

BIENVENUE AU RESTO D'ÉPICURE

NOTRE CARTE



MENU PARIOU

37.50€

ENTREE / PLAT / DESSERT



ENTRÉE

Cannelloni de canard et pied de cochon, jus laqué carbonade

Ou

Velouté de Légumes de saison, pois chiches et graines croustillantes, oeuf parfait

PLATS

Chou farci de poisson, légumes du potager au bouillon, gomasio et beurre rose

Ou

Gaufre de légume, croustillant de pomme de terre et champignons 

Ou

Poulet farci au Chorizo, légumes du potager au bouillon

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

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

Cheesecake d'halloween, honneur à la courge et au sésame

Ou

Volcan à la mousse de Verveine d'auvergne, coeur carmin et crumble aux herbes

LA CARTE



ENTRÉES

- Cannelloni de canard et pied de cochon, jus laqué carbonade 13.50€
- Sphère de saumon gravlax, chair de crabe et figue 14.50€
- Velouté de Légumes de saison, pois chiches et graines croustillantes, oeuf parfait 12.50€

PLATS

- Chou farci de poisson, légumes du potager au bouillon, gomasio et beurre rose 24.00€
- Gaufre de légume, croustillant de pomme de terre et champignons  20.50€
- Poulet farci au Chorizo, légumes du potager au bouillon 23.90€
- Filet de bœuf, croustillant champignons et pomme de terre, sauce aux légumes 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 mousse de verveine verte d'Auvergne, cœur carmin et crumble aux herbes 10.50€
- Douceur acidulée : autour du chocolat et de l'orange 11.00€
- Cheesecake d'halloween, honneur à la courge et au sésame 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

Minéral et puissant

6.00€ / 15.00 €

- 809 Le Chardonnay 12cl / 75cl

7.00€ / 28.00€

Des côtés aromatiques puissants et une fragrance « muscatée »

LA BOURGOGNE :

- AOP Macon Villages 75cl 12cl / 75cl

6.00€ / 23.00€

LE LANGUEDOC :

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

7.50€ / 37.00€

Frais minéral, tendre et souple

- AOP Clairette du Languedoc Adissan "Art de Vivre" G. Bertrand 12cl / 75cl

7.00€ / 32.00€

Palette aromatique de poire pêche et prune

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

6.00€ / 29.00€

Note de fleurs blanches de fruits confits et de poivre blanc

LE SUD OUEST :

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

22.00€

Sec et très fruité

ROSE

DE NOS REGIONS :

AOP Côtes d'Auvergne

- Terre et Laves 12cl / 75cl

Volcanique, sec et fruité

6.00€ / 24.00 €

LE LANGUEDOC :

- AOP Languedoc - Art de Vivre - Gérard Bertrand 12cl / 75cl

7.00€ / 32.00€

Arôme de fruit rouge, note florale et de pamplemousse

- IGP Pays d'OC - Gris blanc - Gérard Bertrand 75cl

25.00€

CARTE DES VINS



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 Puy de Dome 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

- IGP Puy de Dome 1885 Pinot Noir 75cl

28.00€

LE LANGUEDOC :

- IGP Haute Vallée de l'Aude Domaine de l'Aigle Pinot Noir 12cl / 75cl

7.50€ / 37.00€

Tendre, fruitée et finement épicée

- AOP Languedoc "Art de Vivre" Gérard Bertrand 12cl / 75cl

7.00€ / 32.00€

Arômes de fruits rouges murs, des tanins fondus et équilibrés

- AOP Languedoc La Clape "Chateau l'Hospitalet Grand Vin" Gérard Bertrand 75 cl 55.00€

Nez intense arômes d'épices et de fruits rouges

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

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€