



COCKTAILS

MINIMUM 5CL D'ALCOOL

Nos Mojitos : 9.00 €

Auvergnat

Verveine artisanale, Menthe fraîche,
Citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse

Classique, Passion ou Myrtille

Rhum, Menthe fraîche, Citron vert,
Sucre de canne, Eau gazeuse

Nos Spritz : 9.00 €

Classique

Campari et Apérol, Pétillant, Auvergnat Tonic

St-Germain

Liqueur de St-Germain (sureau), Pétillant,
Eau gazeuse

Limoncello

Limoncello, Pétillant, Citron, Eau gazeuse

Auvergnat

Liqueur de Gentiane, Pétillant, Sirop de
pamplemousse, Eau gazeuse

Gin Fizz Auvergnat 9.00 €

Gin auvergnat, Jus de citron,
Sucre de canne, Eau gazeuse

Pina Colada 9.00 €

Rhum blanc, Pulpe de coco, Jus d'ananas

Barba à papa 9.00 €

Vodka, Jus de fraise, Sirop de barbe à papa,
Limonade, Citron vert

Pomme d'Amour 9.00 €

Vodka, Manzana, Jus de pomme, Jus de fraise,
Jus d'ananas

Porn Star Martini 9.00 €

Vodka, Liqueur de passion, Sirop de vanille,
Citron vert, Shot de pétillant

Cherry 9.00 €

Vodka, Grand Marnier, Sirop de cerise,
Citron vert, Limonade

Pomela 9.00 €

Gin, sirop de rose, jus de pamplemousse, citron

Disponibles sans alcool 7.00 €

APERITIFS

Couderc Gentiane, Salers, Avèze 3.20 €
Apéritif à base de racines de gentiane sauvage

Gentiane La Fourche du Diable 3.50 €

Gentiane Myrtille ou Citron 3.50 €

Gentiane sans Alcool 3.00 €

Vulcain 3.30 €
Vin cuit à la Myrtille

Birlou 3.30 €
Apéritif liqueureux à la Pomme et à la Châtaigne

Ricard ou Pastis 3.20 €

Muscato 3.20 €

Porto Rouge 3.40 €

Martini Blanc ou Rouge 3.20 €

Chivas Régal / Jack Daniel's 6.00 €

Kir 3.50 €

Kir pétillant 4.00 €

Kir royal 9.50 €
Mûre, Myrtille, Framboise, Cassis, Châtaigne, Birlou

Coupe de Champagne 9.00 €

Coupe de Prosecco 6.00 €

BAR À FROMAGE

5€

Nos accords Vin et Fromage

Salers Tradition	→	Légendaire Rouge	■
Salers	→	Sang des Volcans	■
Cantal	→	Bière pression	■
Bleu d'Auvergne	→	Filles des Vignes	■
Saint-Nectaire	→	1991 Saint Roch	■
Fourme d'Ambert	→	4.4 Pinot Gris	■
Chèvre	→	Les Amandiers	■

6cl

i Apéritifs Anisés : 2cl Autres : 5cl Whisky : 4cl Kir : 9cl

BIERES ARTISANALES 33cl

Bières aux céréales d'Auvergne 5.00€

- Antidote 6° *Ambrée à la Châtaigne, Gentiane*
- Flagrant Désir 6° *Blanche à la Myrtille*
- Bière de Lave 7° *Bière Noire*
- Lulu Sucrée 5° *Blanche à la Framboise*

Bière brasserie 360° 6.50€

- Crat'R *Blonde 5,9° / Blanche 4,9° / Ambrée 6,9°*

Desperados 5,9° 5.00€

Bière sans alcool 33cl 5.00€

À PARTAGER

La Saucisse sèche de boeuf Salers 10 €
Servie sur une planche à découper

Chiffonade de jambon de pays fermier 10 €

Planche Montagnarde 20 €

Saucisson, Terrine, Jambon de Pays, Saint-Nectaire, Salers, Cantal, Bleu et Chèvre

BIERE PRESSION

Bière artisanale régionale

LE BOUGNAT Blonde 5,2°

- 25cl 3,70€
- 50cl 7,20€
- 100cl 14,00€

LE BOUGNAT Blanche 5°

- 25cl 3,90€
- 50cl 7,60€
- 100cl 14,80€

Supplément sirop 0,20€

CIDRE PRESSION

Le verre 25cl 3.70 €

Le sérieux 50cl 7.20 €

La carafe 75cl 10.80 €

La carafe 100cl 14.00 €

Planche de Cochonnailles fermière 20 €
Saucisson, Terrine, Jambon de Pays, Saucisse sèche de boeuf

