

MIE NU

Entrées

Croustillant cantalou 7€

Croustillant, mousse légère au bleu d'Auvergne, jambon cru de pays et éclats de noix

Eclair au Saumon 9€

Éclair salé garni d'une mousse de saumon onctueuse, relevée d'une touche de citron et d'herbes fraîches.

Crème brûlée à la tomate 6.50€

Crème à la tomate, légèrement caramélisée, accompagnée d'une salade verte

Salades

Petite/Grande

Salade César 7€ / 15€

Salade verte, tomate, parmesan, poulet pané, sauce cesar

Salade Auvergnate 7€ / 15€

Salade, jambon de pays, cantal, noix, tomate cerise

Salade Végétarienne

Salade verte, tomate cerise, noix, pickles d'oignons, falafels, avocat, sauce yaourt citronnée 8.50€ / 16€

Plats

Porcelet cuit basse température 14,50€

Porcelet fondant cuit à basse température, accompagné de son jus de cuisson réduit.

Poulpe grillé et sauce vierge 20,50€

Poulpe grillé, accompagné d'une sauce vierge fraîche aux herbes, tomates et huile d'olive.

Agneau confit 18,50€

Agneau confit, et sauce au thym

Pavé de saumon 17,50€

Pavé de saumon, sauce citron

Accompagnement au choix:

Frites, Légumes, Pommes de terre
grenailles roties

Suggestion

Trou Cantalou 3,00€

Glace aux pommes et birlou

Trou Normand 4,00€

Glace aux pommes et Calvados

Desserts

Cheese cake fruits rouges spéculos 7€

Cheesecake onctueux sur base croustillante de spéculoos, nappé de fruits rouges légèrement acidulés.

Moelleux à la châtaigne, cœur fondant et Glace vanille 6€

Moelleux à la châtaigne, cœur fondant à la crème de marron et glace vanille

Café gourmand 8€

Thé/Chocolat chaud gourmand 9€

Assortiment de douceurs du moment en format mignardise, accompagné d'un café, d'un thé ou d'un chocolat chaud.

Assiette de fromage 6€

Assortiment de 3 fromages locaux

À PARTAGER

Planche de charcuterie

Pour deux personnes

14,50€

Assortiment de fromage pour deux personnes

Pour deux personnes

15,50€

Planche Mixte

Pour deux personnes

16,50€

Pour quatre personnes

31,90€

Formules apéritifs

Planche mixte + Bouteille de vin de séisme (Vin rouge, blanc ou rosé)

Pour deux personnes

34,50€

Pour quatre personnes

48,90€

MENU ENFANT

12€

Jusqu'à 12 ans

Plat

Filet de poulet pané

Ou

Comme les grands mais en plus petit (hors agneau)

Accompagnement au choix:

Frites, Légumes, Pommes de terre grenailles roties

Dessert

Deux boules de glace parfum au choix

Nos Digestifs ^{4cl}



Get 27/31	3,50€
Limoncello	3,50€
Verveine artisanale	5,00€
Baileys	3,50€
Marc d'Auvergne 43°	8,00€
43° L'intense Verveine	8,00€
Prunes Hors d'âge	8,00€
Birlou	4,50€



Nos vins au verre ^{12cl}

Les Rouges



AOP Côtes d'Auvergne 5,00€

Cave Desprat Saint-Verny - «Terre et Lave»

AOP CAHORS 6,00€

Château Lamartine - «Tandem»

Les Blancs



IGP CÔTES DE GASCOGNE 5,00€

Domaine Laballe - «Demoiselle» - 2023

IGP ARDÈCHE 5,00€

Maison Louis Latour - Chardonnay

Les Rosés



AOP CÔTES D'AUVERGNE 5,00€

Cave Desprat Saint-Verny - «7ème Ciel»

Les Bulles



METHODE TRADITIONNELLE 6,00€

Bouvet Ladubay - "La Petite Bulle"



CARTE DES BOISSONS



Boissons chaudes



Expresso	1,50€
Café noisette	1,60€
Café allongé	1,50€
Double expresso	3€
Décaféiné	1,60€
Café crème	2.10€
Cappuccino	3€
Chocolat chaud	3€
Thé / Infusion	3€

Boissons sans alcool



Soda ^{33cl}	3,00€
<i>Coca-cola, coca zéro, Orangina ,Oasis, Schweppes Tonic/Agrumes, FuzeTea</i>	
Limonade	2,00€
Jus de fruits ^{20cl}	3,00€
<i>ACE, Orange, Pomme, ananas, Tomate, Abricot</i>	
Les Eaux	
Perrier ^{33cl}	3,00€
Evian, Badoit, San Pellegrino ^{50cl}	3,50€
	1L 5,00€
Les Sirops	2,20€
<i>Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Framboise.....</i>	
Diabolo	2,50€

Les Cocktails



Avec alcool

Porn Star

Vodka, sirop de vanille, Purée de passion et jus de citron

9,90€

Le Cosmo

Vodka, liqueur de Framboise, jus de cranberry et citron

7,90€

Pina Colada

Rhum, Lait de coco, jus d'ananas et de citron

8,00€

Tequila Sunrise

Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

7,20€

Mojito:

Classique/Framboise/Passion

Rhum, citron, menthe fraîche, limonade, purée de framboise ou de passion

8,50€

Les Mocktails

Mojito:

Classique/Framboise/Passion

Citron, menthe fraîche, limonade, purée de framboise ou de passion

6,30€

Ginger Beer

Sirop de curaçao, jus de citron, schewppes au gingembre

6,00€

Rio

Jus d'orange, limonade, jus de citron, grenadine

5,50€

HÔTEL DES VOYAGEURS

LE BOGGET - CANTAL



Nos Bières



Les Pressions

	12cl	25cl	50cl
1664 Blonde	2€	3€	5€
1664 Blanche	2,50€	3,50€	6€
Bière du moment	3€	4€	7€

Les artisanales d'Auvergne ^{33cl}

- Antidote Ambrée (gentiane et châtaignes) 5,00€
- La planèze (lentilles St Flour) 5,00€

Les sans alcool ^{33cl}

- 1664 Blonde 3,50€
- Artisanale sans alcool (Aux céréales d'auvergne) 5,50€

Supplément sirop: 0,20€

Nos Spiritueux ^{4cl}



Cognac Hennessy VS	7,50€
Cognac ABK6 VS	9,00€
Calvados de la Hêtraie	5,00€
Armagnac VSOP	6,50€

Apéritifs



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

Nos Whisky et Rhum ^{4cl}

Jack Daniel's	8,00€
Clan Campbell	5,00€
Akashi	11,00€
<hr/>	
Don Papa	7,50€
Bumbu	9,00€
Oratoire	5,00€

Supplément soda: 1,00€