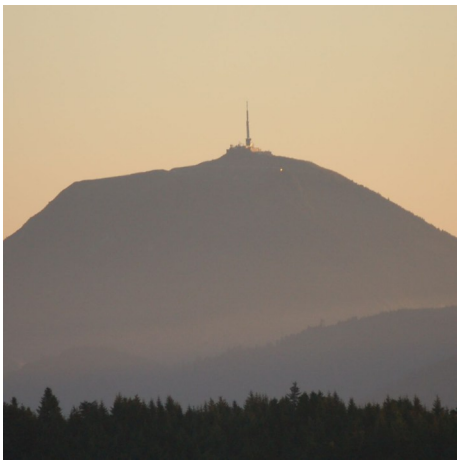
Les pierres gardent les secrets, la cuisine les révèle.








Derrière chaque assiette,
un visage, une ferme, une histoire.

COMME AU BISTRO

Carnet gourmand d'automne en Auvergne



LA PACHADE
Orcival Puy-de-Dôme

NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29,90€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

24€

Toutes nos propositions peuvent également être commandées à la carte.

ENTRÉES

CAPPUCCINO DE LENTILLES 7,50€
Velouté de lentilles, espuma de chèvre frais de la **Ferme Le Roc,** miel des **Ruchers de Chanonat** infusé au romarin

BOURRIOL AUVERGNAT 8,50€
Galette épaisse à base de farine de sarrasin, rillettes de merlu au piment d'Espelette, sauce citronnée à l'aneth et salade

COURGE D'AUTOMNE RÔTIE 9,50€
Courge rôtie, mousseline de volaille d'Auvergne, sauce au lait de châtaigne

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 8,50€
Sélection de fromages de la **Ferme Le Roc**, salade

CORNET DE MURAT 7,50€
Cornet biscuité, fruits frais et chantilly

PACHADE 7€
Part de crêpe épaisse auvergnate, compotée de fruits de saison

DOUCEUR DE SAISON 9€
Biscuit moelleux chocolaté, mousse de butternut, streusel à la noisette, coulis chocolat-butternut

PLATS

LA PATRANQUE 18€
Pain imbibé de lait et de bouillon de légumes, puis pressé et cuit avec de la tome fraîche de Cantal, jambon d'Auvergne IGP affiné 8 mois, rosette artisanale d'Auvergne et salade

PETIT SALÉ AUVERGNAT 19€
Demi-jarreton, saucisson à cuire, poitrine et épaule de porc des Combrailles, carottes et lentilles

MERLU DES SOUS-BOIS 20,50€
Filet de merlu, **Champignons de la Mortagne**, épeautre crémé et sauce forestière

AUTOUR DU CANARD 22,50€
Samoussa de canard confit, manchon rôti, magret grillé du **Domaine de la Limagne**, sauce teriyaki, pommes de terre confites à la graisse de canard et légumes

BURGER FORESTIER VÉGÉTARIEN 17€
PAIN À BURGER DE NOTRE BOULANGER
Galette de pois cassés aux champignons, poêlée de **Champignons de la Mortagne**, sauce forestière, épinards frais, pickles d'oignons, pommes de terre rôties et salade

Prix nets en euros – service compris

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT + BOISSON **14€**

PATRANQUE AUVERGNATE, CHARCUTERIE

OU

PETIT SALÉ AUVERGNAT
saucisson à cuire,épaule de porc d'Auvergne
lentilles ou pommes de terre et/ou légumes

OU

FILET DE MERLU
Epeautre ou pommes de terre et/ou légumes

BOULES DE GLACE AU CHOIX

OU

MOELLEUX CHOCOLAT, COULIS CARAMEL

OU

CORNET DE MURAT, CHANTILLY ET FRUITS FRAIS

1 verre de limonade ou sirop ou jus de pomme

-Prix nets en euros - service compris-

Carte des boissons

APÉRITIFS

VERRE DE VIN Rouge, Rosé ou Blanc	5 €	12CL
KIR VIN BLANC Cassis, Myrtille, Châtaigne, Birlou (liqueur pomme & châtaigne)	4 €	12CL
VODKA ABSOLUT	7 €	6CL
MARTINI Rouge ou Blanc	4 €	5CL
RICARD	3 €	2.5CL
GIN ARTISANAL	7 €	4CL
WHISKY “Monkey Shoulder”	7 €	4CL
LILLET ROSE vin cuit à l’orange amer & fruits rouges	4 €	5CL
GENTIANE ARTISANALE “La Fourche du diable” distillée dans le 15	4 €	4CL
PORTO Rouge ou Blanc	4 €	5CL