Terrine viande de Boeuf Salers 10 €

Planche du Berger 18 €

Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Chèvre, Confiture de Myrtille, Noix

BOISSONS FROIDES

Sodas Auvergnats 33cl 3.60 €

Cola, Cola zéro, Limonade, Ice tea, Tonic, Agrumes

Orangina 25cl 3.60 €

Diabolo 33cl 3.60 €

Sirop 33cl 2.60 €

Grenadine - Menthe - Fraise - Cassis - Myrtille - Framboise - Kiwi - Citron - Pêche - Orgeat - Cerise - Pulpe - Violette

Jus de fruit 25cl 3.60 €

Orange - Pomme - Ananas - Fraise - Abricot - ACE - Tomate - Pamplemousse

Jus pressés Orange ou Citron 25cl 5.00 €

Vichy Saint Yorre 33cl 3.60 €

Perrier 33cl 3.70 €

San Pellegrino 50cl 5.00 €

..... 100cl 7.00 €

Vittel 25cl 3.20 €

Volvic 75cl 7.00 €

LE P'TIT DIGESTIF 3cl

Verveine Artisanale 30° 6.00 €

Marc d'Auvergne 42° 6.00 €

Eau de vie de Gentiane 42° 6.00 €

Vieille prune de Souillac 6.00 €

Poire William's / Mandarine 6.00 €

Calvados, Cognac ou Armagnac 6.00 €

Vodka Grey Goose 8.00 €

Gin Salers 6.00 €

Rhum Don Papa, Philippines 🇵🇭 8.00 €

Rhum Diplomatico, Venezuela 🇻🇪 8.00 €

Rhum "ROBO" Jaune, pure mélasse 🇵🇪 8.00 €

Rhum "ROBO" Rouge, pur jus de canne 8.00 €

Rhum Arrangé maison 🇵🇪 6.00 €

Whisky Erable, Canada 🇨🇦 7.00 €

Whisky single malt Français 🇫🇷 6.00 €

Finition SAUVIGNON 8.00 €

Finition MERLOT 9.00 €

Finition SEMILLON 10.00 €

Bas - Armagnac millésimé - Domaine de Luquet

1965 35.00 € 1996 18.00 €

1966 30.00 € 1998 15.00 €

Smoothie

- *Pina tropic* (Ananas, Mangue, Passion) 7.00 €
- *Sweet banana* (Banane, Fraise)
- *Coco disco* (Coco, Pêche, Banane)



NOS ENTRÉES

La p'tite planche de charcuteries 9.50€

Saucisson - Terrine de pays - Jambon de pays

La p'tite terrine 9.50€

Terrine du pays à la figue et au poivre vert

La p'tite salade auvergnate 9.50€

Salade verte, Cantal, Tomates, Crispy oignons,
Jambon de pays, Oignons rouges

NOS PLATS

Burger Boeuf Salers 19.00€

Steak Haché, Salade, Tomate, Oignons, Cornichons,
Cantal, Sauce Burger Maison servi avec aligot et salade

Entrecôte Salers 26.00€

servie avec aligot et salade

Côte de Boeuf Salers 65.00€

servie avec aligot et salade

Prix pour 2pers, sous réserve de disponibilité

Saucisse de pays, Aligot 14.00€

servie avec salade (Boucherie Lacoste à Salers)

Curvi Cantalienne 13.50€

Pâtes de la Châtaigneraie, Crème
fraîche, Cantal, Croustillant de Jambon
de Pays

Planche Montagnarde 20.00€

Saucisson- Terrine - Jambon de Pays - Saint-Nectaire -
Salers - Cantal - Bleu - Chèvre - Salade

Salade Auvergnate 16.00€

Salade Verte - Cantal - Tomate - Crispy Oignons -
Jambon de Pays - Apero'ligot - Oignons Rouges

BOURRIOLS

Spécialité locale

(crêpe de farine de sarrasin et levain)

Accompagnée de salade verte

Bourriol Sagranier 13.00€

Cantal - Oeuf - Jambon blanc

Bourriol au Bleu ♀ 13.00€

Sauce au bleu - Noix

Bourriol Chausseacois ♀ 13.00€

Chèvre Chaud - Miel - Noix

Bourriol P'tit Comptoir 13.00€

Cantal - Pomme de Terre - Saucisse de Pays

La p'tite Cocotte d'Aligot6.00€

Le p'tit Parfait de salade3.50€

FROMAGES



L'assiette de Fromages ♀ 9.50 €

Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Bleu
d'Auvergne, Chèvre

Planche du Berger ♀ 18.00 €

Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne,
Chèvre, Noix, Confiture de Myrtille

