

# COCKTAILS

MINIMUM 5CL D'ALCCOL

COCKTAILS SANS ALCCOL - 7 €



## Nos Mojitos :



- **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 :



- **Apérol**  
*Campari et Apérol, Pétillant, Auvergnat Tonic*
- **St-Germain**  
*Liqueur de St-Germain (sureau), Proseco, Eau gazeuse*
- **Limoncello**  
*Limoncello, Pétillant, Citron, Eau gazeuse*
- **Gentiane**  
*Liqueur de Gentiane, Pétillant, Sirop de pamplemousse, Eau gazeuse*

## **Porn Star Martini**

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



## **Pina Colada**

*Rhum blanc, Pulpe de coco, Jus d'ananas*

## **Barba à papa**

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



## **Gin Fizz Auvergnat**

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

## **Pomme d'Amour**

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



## **Pomela**

*Gin, sirop de rose, jus de pamplemousse, citron*

## **Cherry**

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



# BOISSONS FROIDES

<b>Sodas Auvergnats</b> - Cola, Cola zéro, Limonade, Ice tea, Tonic, Agrumes	33cl - 3.80 €
<b>Jus de fruits</b> - Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Abricot, ACE, Tomate, Pamplemousse	25cl - 3.80 €
<b>Sirop à l'eau</b> - Grenadine, Menthe, Fraise, Cassis, Myrtille, Framboise, Kiwi, Citron, Pêche, Orgeat, Cerise, Pulpe, Violette	33cl - 2.80 €
<b>Diabolo</b>	33cl - 3.80 €
<b>Orangina</b>	25cl - 3.80 €
<b>Jus pressés</b> - Orange ou Citron	1 pièce - 5.00 €
<b>Smoothies</b> - Pina Tropic (Ananas, Mangue et Passion), Sweet Banana (Fraise et Banane) ou Coco Disco (Coco, Pêche, Banane)	33cl - 7.00 €
<b>Vittel</b>	25cl - 3.40 €
<b>Volvic</b>	75cl - 7.00 €
<b>Perrier</b>	33cl - 3.90 €
<b>Vichy Saint Yorre</b>	33cl - 3.80 €
<b>San Pellegrino</b>	50cl - 5.00 € - 100cl - 7.00 €

Tous nos prix sont taxes et service inclus

# APÉRITIFS

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

Couderc Gentiane, Salers, Avèze	3.40 €
Gentiane La Fourche du Diable	3.70 €
Gentiane Myrtille ou Citron	3.70 €
Gentiane sans Alcool	3.20 €
Vulcain - Vin cuit à la myrtille	3.50 €
Birlou - Apéritif liqueux à la pomme et à la châtaigne	3.50 €
Bolée de Satan - Vin cuit à l'eau de vie de prunes et de pruneaux	3.50 €
Ricard, Pastis, Muscat, Martini Blanc, Martini Rouge	3.40 €
Porto Rouge	3.60 €
Whisky - Chivas Régal, Jack Daniel's, Clan Campbell	6.30 €
Kir - Mûre, Myrtille, Framboise, Cassis, Châtaigne, Birlou	3.70 €
Kir pétillant	4.20 €
Kir royal	9.70 €
Coupe de Champagne	9.50 €
Coupe de Prosecco	6.50 €

## NOS BIÈRES & CIDRES

### BIÈRE PRESSION BLONDE 5,2° - LE BOUGNAT

• 25cl - 3.90 € • 50cl - 7.60 € • 100cl - 14.80 €

### BIÈRE PRESSION BLANCHE 5° - LE BOUGNAT

• 25cl - 4.50 € • 50cl - 8.80 € • 100cl - 17.20 €

### BIÈRE PRESSION IPA 4,5° - LE BOUGNAT

• 25cl - 4.50 € • 50cl - 8.80 € • 100cl - 17.20 €

Supplément sirop 0,20 €



### CIDRE PRESSION BRUT 4° - VAL DE RANCE

• 25cl - 3.90 € • 50cl - 7.60 € • 75cl - 11.20 € • 100cl - 14.80 €

### Bière bouteille aux céréales d'Auvergne 33cl

5.30 €

- Antidote 6° - Ambrée à la châtaigne et gentiane
- Flagrant Désir 6° - Blanche à la myrtille
- Bière de Lave 7° - Bière noire
- Lulu Sucrée 5° - Blanche à la framboise

