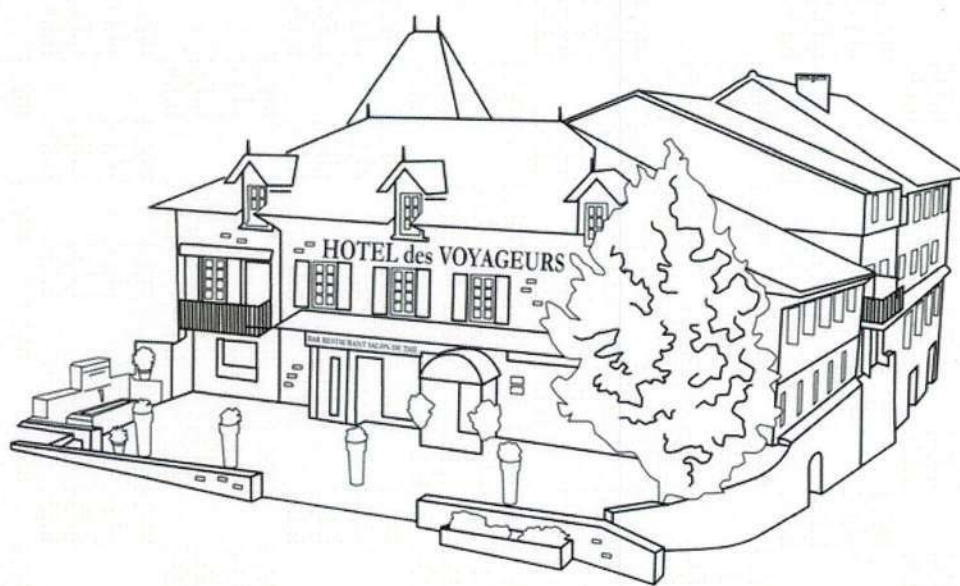




◆ Le Restaurant de l'Hôtel des Voyageurs ◆



◆ Le Restaurant de l'Hôtel des Voyageurs ◆



Au cœur du Cantal, notre restaurant s'ancre dans l'âme de l'Hôtel des Voyageurs : un lieu sincère et élégant, où l'on vient autant pour savourer que pour se sentir bien.

Notre cuisine raconte une histoire simple et vraie. Celle d'un terroir généreux, de saisons respectées, de produits frais et locaux travaillés avec soin. La carte, courte et maison, mêle créativité et précision, entre rusticité gourmande et finesse joyeuse.

Dans l'assiette comme en salle, tout invite à la convivialité. Un service attentionné et le goût du vrai : ici, chaque repas devient un moment à part.

Nous vous souhaitons une belle dégustation.
Et plus encore : un vrai bon moment.

Toute l'équipe du Restaurant de l'Hôtel des Voyageurs



NOS BOISSONS



Ricard / Pastis 2 cl	2,50€
Martini 6 cl	3,50€
Porto 6 cl	3,50€
Suze 4 cl	3,50€
Kir classique 12 cl	3,50€
Kir pétillant 12 cl	4€

Cocktail maison avec Alcool	8€
Cocktail maison sans Alcool	6€

Salers 6cl	3€
Gentiane 6cl	4€
Spritz	7€

Nos boissons sans alcool:

Sodas 33cl:

Coca Cola/Coca Zéro, Orangina,	3€
Oasis, Schweppes Agrumes/tonique,	
Fuzetea	

<u>Eaux:</u>	33cl	50cl	100cl
Perrier	3€		
Evian		3,50€	5€
Badoit		3,50€	5€

Jus de fruit 20cl:

ACE, Orange, Pomme, Ananas,	3€
Tomate, Abricot	
Diabolo	3€
Sirop a l'eau	2,20€

Nos spiritueux:

Cognac Hennessy VS	4cl	8€
Cognac ABK6 VS	4cl	9€
Calvados Closville	4 cl	6€
Armagnac VSOP	4 cl	8€
Birlou	4cl	6€

Nos digestifs 4cl:

Get 27/31	5,50€
Limoncello	5€
Verveine artisanale	6€
Baileys	5,50€

Eaux de vie 4cl:

Marc d'auvergne 43°	8€
43° l'intense	8€
Prunes hors d'âge	8€

Nos Bières:

Pressions :	25cl	50cl
1664 blonde	3€	5€
1664 blanche	3,50€	6€
Diablotins blonde IPA	4€	

Bières Artisanales d'Auvergne 33cl:

Antidote Ambrée (gentiane et châtaignes)	5€
La planèze (lentilles St Flour)	5€

1664 Sans Alcool (33 cl)	3€
Bière sans alcool artisanale (33cl)	5,50€

Supplément sirop 0,20€

Supplément Picon 1€

Boissons Chaudes:

Expresso	1,50€
Café noisette	1,60€
Café allongé	1,50€
Double expresso	3€
Décaféiné	1,60€
Café crème	3€
Cappuccino	3€
Chocolat chaud	3€
Thé / Infusion	3€

Nos whisky 4cl:

Jack Daniel's	8€
Clan Campbell	6€
Akashi	11€

Supplément soda 1€

Nos Rhum 4cl:

Don Papa	7,50€
Bumbu	9€
Oratoire	6€

MENU RACINES GOURMANDES

38€

Mise en Bouche



Foie gras mi-cuit maison, condiment d'ananas et pain d'épices
artisanal

ou

Millefeuille de saumon, fraîcheur de citron et d'aneth

Jambonnette de volaille fondante, sauce morilles

ou

Poulpe grillé, sauce vierge aux accents méditerranéens

ou

Pièce de bœuf savoureuse, nappée de sauce au bleu d'Auvergne

Pavlova à la crème de marron, fruits de saison et éclats de
noisettes torréfiées

ou

Déclinaison autour du chocolat.

La Chef & toute l'équipe du Restaurant de l'Hôtel des Voyageurs



MENU RACINES EXTRA-GOURMANDES

45 €

Foie gras mi-cuit maison, condiment d'ananas et pain d'épices
artisanal

ou

Millefeuille de saumon, fraîcheur de citron et d'aneth



Jambonnette de volaille fondante, sauce morille

ou

Poulpe grillé, sauce vierge aux accents méditerranéens

ou

Pièce de bœuf savoureuse, nappée de sauce au bleu d'Auvergne



Assiette de Fromage de nos régions



Trou Cantalou: Glace à la pomme avec Birlou



Pavlova à la crème de marron, fruits de saison et éclats de
noisettes torréfiées

ou

Déclinaison autour du chocolat.



La Chef & toute l'équipe du Restaurant de l'Hôtel des Voyageurs

MENU ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS)

14 €

Sirop au choix



« Comme les grands (demi-portion) »
(Un vrai plat de grand, adapté aux petits appétits)

ou

« Poulet crousti-fondant, purée maison »
(Filet de poulet pané doré au four, avec sa purée de pomme de terre onctueuse)



Brioche perdue caramel au beurre salé

ou

Brioche perdue Nutella



La Chef & toute l'équipe du Restaurant de l'Hôtel des Voyageurs