DESSERTS

Tarte Myrtille 6.00 €

Cornet de Murat 6.00 €

Café ou Thé Gourmand 8.00 €

Salade de Fruits frais 6.00 €

Dessert du Moment 7.00 €

Bourriol 4.50 €

Mûre, Myrtille, Framboise, Fraise, Rhubarbe,
Chocolat, Nutella, Crème de Marron ou Beurre

FORMULES TERROIR

La p'tite planche de charcuteries

Saucisse de pays & Aligot
avec sa salade

Fromages **ou** Dessert

24 €

La p'tite planche de charcuteries

Entrecôte Salers & Aligot
avec sa salade

Fromages **ou** Dessert

36 €

L'ARDOISE

Le tout sur l'ardoise

Aligot

Jambon de Pays

Tranche de Cantal

Salade

17,00€

MENU BAMBIN

Pâtes au cantal avec Jambon Blanc

ou

Aligot Jambon Blanc

• • •

Crêpe Sucre ou Nutella / Glace

• • •

Sirop ou Diabolo



10 €

FORMULE BURON

Bourriol Salé au choix

• • •

Bourriol Confiture

• • •

Bolée de Cidre

18 €

CRÊPES

Crêpe Confiture	3.90€
Mûre, Myrtille, Framboise, Rhubarbe ou Fraise	
Crêpe Sucre	2.90€
Crêpe Sucre Citron	3.70€
Crêpe Beurre Sucre	3.90€
Crêpe Chocolat Chaud	4.70€
Crêpe Crème de Marrons	4.70€
Crêpe Nutella	4.70€
Crêpe Compote de Pommes	3.90€
Supplément Chantilly	1.50€
Supplément 1 boule de Glace	2.50€

Les Gourmandes

Crêpe Auvergnate	8.50€
Crème de marrons, Glace Marron, Chantilly	
Crêpe Banana	8.50€
Banane, Sauce Chocolat, Glace Vanille, Chantilly	
Crêpe Flambé	8.50€
Grand Marnier ou Rhum ou Mandarine	
Crêpe Puy Mary	8.50€
Myrtilles au sirop, Glace Vanille, Chantilly	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.80 €
Double Expresso	3.60 €
Noisette	1.80 €
Café Allongé	2.00 €
Decaféiné	2.00 €
Chocolat Chaud	3.70 €
Petit crème	2.30 €
Grand crème	4.00 €
Thé	3.50 €
Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Thé vert, Menthe, Fruits rouges, Caramel	
Infusion	3.50 €
Tisane du Berger, Verveine, Verveine/Menthe	
Grog au Rhum	5.00 €
Vin Chaud	4.00 €
Café ou Chocolat Viennois	5.00 €
Café ou chocolat avec chantilly	
Cappuccino	4.50 €
Café et mousse de lait	

GLACES ARTISANALES

1 Boule	2.50 €
2 Boules	4.50 €
3 Boules	5.90 €
4 Boules	7.50 €
Supplément Sauce ou Chantilly	
Caramel, Chocolat, Café, Fruits	
Rouges	1.50€

Parfums Glaces

Vanille, Chocolat, Marron, Café, Pistache, Caramel, Rhum-Raisin

Parfums Sorbets

Framboise, Myrtille, Fraise, Poire, Citron

Les Coupes de Glaces

La Coupe Personnelle	8.50 €
3 boules au choix, sauce au choix, chantilly	
La Coupe Sagranrière	8.50 €
Sorbet myrtille, framboise, glace vanille, coulis de fruits, myrtilles, chantilly	
Chocolat Liégeois	8.50 €
Glace vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly	
Café Liégeois	8.50 €
Glace vanille et café, sauce café, chantilly	
Banana Split	8.50 €
Glace vanille, chocolat et fraise, banane, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Auvergnate	8.50 €
Glace vanille et marron, crème de marrons, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Birlouette	8.50 €
Glace vanille et marron, Birlou (liqueur cantalienne pomme-châtaigne)	
Dame Blanche	8.50 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe colonel	8.50 €
Glace poire ou citron, alcool poire ou vodka	

