DU RHONE AOP CHATEAU D'ORSAN

Verre 12,5 cl - 6€
Bouteille 75cl - 18€

COTE D'AUVERGNE PLEIN D'EPICES

Bouteille 75cl - 24€

SAUMUR

Coq' Licot
Bouteille 75cl - 23€

SANCERRE REVERDY ET FILS

Bouteille 75cl - 31€

Blanc

MUSCADET SUR LIE AOP LA GABARRE

Verre 12,5 cl - 6€
Bouteille 75cl - 18€

ST POURCAIN INSTANT T

Bouteille 75cl - 25€

BERGERAC BIO AOP LE BRIN

Bouteille 75cl - 20€

BOURGOGNE MACON-LUGNY

Louis Latour
Bouteille 75cl - 39€

Rosé

COTE DE DURAS AOP - BERTICOT

Verre 12,5 cl - 6€
Bouteille 75cl - 22€

PROVENCE AOP - CLE DES BRUNES

Bouteille 75cl - 23€

Le Bougnat en voyage 

La sélection perso de l'équipe à travers leurs rencontres et voyages !

*Cru Bourgeois/Haut-médoc
Haut-Madrac 2018 - 39€*

Agaler

Ricard - 4€	Coca-cola - 3.8€
Martini blanc ou rouge - 7€	Ice-tea - 3.8€
Salers - 6€	Limonade - 3.2€
Kir Auvergnat - 8€	Jus du fruit - 3.5€
Kir (Cassis, Mure) - 6.5€	(Orange, Pomme, Tomate)
Mint's - 7€	Diabolo - 3.5€
Jack Daniel's - 8€	(Fraise, Grenadine, Citron
Cardut - 10€	Jaune, Menthe, Pêche, Caramel)
Diplomatico 8€	Sirop à l'eau - 2.5€
J.Bally 8€	
Depaz 10 €	
Gin - 8€	

PRODUITS AUVERGNATS

Bière bouteille 33cl - 7€
Blanche, Blonde, Ipa, Ambré

Liqueur d'Auvergne 6cl - 8€
Framboise, Citron, Poire, Verveine



Volvic - 75cl - 6€
St Géron- 75cl - 6.5€

BOISSONS CHAUDES

Café "façon Germaine" (A volonté) 2€
Déca (A volonté) 2€
Thé/Infusion - 2.80€

Notre café et nos thés ont été sélectionnés par

