















## INGREDIENTS SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ELEMENTS ALLERGENES

 <b>1</b> Œufs	 <b>2</b> Anhydrique sulfureux [E220]	 <b>3</b> Moutarde	 <b>4</b> Soja	 <b>5</b> Lait
 <b>6</b> Celeri	 <b>7</b> Céréale	 <b>8</b> Arachide	 <b>9</b> Sésame	 <b>10</b> Fruit à coque
 <b>11</b> Poisson	 <b>12</b> Crustacé	 <b>13</b> Mollusque	 <b>14</b> Lupin	

© Sanipousse

### ENTREES

*Croustillant de chèvre au miel de pays*

**1 - 5 - 7**

*Cœur de Thon sous son manteau de Saumon*

**3 - 5 - 11**

*Assortiment de Salaisons artisanales*

*Fraîcheur de potager à la fleur de sel*

*Tourte fondante aux pommes de terre*

**5 - 7**

### PLATS

*Burger de l'Auberge*

**1 - 3 - 5 - 7 - 11**

*Escalope Montagnarde gratinée au fromage*

**5**

*Pièce de Bœuf au Beurre persillé*

**5**

*Fondant de Volaille et crème de sous-bois*

**5 - 7**

*Retour de pêche au Beurre noisette*

**5 - 7 - 11**

*Fondu Creusois*

**1 - 5 - 7**

*Pizzas*

**7**

### DESSERTS

*Fondant au chocolat et sa crème anglaise*

**1 - 5 - 7**

*Nougat glacé et son coulis fruits rouges*

**1 - 5 - 10**

*Tarte sablée aux fruits du moment*

**1 - 5 - 7**

*Assortiment de Fromages locaux*

**5**

*Coupe de Glaces*

**1 - 5**

*Gâteaux d'Anniversaire*

**1 - 5 - 7**

LA CARTE EST SUSCEPTIBLE D' EVOLUER AU FIL DU TEMPS

**UNIQUEMENT PAIEMENTS CB & ESPECES**

# ENTREES

Croustillant de chèvre au miel de pays 7€

*Fromage de chèvre farcie au miel, roulé aux herbes et pané à l'anglaise*

**Accompagnements:** Salade verte - Vinaigrette - Persillade

Coeur de Thon sous son manteau de Saumon 9€

*Rillettes de thon enveloppées dans des tranches de saumon Gravlax maison*

**Accompagnements:** Salade verte - Vinaigrette - Sauce Miel Moutarde

Assortiment de Salaisons artisanales 9€

*Plusieurs sortes de charcuteries sont proposées en entrée ou à l'apéritif*

*Rosette et Saucisse sèche locales - Coppa & Rillettes de poulet artisanales*

**Accompagnements:** Beurre - Cornichons

Fraîcheur de potager à la fleur de sel 7€

*Entrée végétarienne composée d'un mélange de légumes crus et cuits taillés finement*

**Accompagnements:**

*Salade verte - Vinaigrette - Fleur de sel - Sauce au bouillon de légumes réduit*

Tourte fondante aux pommes de terre 6€

*Il s'agit d'une tourte en pâte feuilletée contenant*

*des pommes de terre, des oignons et de la crème fraîche fermière.*

**Accompagnements:** Salade verte - Vinaigrette - Oignon frits

# PLATS

Burger de l'Auberge 13€

*Pain brioché - Steak Haché - Lard paysan - Confit d'oignons  
Fromage au choix (St Nectaire / Bleu d'Auvergne)  
Tomate - Cornichon - Salade - Sauce Tartare*  
**Accompagnements:** Frites - Salade verte

Escalope Montagnarde gratinée au Fromage 16€

*Filet de poulet - Coppa artisanale - Crème- St Nectaire le tout gratiné au four*  
**Accompagnements:** Frites - Légumes

Pièce de Boeuf au Beurre persillé 18€

*Entrecôte de Boeuf Viande locale et française cuite à votre goût  
et agrémentée d'un beurre composé à l'ail et au persil*  
**Accompagnements:** Frites - Légumes - Salade verte

Fondant de Volaille et crème de sous-bois 15€

*Cuisse de poulet désossée et façonné en jambonette  
La sauce aux champignons est réalisée avec les sucs de cuisson*  
**Accompagnements:** Frites - Légumes

Retour de pêche au Beurre noisette 17€

*Pavé de Poisson du moment servit avec une croûte à la chapelure  
et aux zestes de citron et sur un lit de fondue de poireaux*  
**Accompagnements:** Frites - Légumes

Fondu Creusoise 14€

**Accompagnements:** Frites - Salade verte - Charcuteries

PIZZAS Base Tomato ou Crème 13€

**La Reine** (Jambon/Champignons/Emmental râpé)

**La 4 Fromages** (Bleu d'Auvergne/Cantal/Chèvre/Mozzarella/Emmental râpé)

**La Roue de Charron** (Pommes de terre/Lardons/Oignons/St Nectaire/Emmental râpé)

# DESSERTS

Fondant au chocolat et sa crème anglaise 7€

*Spécialité à base de chocolat noir et de beurre - Crème anglaise maison*

Nougat glacé et son coulis fruits rouges 8€

*Crème glacée maison composée de nougatine, de meringue italienne et de chantilly*