### Bière bouteille Brasserie 360° 33cl

6.80 €

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

### Bière bouteille sans alcool 33cl

5.30 €

# BAR À FROMAGE

Nos accords fromage et vin  
1 morceau de fromage et 1 canon de vin 6cl

6€

Salers Tradition	—————>	■ Légendaire Rouge
Salers	—————>	■ Sang des Volcans
Cantal	—————>	■ Bière Pression
Bleu d'Auvergne	—————>	■ Filles des Vignes
Saint-Nectaire	—————>	■ 809 Chardonay
Fourme d'Ambert	—————>	■ 4.4 Pinot Gris
Chèvre	—————>	■ Les Amandiers



## À PARTAGER

La Saucisse sèche de boeuf Salers	10 €	Planche Montagnarde	22 €
Terrine viande de Boeuf Salers	10 €	<i>Saucisson, Terrine, Jambon de Pays, Saint-Nectaire, Salers, Cantal, Bleu et Chèvre</i>	
Chiffonnade de jambon de pays fermier - 16 mois d'affinage	12 €	Planche de Cochonnailles	22 €
Planche du Berger	19 €	<i>Saucisson, Terrine, Jambon de Pays, Saucisse sèche de boeuf</i>	
<i>Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Chèvre, Confiture de Myrtille, Noix</i>			



## NOS ENTRÉES

La p'tite planche de charcuteries	10.00 €
<i>Saucisson - Terrine de pays - Jambon de pays - Maison Laborie à Parlan</i>	
La p'tite ardoise de foie gras	17.00 €
<i>Accompagnée de toasts et de chutney - Maison Jacquin</i>	
La p'tite salade auvergnate	9.50 €
<i>Salade verte, Cantal, Tomates, Crispy oignons, Jambon de pays, Oignons rouges</i>	
Les escargots	Les 6 - 8.00 €    Les 12 - 14.00 €
<i>Escargots de Bourgogne du "Jardin aux escargots"</i>	

# NOS PLATS

<b>Burger Boeuf Salers</b>	19.00 €
Steak Haché, Salade, Tomate, Oignons, Cornichons, Cantal, Sauce Burger Maison servi avec aligot et salade	
<b>Entrecôte Salers</b>	27.00 €
servie avec aligot et salade	
<b>Côte de Boeuf Salers</b>	70.00 €
servie avec aligot et salade - Maison Bony à Mauriac Prix pour 2 pers, sous réserve de disponibilité	
<b>Saucisse de pays</b>	15.00 €
servie avec aligot et salade - Boucherie Lacoste à Salers	
<b>Curvi Cantalienne</b>	14.00 €
Pâtes fabriquées à Sansac-Veinazès (15), Crème fraîche, cantal et Croustillant de jambon de pays	
<b>Salade Auvergnate</b>	16.00 €
Salade verte, Cantal, Tomates, Crispy Oignons, Jambon de Pays, Apero'ligot, Oignons Rouges	
<b>Planche Montagnarde</b>	22.00 €
Saucisson, Terrine, Jambon de Pays, Saint-Nectaire, Salers, Cantal, Bleu, Chèvre	
<b>Burger Veggie</b> 	16.00 €
Galette de légumes, Salade, Tomate, Oignons, Cornichons, Cantal, Sauce Burger Maison servi avec aligot et salade	
<b>La P'tite Cocotte d'Aligot</b>	6.00 €
<b>Le P'tit Parfait de Salade</b>	3.50 €
<b>Sauce au Bleu d'Auvergne</b>	3.00 €

# BOURRIOLS

Spécialité locale (crêpe de farine de sarrasin et levain)

<b>Bourriol Saganier</b>	14.00 €
Cantal, Oeuf, Jambon blanc	
<b>Bourriol au Bleu</b> 	14.00 €
Sauce au bleu, Noix	
<b>Bourriol Chaussenacois</b> 	14.00 €
Chèvre Chaud, Miel, Noix	
<b>Bourriol à la Truite</b>	14.00 €
Cantal, Crème Ciboulette, Truite Fumée de Romanange	
<b>Bourriol P'tit Comptoir</b>	14.00 €
Cantal, Pomme de Terre, Saucisse de Pays	