CHAMPAGNES

PAUL ROMAIN BRUT BULLES TRÈS FINES, ARÔME DE FRUITS BLANCS ET JAUNES	60 €	75 cl
PAUL ROMAIN ROSÉ BULLES DÉLICATES AVEC DES NOTES D’ABRICOT ET PÊCHE	75 €	75 cl
BILLECART SALMON BLANC DE BLANC BULLES DÉLICATES, NOTES MINÉRALES ET D’AGRUME	110 €	75 cl

SOFTS

GINGER BEER " La French svp"	3 €	25CL
COCA COLA Normal ou Zéro	3 €	33CL
JUS DE FRUITS PAGO	3 €	20CL
Abricot, Ananas, Pomme, ACE, Tomate, Orange, Pamplemousse rose		
LIMONADE ARTISANALE (au verre)	3 €	25CL
SCHWEPPES Tonic ou Agrumes	3 €	25CL
FUZETEA	3 €	25CL
ORANGINA	3 €	25CL
PERRIER	3 €	25CL
SIROP À L'EAU	2 €	20CL
Cassis, Fraise, Grenadine, Citron glasco, Menthe, Pêche, Orgeat, Violette		
DIABOLO	3 €	20CL
VOLCA 'TEA VERVEINE	4 €	32CL
Thé vert BIO infusé à l'eau fraîche des volcans		
VOLCA'TEA MÛRE	4 €	32CL
Thé noir BIO infusé à l'eau fraîche des volcans		
VOLCA 'TEA PÊCHE	4 €	32CL
Thé noir BIO infusé à l'eau fraîche des volcans		
LIMONADE VOLCA 'PIC CITRON	4 €	32CL
LIMONADE VOLCA'PIC MYRTILLE	4 €	32CL
LIMONADE VOLCA'PIC ORANGE GINGEMBRE	4 €	32CL

NOS EAUX

EAU PLATE

Volvic	5 €	75CL

EAUX GAZEUSES

Chateldon - Puy de Dôme	6 €	75CL
St-Géron - Haute Loire	6 €	75CL

prix net en euros service compris

Carte des vins

5 € le verre de vin
15 € Carafe 50cl

ROUGES 75 CL

AUVERGNE

IGP PUY-DE-DÔME SYRAH 45.3 — 23 €
DOMAINE DE SAINT-VERNY
SÉLECTION PARCELLAIRE DE SYRAH VOLCANIQUE
VIN CONCENTRÉ AUX ARÔMES DE RÉGLISSES

IGP PUY-DE-DÔME BIO CERISE SUR LE GÂTEAU — 24 €
DOMAINE GOIGOUX
VIN BIO, PINOT NOIR LÉGER ET TRÈS FRUITÉ AUX ARÔMES DE CERISE

AOC CÔTES D'AUVERGNE BASALTE — 32 €
VIEILLES VIGNES DE GAMAY PARMI LES PLUS
ANCIENNES D'AUVERGNE SUR LES COTEAUX DE GERGOVIE
VIN SOUPLE AUX ARÔMES DE FRUITS NOIRS

AOP CÔTES D'AUVERGNE L'OEUVRE CHANTURGUE — 25 €
DOMAINE DE GOIGOUX
50% GAMAY, 50% PINOT NOIR, UNE BELLE STRUCTURE
AVEC DES ARÔMES ÉPICÉS ET FUMÉS

AOC SAINT POURCAIN FILIIATION — 33 €
FAMILLE LAURENT
60% PINOT NOIR, 40% GAMAY

LANGUEDOC

AOP TERRASSES DU LARZAC LE SALUT DE LA TERRE — 27 €
LABEL TERRA VITIS
GRENACHE, SYRAH ET MOURVÈDRE, VIN ROUGE ROND ET
GÉNÉREUX AUX ARÔMES DE FRAISE ET DE GARRIGUE

BOURGOGNE

AOC HAUTE CÔTES DE NUIT LES DAMES HUGETTES — 46 €
VIN ROUGE ISSU DE PINOT NOIR, FRAIS ET MINÉRAL AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

AOC SAINT-JOSEPH — 39 €
DOMAINE DURAND LES COTEAUX
VIN CONCENTRÉ, ROND AUX TANINS FONDUS
100% SYRAH AUX ARÔMES ÉPICÉS

AOP CROZES HERMITAGE BIO L'ESQUISSE — 45 €
DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS
VIN ROUGE BIO, ISSU DE SYRAH, INTENSE, SOUPLE ET FRAIS AUX ARÔMES FRUITÉ

