



MENU LASSOLAS

• LES ENTRÉES

Soupe de légumes de saison et méli mélo de condiments

Gravelax de Boeuf cuit au sel, sucre, citron et vinaigrette acidulée, roquette et pickles

• LES PLATS

Travers de Porc de l'Allier mariné confit et poêlée de saison

Orzo en Risotto aux courgettes et petit chèvre frais des Sonailles (plat végétarien)

• FROMAGES (SUPP + 8 €)

Composition de 4 fromages de notre Région

• LES DESSERTS

Equilibre gourmand Cacahuètes Caramel et Chocolat

La Folie Pomme

L'incontournable Volcan Verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 3€)

34€ : ENTREE / PLAT / DESSERT

27€ : ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 15€



Emincé de volaille avec frites ou légumes / 1 boisson / 1 glace au choix

Prix TTC Service Compris





MENU

MERCOEUR

• LES ENTRÉES

Trio de tomates fraîches macérées et ses billes de truffade, pistou de romarin

Rillettes de truite, caviar d'aubergines et écume de citron

• LES PLATS

Pavé de poisson d'eau douce snacké, salade d'herbes aromatiques, mousseline de carotte et fenouil rôti, tomates cerises confites

Filet de Boeuf, pressé de légumes de saison, courgettes et carottes sautées, jus réduit aux fruits rouges

• FROMAGES (SUPP + 8 €)

Composition de 4 fromages de notre Région

• DESSERTS

Equilibre gourmand Cacahuètes Caramel et Chocolat
La Folie Pomme

L'incontournable Volcan Verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 3€)

42€ : ENTREE / PLAT / DESSERT
34€: ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT



Prix TTC Service Compris



APERITIFS ET BOISSONS

• LES APÉRITIFS

Ricard / Pastis 2 cl	5.50€
Muscat 4 cl	6.00€
Vin blanc ou Pétillant et crème de fruit 12 cl	5.50€
<small>au choix : Pêche, Cassis, Mure, Framboise, Châtaigne</small>	
Porto Blanc/Rouge 4 cl	5.50€
Ballantines 4 cl + Soda	8.00€
Aberlour 4 cl	10.00€
Martini Blanc/Rouge 4 cl	6.00€
Le Gaulois Genestine (vermouth rouge) 4 cl	8.00€
Gentiane Couderc 4 cl	6.50€
Coupe de Champagne 12 cl	10.00€
Kir Royal 12 cl	11.00€
<small>Crème au choix: Pêche, Cassis, Mure, Framboise, Châtaigne</small>	

• NOTRE COCKTAIL

Orange Gold Tonic (12 cl Orange Gold, 4 cl Limoncello Genestine, 4 cl Schweppes Tonic)	11.00€
--	--------

• LES BIÈRES

Bières Artisanales Auvergnates Bio Voltige 33 cl	5.10€
Blanche, Ambrée	
IPA	5.40€
Bougnat Blonde Pression 25 cl	3.90€
Bougnat Blonde Pression 50 cl	7.00€

• LES SANS ALCOOL

Jus de fruits Pago 25 cl	4.00€
(Orange, Pomme, Ananas, ACE, Fraise, Tropical)	
Sodas 33 cl	3.80€
Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Orangina, Oasis Tropical, Ice Tea, Schweppes Agrumes	
Volvic 75 cl	6.50€
Badoit 75 cl	6.50€
Limonade Pur jus de citron Voltige 33cl	4.10€



CARTE DES VINS

• LE BLANC

12cl / 37,5cl / 75cl

LES CÔTES D'Auvergne

- AOP Côtes d'Auvergne Terre et Laves

Minéral et puissant

- AOP 809 Le Chardonnay

Des côtés aromatiques puissants et une fragrance « muscatée »

LA BOURGOGNE :

- AOP Macon Villages

LE LANGUEDOC :

- AOP Limoux Domaine de l'Aigle Chardonnay G. Bertrand

Frais minéral, tendre et souple

- AOP Clairette du Languedoc Adissan "Art de Vivre" G. Bertrand

Palette aromatique de poire pêche et prune

- VDF Orange Gold (vin orange) G. Bertrand

Note de fleurs blanches de fruits confits et de poivre blanc

6.50€ 18.00€ 26.00€

7.00€ 28.00€

7.00€ 27.00€

8.00€ 37.00€

7.50€ 34.00€

7.50€ 29.00€

• LE ROSE

LES CÔTES D'Auvergne

- AOP Côtes d'Auvergne Terre et Laves

Volcanique, sec et fruité

LE LANGUEDOC :

- AOP Languedoc - Art de Vivre - Gérard Bertrand

Arôme de fruit rouge, note florale et de pamplemousse

- IGP Pays d'Oc - Gris blanc - Gérard Bertrand

6.50€ 18.00€ 26.00€

7.50€ 34.00€

7.00€ 28.00€



CARTE DES VINS

• LE ROUGE

12cl / 37,5cl / 75cl

LES COTES D'AUVERGNE

- AOP Terre et Laves

Volcanique, minéral, aux notes de fruits rouges

6.50€ 18.00€ 26.00€

- IGP Puy de Dome Cerise sur le gâteau

Volcanique, charnu, aux notes de fruits rouges

7.00€ 28.00€

- AOP Côtes d'Auvergne La Légendaire

Intense, aromatique, volcanique

8.00€ 36.00€

LE LANGUEDOC :

- IGP Haute Vallée de l'Aude Domaine de l'Aigle Pinot Noir

Tendre, fruitée et finement épicée

8.00€ 37.00€

- AOP Languedoc "Art de Vivre" Gérard Bertrand

Arômes de fruits rouges murs, des tanins fondus et équilibrés

7.50€ 34.00€

- AOP La Clape "Chateau l'Hospitalet Grand Vin" Gérard Bertrand

Nez intense arômes d'épices et de fruits rouges

55.00€

LES CÔTES DU RHÔNE :

- AOP Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile Domaine Aubert

Robe rouge rubis intense, nez dominante fruits rouges : fraise, framboise, groseille

7.20€ 29.00€

• LES CHAMPAGNES

NOS CHAMPAGNES 75 cl

- Veuve Pelletier
- Haton et Filles Solo de Meunier
- Tsarine cuvée Orium Extra Brut

39.00€

42.00€

71.00€

• LES DIGESTIFS

NOS DIGESTIFS 100% AUVERGNAT

- Royal Menthe 4 cl
- Zest Limoncello 4 cl
- Verte de Clermont 4 cl

8.00€

8.00€

9.00€