# FORMULES TERROIR

La p'tite planche de charcuteries

—  
Saucisse de pays & Aligot  
avec sa salade

—  
Fromages ou Dessert

25 €

La p'tite planche de charcuteries

—  
Entrecôte Salers & Aligot  
avec sa salade

—  
Fromages ou Dessert

37 €

## L'ARDOISE

Le tout sur l'ardoise

Aligot

Jambon de Pays

Tranche de Cantal

Salade

18,00€

## 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

19 €

# DESSERTS

Tarte Myrtille	6.50 €
Cornet de Murat	6.50 €
Café ou Thé Gourmand	8.50 €
Salade de Fruits Frais	6.50 €
Dessert du Moment	7.50 €
L'assiette de Fromages	10.00 €
Bourriol - Mûre, Myrtille, Framboise, Fraise, Rhubarbe, Chocolat, Nutella, Crème de Marron ou Beurre	4.70 €
Crêpe Confiture - Mûre, Myrtille, Framboise, Rhubarbe ou Fraise	4.10 €
Crêpe Sucre	3.10 €
Crêpe Sucre Citron	3.80 €
Crêpe Beurre Sucre	4.10 €
Crêpe Nutella ou Chocolat Chaud	4.90 €
Crêpe Crème de Marrons	4.90 €
Crêpe Compote de Pommes	4.10 €
Crêpe Auvergnate - Crème de Marrons, Glace Marron, Chantilly	8.90 €
Crêpe Banana - Banane, Sauce Chocolat, Glace Vanille, Chantilly	8.90 €
Crêpe Flambée - Grand Marnier, Rhum ou Mandarine	8.90 €
Crêpe Puy Mary - Myrtilles au sirop, Glace Vanille, Chantilly	8.90 €

## GLACES ARTISANALES

• 1 boule - 2.70 € • 2 boules - 5.00 € • 3 boules - 7.00 € • 4 boules - 8.50 €

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

Sorbets : Framboise, Myrtille, Fraise, Poire, Citron

Coupe Personnelle - 3 Boules au choix, Sauce au choix, Chantilly	8.90€
Coupe Sagranière - Sorbet Myrtille et Framboise, Glace Vanille, Coulis de fruits, Myrtilles, Chantilly	
Coupe Auvergnate - Glace Vanille et Marron, Crème de Marrons, Sauce Chocolat, Chantilly	
Chocolat ou Café Liégeois - Glace Vanille, Glace Chocolat ou Café, Sauce Chocolat ou Café, Chantilly	
Banana Split - Glace Vanille, Chocolat et Fraise, Banane, Sauce Chocolat, Chantilly	
Dame Blanche - Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	
Coupe Birlouette - Glace Vanille et Marron, Birlou (Liqueur Pomme-Châtaigne)	
Coupe Colonel - Glace Poire ou Citron, Alcool Poire ou Vodka	



Supplément Chantilly ou sauce 1€50 - Supplément 1 boule de glace 2€50

# BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.90 €
Double Expresso	3.80 €
Noisette	1.90 €
Café Allongé	2.10 €
Decaféiné	2.10 €
Chocolat Chaud	3.90 €
Petit crème	2.50 €
Grand crème	4.50 €
Thé - Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Thé Vert, Thé Vert Menthe, Fruits Rouges, Caramel	3.70 €
Infusion - Tisane du Berger, Verveine, Verveine-Menthe	3.70 €
Grog au Rhum	5.50 €
Vin Chaud	4.50 €
Café ou Chocolat Viennois - Café ou Chocolat avec Chantilly	5.50 €
Cappuccino - Café et Mousse de Lait	4.90 €
Irish Coffee - Sucre de canne, Whisky, Café, Chantilly	9.00 €

# NOS P'TITS DIGESTIFS

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 €
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 	
Finition SAUVIGNON	8.00 €
Finition MERLOT	9.00 €
Finition SEMILLON	10.00 €
Bas-Armagnac millésimé - Domaine de Luquet	

• 1965 - 35.00 €    • 1966 - 30.00 €    • 1996 - 18.00 €    • 1998 - 15.00 €

# LA P'TITE CAVE DU P'TIT COMPTOIR

	Verre 12,5cl	25cl	50cl	Bouteille
VINS ROUGES D'AUVERGNE				
■ Terre & Lave, Gamay-Pinot - AOP	4.50 €	8.00 €	15.00 €	21.00 €
■ La Légendaire, Gamay-Pinot - AOP 	6.50 €	12.00 €	23.00 €	33.00 €
■ Les Amandiers Chateaugay, Gamay Bio - AOP	5.70 €	10.30 €	19.70 €	28.00 €
■ Boudes La vallée des saints, Gamay - AOP	5.30 €	9.70 €	18.30 €	26.00 €
■ Le Sang des Volcans, Syrah - IGP 	6.30 €	11.70 €	22.30 €	32.00 €
■ Madargue, Gamay - AOC	5.70 €	10.30 €	19.70 €	28.00 €