BORDEAUX

AOP SAINT-ESTÈPHE LA DEVISE DE LILIAN LADOUYS — 47 €
SECOND VIN DE LA MAISON LADOUYS, ROUGE TANNIQUE, COMPLEXE,
AUX ARÔMES DE FRUITS NOIRS

ROSÉS 75 CL

AUVERGNE

AOP CÔTES D'AUVERGNE PUY DE CORENT — 21 €
VIN FRUITÉ AUX ARÔMES DE BONBON ANGLAIS ET DE PAMPLEMOUSSE
CÉPAGE GAMAY ET PINOT NOIR

AOC SAINT POURCAIN CUVEE TRADITION — 20 €
FAMILLE LAURENT
CÉPAGE GAMAY, VIN FIN, LÉGER ET FRUITÉ

LANGUEDOC

AOP CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU LES DEMOISELLES — 25 €
VIN BIO LABELLISÉ VIGNERONS ENGAGÉS,
FRUITÉ AUX NOTES DE FRAISES, PÊCHE ET GUIMAUVE

BLANCS 75 CL

AUVERGNE

VDF FILLE DES VIGNES TENDRE CHARDONNAY — 23 €
VIN TENDRE (DEMI SEC), ISSU DE CHARDONNAY
SUCROSITÉ NATURELLE AUX ARÔMES FRUITÉS

AOP CÔTE D'AUVERGNE ST-ROCH 1991 — 22 €
SELECTION PARCELLAIRE DE CHARDONNAY, VIN SEC MINÉRAL AUX ARÔMES FRUITÉS

AOC SAINT-POURCAIN CALNITE — 24 €
FAMILLE LAURENT
55% CHARDONNAY, 40% TRESSALLIER, 5% SAUVIGNON
VIN ROND, FRUITÉ ET AROMATIQUE

AOP CÔTE D'AUVERGNE LES AMANDIERS — 25 €
DOMAINE GOIGOUX
100% CHARDONNAY, NEZ FLORAL AVEC DES NOTES DE REGLISSE

BOURGOGNE

AOC CHABLIS — 32 €
DOMAINE JEAN-MARC BROCARD
CHARDONNAY SEC AUX NOTES CITRONÉES, PÊCHE BLANCHE ET FRUITS JAUNES

AOC SAINT-VÉRAN CONQUÊTE — 35 €
DOMAINE LUZY MACAREZ
CHARDONNAY SEC AVEC UNE GRANDE RONDEUR, FRUITÉ ET INTENSE

LANGUEDOC

IGP CÔTE DE GASCOGNE LES HAUTS DE MONTROUGE — 24 €
VIN BLANC MOELLEUX ISSU DU CÉPAGE TYPIQUE DE LA GASCOGNE
LE GROS MANSENG

La carte
DES COKTAILS

DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS



SPRITZ

L'équilibre parfait entre amertume, fraîcheur et fines bulles.



LE MAISON

Frais, subtil, délicatement fruité.



PUNCH'ADE

Une création de la maison. Tonique et fruitée.

APEROL SPRITZ / 9€

Prosecco | Aperol | Eau gazeuse

SPRITZ SAINT- GERMAIN / 9€

Prosecco | Liqueur Saint-Germain (Fleur de sureau) | Eau gazeuse

COCKTAIL PUNCH'ADE / 9€

Jus de pomme | Sirop de vanille | Citron vert | Purée de passion | Rhum ambré

LE VERVEINE FIZZ / 9€

Gin | sirop de verveine maison | citron vert | limonade

LE MAISON / 6€

Liqueur de framboise "Maison" | Vin blanc pétillant

COCKTAIL PUNCH'ADE SANS ALCOOL / 6€

Jus de pomme | Sirop de vanille | Citron vert | Purée de passion

Nos Bières

DÉCOUVREZ LA SÉLECTION DE NOS BIÉRES

Bières artisanales - 33cl

BRASSERIE DES MONTAGNES

située à Gelles (63) BIO

I.P.A 5% **4€80**
Bière dorée et fruités aux notes d'agrumes
et de houblon

Myrtille 5% **4€80**
Bière légère et fruitée à la myrtille

BRASSERIE 360

Brasée dans le Cantal

Sulfurik ambrée 7.5% **5€00**
Bière de caractère
haute fermentation non
pasteurisée

GAÏA

Brasée à Picherande (63)

Gaïa Mienguette - gentiane **5€00**
La racine de gentiane apporte à cette
bière une amertume très caractéristique

DURANA

Brasée au Mont-Dore (63)

Durana Verveine 5.2% **5€00**

Durana blanche pression
25cl **3€20**
50cl **6€00**

BIÈRE PRESSION

Fischer Blonde

25cl **2€80**
50cl **5€50**