

BIENVENUE AU RESTO D'ÉPICURE

NOTRE CARTE



FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE



→ 14

→ 14 A

FILM NEGATIVE



MENU PARIOU

37.50€

ENTREE / PLAT / DESSERT



ENTRÉE

Cannelloni de canard et pied de cochon, jus laqué carbonade

Ou

Pâté en croûte de pommes de terre et cantal, crème acidulée aux herbes et sucrose rôtie

PLATS

Chou farci de poisson, crémeux de pois chiches, sésame torréfié et beurre blanc citron

Ou

Gaufre de patate douce, pois chiches et maïs, vierge de légumes 

Ou

Poulet farci au chorizo d'Auvergne, lard fumé, purée de maïs et son jus

FROMAGE (en supp 8€ TTC)

Fourme d'Ambert, St Nectaire Fermier, Petitou des Sonnailles et Tome de Brebis

Pour accompagner votre fromage le sommelier vous conseille un verre de vin (12cl) Orange Gold VDF Gérard Bertrand 6 €

DESSERT

Cheesecake myrtille, spéculos et sésame noir

ou

Volcan Verveine, coeur carmin et crumble aux herbes


LA CARTE



ENTRÉES

- Cannelloni de canard et pied de cochon, jus laqué carbonade 13.50€
- Pâté en croûte de pommes de terre, crème acidulée aux herbes 12.50€
- Saint Jacques en carpaccio marinée noisette et vanille, pommes granny smith 17.30€

PLATS

- Chou farci de poisson, crémeux de pois chiches et beurre blanc citron 24.00€
- Gaufre de patate douce, duo crémeux, vierge de légumes  20.50€
- Poulet farci au chorizo, pop corn et purée de maïs 23.90€
- Filet de bœuf, sauce au cèpes et purée de pois chiches 26.00€

FROMAGES :

- Assiette de fromages d'Auvergne : Fourme d'Ambert, St Nectaire Fermier, Petitou des Sonnailles et Tome de Brebis 11.00€

Pour accompagner votre fromage le sommelier vous conseille un verre de vin (12cl) Orange Gold VDF Gérard Bertrand 6 €

DESSERTS

Pour votre confort, merci de choisir votre dessert lors de la prise de commande

- Volcan à la verveine verte d'Auvergne, cœur carmin et crumble aux herbes 10.50€
- Douceur acidulée : quand la noisette rencontre le citron 11.00€
- Cheesecake myrtille, spéculos et sésame noir 11.40€
- Café très gourmand 4 desserts + glace 12.50€

CARTE DES VINS

BLANC



DE NOS REGIONS :

AOP Côtes d'Auvergne

- Terre et Laves 12cl / 37,5cl / 75cl

Minéral et puissant

- Saint Roch Le Chardonnay 12cl / 75cl

Des côtés aromatiques puissants et une fragrance « muscatée »

AOP Saint Pourçain

- Domaine RAY 75cl

Frais et très aromatique

LE VAL DE LOIRE :

- AOP Reuilly - Denis Jamain 75cl

- AOP Côteaux du Layon - Château de la Roulerie 12cl

LA BOURGOGNE :

- AOP Macon Villages 75cl 12cl / 75cl

LE LANGUEDOC :

- AOP Limoux Domaine de l'Aigle Chardonnay 12cl / 75cl

Frais minéral, tendre et souple

- AOP Clairette du Languedoc Adissan "Art de Vivre" Gérard Bertrand 75cl

Palette aromatique de poire pêche et prune

- VDF Orange Gold (vin orange) Gérard Bertrand 12cl / 75 cl

Note de fleurs blanches de fruits confits et de poivre blanc

LE SUD OUEST :

- IGP Côtes de Gascogne - Côté Tariquet – Domaine Tariquet 75 cl

Sec et très fruité

ROSE

DE NOS REGIONS :

AOP Côtes d'Auvergne

- Terre et Laves 12cl / 37,5cl / 75cl

Volcanique, sec et fruité

AOP Saint Pourçain

- Domaine RAY 37,5cl

Une robe rose saumonée, un nez bonbon, une finale toute en rondeur

CARTE DES VINS



LE LANGUEDOC :

- AOP Languedoc –Source of Joy - Gérard Bertrand 12cl / 75cl 7.50€ / 34.00€
Rond, vif et élégant
- IGP Pays d'OC - Gris blanc - Gérard Bertrand 75cl 25.00€

ROUGE

DE NOS REGIONS

Côtes d'Auvergne

- AOP Terre et Laves 12cl / 37,5cl / 75cl 6.00€ / 15.00 € / 24.00€
Volcanique, minéral, aux notes de fruits rouges
- IGP PDD Cerise sur le gâteau 75cl 26.00€
Volcanique, charnu, aux notes de fruits rouges
- AOP La Légendaire 2019 12cl / 75cl 7.50€ / 35.00€
Intense, aromatique, volcanique

LE LANGUEDOC :

- IGP Haute Vallée de l'Aude Domaine de l'Aigle Pinot Noir 12 cl / 75 cl 7.50€ / 37.00€
Tendre, fruitée et finement épicée
- AOP Languedoc "Art de Vivre" Gérard Bertrand 75cl 32.00€
Arômes de fruits rouges murs, des tanins fondus et équilibrés

LES CÔTES DU RHÔNE :

- AOP Côtes du Rhône Village Sainte Cécile Domaine Aubert 12cl / 75cl 7.00€ / 28.00€
Robe rouge rubis intense, nez dominante fruits rouges : fraise ,framboise, groseille

LA BOURGOGNE

- AOP Hautes Côtes de Beaune Domaine Germain 75cl 41.00€
Robe rouge pourpre, nez de cerise et framboise

NOS CHAMPAGNES

- Veuve Pelletier 75cl 42.00€
- Tsarine blanc de blanc 75cl 85.00€
- Tsarine cuvée Orium 75cl 70.00€
- Tsarine rosé 75cl 80.00€