## VINS ROUGES FRANCE

■ La Chevallerie, St-Nicolas de Bourgueil - AOC	5.80 €	10.70 €	20.30 €	29.00 €
■ Côtes-de-Beaune, Villages, Bourgogne - AOC	8.30 €	15.70 €	30.30 €	44.00 €
■ L'Optimiste, Pic Saint Loup Bio - AOC 	6.70 €	12.30 €	23.70 €	34.00 €
■ Belleruche, Côtes-du-Rhône - AOP	5.70 €	10.30 €	19.70 €	28.00 €
■ Domaine la Consonnière, Châteauneuf du Pape - AOC	8.50 €	16.00 €	31.00 €	45.00 €
■ L'ancienne Mercerie, Faugères Bio - AOP 	7.00 €	13.00 €	25.00 €	36.00 €
■ Château Haut Logat, Haut Médoc - AOC	6.70 €	12.30 €	23.70 €	34.00 €
■ Domaine Les Roques de Cana, Cahors - AOC	5.30 €	9.70 €	18.30 €	26.00 €
■ Château de Luc, Corbières Bio - AOC	5.70 €	10.30 €	19.70 €	28.00 €

# LA GRANDE CAVE DU P'TIT COMPTOIR

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

■ Zédé de Labégorce, Margaux - 20..... - AOC	60.00 €
■ Château Moulin de la Rose, Saint Julien - 20..... - AOC	80.00 €
■ La Germine, Côte Rotie - 20..... - AOP	85.00 €
■ Château Cossieu Coutelin, Saint Estèphe - 20..... - AOP	45.00 €
■ Château Vieux Cardinal, Lalande de Pomerol - 20..... - AOC	40.00 €
■ Beaune 1er Cru, Bourgogne - 20..... - AOC 	80.00 €
■ Chassagne-Montrachet, Bourgogne - 20..... - AOC	75.00 €

 Les coups de coeur de la maison



# LA P'TITE CAVE DU P'TIT COMPTOIR

	Verre 12,5cl	25cl	50cl	Bouteille
<b>VINS BLANCS D'Auvergne</b>				
■ <b>Terre &amp; Lave</b> , Chardonnay - AOP	4.70 €	8.30 €	15.70 €	22.00 €
■ <b>La Légendaire</b> , Chardonnay - AOP	7.70 €	14.30 €	27.70 €	40.00 €
■ <b>809</b> , Chardonnay Muscaté - AOP 	5.30 €	9.70 €	18.30 €	26.00 €
■ <b>Magma</b> , Chardonnay - AOC 	5.30 €	9.70 €	18.30 €	26.00 €
■ <b>Les Filles des Vignes</b> , Tendre Chardonnay - Vin de France	5.20 €	9.30 €	17.70 €	25.00 €
<b>VINS BLANCS FRANCE</b>				
■ Couvent des Jacobins, <b>Bourgogne</b> - AOC	6.70 €	12.30 €	23.70 €	34.00 €
■ Henri Bourgeois, <b>Sancerre, Bio</b> - AOC	7.30 €	13.70 €	26.30 €	38.00 €
■ Henri Bourgeois, <b>Quincy</b> - AOC	5.80 €	10.70 €	20.30 €	29.00 €
■ William Fevre, <b>Petit Chablis</b> - AOC 	7.00 €	13.00 €	25.00 €	36.00 €
■ Chambre d'Amour, <b>Vin de Gascogne</b> - IGP	5.50 €	10.00 €	19.00 €	27.00 €
■ Gewurtzstraminer, <b>Vin d'Alsace</b> - AOC	5.20 €	9.30 €	17.70 €	25.00 €
■ Marius Viognier, <b>Pays d'Oc</b> - IGP 	4.70 €	8.30 €	15.70 €	22.00 €
<b>VIN ROSÉ D'Auvergne</b>				
■ <b>Corent</b> , Gamay - AOP	5.30 €	9.70 €	18.30 €	26.00 €
<b>VINS ROSÉS FRANCE</b>				
■ Château Gassier, <b>Provence Bio</b> - AOP	6.00 €	11.00 €	21.00 €	30.00 €
■ Gris Blanc, <b>Pays d'Oc</b> - IGP 	5.30 €	9.70 €	18.30 €	26.00 €
■ Charmes des demoiselles, <b>Provence Bio</b> - IGP	5.30 €	9.70 €	18.30 €	26.00 €

## NOS P'TITES BULLES

■ Blanc de Blanc - Méthode Traditionnelle	4.20 €			20.00 €
■ Prosecco - AOC	6.50 €			30.00 €
■ Champagne - <b>HATON &amp; FILLES</b>	9.50 €			55.00 €
■ Champagne - <b>VEUVE CLICQUOT</b>				95.00 €