NOS VINS VOLCANIQUES D'Auvergne

	Au verre	25cl	50cl	La bouteille
■ Terre & Lave, Chardonnay	3.30 €	6.50 €	12.90 €	19.50 €
■ La Légendaire, Chardonnay	6.40 €	12.70 €	25.30 €	38.00 €
■ 1991 Saint Roch, Chardonnay	3.70 €	7.20 €	14.30 €	24.00 €
■ 809, Chardonnay Muscaté 	4.00 €	7.90 €	15.70 €	24.00 €
■ Les Coutayres 4.4, Pinot Gris	4.00 €	7.90 €	15.70 €	24.00 €
■ Les Filles des Vignes, Tendre  Chardonnay	4.00 €	7.90 €	15.70 €	24.00 €
■ Terre & Lave, Gamay-Pinot	3.30 €	6.50 €	12.90 €	19.50 €
■ Corent, Gamay	3.90 €	7.70 €	15.30 €	23.00 €
■ Terre & Lave, Gamay-Pinot	3.30 €	6.50 €	12.90 €	19.50 €
■ La Légendaire, Gamay-Pinot 	5.00 €	9.90 €	19.70 €	30.00 €
■ Les Amandiers Chateaugay, Gamay Bio	4.40 €	8.70 €	17.30 €	26.00 €
■ Boudes La vallée des saints, Gamay	4.00 €	7.90 €	15.70 €	24.00 €
■ Le Sang des Volcans, Syrah 	5.00 €	9.90 €	19.70 €	30.00 €
■ O'TERRA, Pinot	5.20 €	10.30 €	20.50 €	31.00 €






LA GRANDE CAVE DU P'TIT COMPTOIR

Le P'tit Comptoir vous propose une sélection de grandes bouteilles...

■ Zédé de Labégorce, Margaux	60.00 €
■ Ch. Moulin de la Rose, Saint Julien	80.00 €
■ La Germine, Côte Rotie	85.00 €
■ Ch. Cossieu Coutelin, Saint Estèphe	45.00 €
■ Chassagne Montrachet, Bourgogne 	65.00 €
■ Ch. vieux Cardinal, Lalande de Pomerol	36.00 €

N'hésitez pas à nous demander le millésime du moment.

NOS VINS - NOTRE PETITE CAVE

	Au verre	25cl	50cl	La bouteille
■ Bouchard Ainé & Fils, Bourgogne Aligoté	5.00 €	9.90 €	19.70 €	30.00 €
■ Henri Bourgeois, Sancerre	5.90 €	11.70 €	23.30 €	35.00 €
■ Hautes Victoires Henri Bourgeois, Quincy	4.70 €	9.30 €	18.50 €	28.00 €
■ Petit Bourgeois, Sauvignon blanc	4.50 €	8.90 €	17.70 €	27.00 €
■ William Fevre, Petit Chablis 	5.90 €	11.70€	23.30 €	35.00 €
■ Chambre d'Amour, Vin de Gascogne	4.20 €	8.30 €	16.50 €	25.00 €
■ Gewurtzstraminer, Vin d'Alsace	3.90 €	7.70 €	15.30 €	23.00 €
■ Marius Viognier 2022, Pays d'Oc 	3.40 €	6.70 €	13.30 €	20.00 €
■ Château de Beaulieu, Provence	4.50 €	8.90 €	17.70 €	27.00 €
■ Gris Blanc, Pays d'Oc	4.00 €	7.90 €	15.70 €	24.00 €
■ Charmes des demoiselles, Provence Bio 	4.20 €	8.30 €	16.50 €	25.00 €
■ La Chevallerie, Saint-Nicolas de Bourgueil	4.50 €	8.90 €	17.70 €	27.00 €
■ Famille Daheullier, Saumur Champigny	5.00 €	9.90 €	19.70 €	30.00 €
■ L'Optimiste, Pic Saint Loup Bio 	5.40 €	10.70 €	21.30 €	32.00 €
■ Belleruche, Côte du Rhône	4.50 €	8.90 €	17.70 €	27.00 €
■ Domaine la consonnière, Châteauneuf du Pape	6.50 €	12.90 €	25.70 €	39.00 €
■ L'ancienne Mercerie, Faugères Bio	5.90 €	11.70 €	23.30 €	35.00 €
■ Ch. Haut Logat, Haut Médoc	5.40 €	10.70 €	21.30 €	32.00 €
■ La Petite Bergerie, Cahors Bio 	4.50 €	8.90 €	17.70 €	27.00 €
■ Ch. de Luc, Corbières Bio	4.20 €	8.30 €	16.50 €	25.00 €

NOS P'TITES BULLES

	La coupe	La bouteille
■ Champagne VEUVE CLICQUOT		95 €
■ Champagne	9.00 €	50 €
■ Prosecco	6.00 €	30 €
■ Blanc de Blanc	4.00 €	20 €