Tarte sablée ou Tatin aux fruits du moment 6€

*Tarte composée de pâte sablée, d'un appareil à crème prise sucré et garnit de fruits  
Servit avec une boule de glace vanille*

Assortiments de Fromages locaux 9€

*Composition: St Nectaire - Bleu d'Auvergne - Chèvre - Cantal Jeune*

Faisselle au miel 4€

Coupe de Glaces 2 Boules au choix - Chantilly et Biscuit 4€

*Parfums: Vanille-Fraise-Chocolat-Menthe -Citron - Pistache- Café*

Coupe de Glaces **Artisanales** 8€

2 Boules au choix - Chantilly et Biscuit

**Parfums:** Vanille Fève de Tonka - Fruits Rouges - Menthe du jardin -

*Chocolat du moment - Caramel au beurre salé - Citron Basilic du jardin*

Café ou Thé Gourmand 7€

*Une invitation à la découverte de nos desserts*

*Café accompagné de 3 portions de nos desserts (Fondant/Tarte/Nougat)*

# MENUS

**Menu du jour** (Entrée/Plat/Dessert/Boisson) 17€

**Change tous les jours** (Lundi - Mardi)

**Menu Enfant** (Plat/Dessert/Boisson) 12€

Steak Haché **OU** Nuggets maison **OU** Omelette au fromage

**Accompagnements:** Frites - Salade verte - Légumes

Fondant au chocolat **OU** Tarte aux fruits **OU** 1 Boule de Glace

## Sur Réservation

Menu Traiteur

A partir de 30€

Gâteaux d'Anniversaire

A partir de 28€

AUBERGE  
DE  
CHARRON

# BOISSONS

La consommation d'alcool est strictement interdite aux mineurs

## ALCOOLS

Whisky 5cl <b>Ballantines</b>	6.50€
<b>Ricard</b> 2.5cl	3.50€
<b>SUZE</b> 5cl	5.50€
Get 27 ou 31 5cl	4.50€
Martiny Rosso 5cl	5.00€
Cognac 5cl	6.00€
Gin <b>le Compas</b> (Local)5cl	9.00€
.....	
Gin Tonic Citron	12.00€
Mojito	8.00€
Whisky Coca	9.00€
Ricard & Sirop	4.00€
.....	

## VINS Rouges

	Verre	Pichet 1/2L	Bouteille
<b>St Pourcain</b> Terre et Fusion 75cl	5.00€	13.00€	25.00€
<b>Rasteau</b> 75cl	5.00€	13.00€	25.00€
<b>Pinot Noir</b> 75cl	5.00€	13.00€	25.00€
<b>Crozes-Hermitage</b> 75cl	8.00€	16.00€	30.00€
<b>Merlot</b>	3.50€	9.00€	17.00€

## VINS Blancs

	Verre	Pichet 1/2L	Bouteille
<b>St Pourcain</b> Terre et Fusion 75cl	5.00€	13.00€	25.00€
<b>Monbazillac</b> 75cl	5.00€	13.00€	25.00€
<b>Chardonnay</b>	3.50€	9.00€	17.00€

## VINS Rosés

	Verre	Pichet 1/2L	Bouteille
<b>St Pourcain</b> Terre et Fusion 75cl	5.00€	13.00€	25.00€
<b>Cabernet d'Anjou</b> 75cl	5.00€	13.00€	25.00€
<b>Grenache</b>	3.50€	8.00€	17.00€

<b>Crémant</b> 75cl	5.50€		27.00€
<b>Champagne</b> 75cl	8.00€		40.00€

<b>Kir</b> Cassis/Mure/Framboise/Pêche			<b>5.50€</b>
<b>Kir Crémant</b> Cassis/Mure/Framboise/Pêche			<b>6.50€</b>
<b>Kir Royal</b> Cassis/Mure/Framboise/Pêche			<b>9.00€</b>

## BIERES

Bière Pression <b>Leffe</b> Blonde :33cl	4.00€
Bière Locale 33cl :	6.00€
Bière & Sirop ou Bière & Limonade (Panaché)	4.50€
<b>Picon Bière</b>	5.00€

## SOFTS 33cl

<b>Coca - Orangina - Perrier - Oasis - Lipton - Schweppes - Limonade - Jus de Fruits</b>	<b>3.50€</b>
Eau Cristaline 50cl	1.50€
Eau + Sirop	2.00€
Limonade & Sirop (Diabolo)	3.50€
Pétillant pêche	4.50€
Apéritif sans alcool	4.00€
Bière sans alcool	3.50€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.50€
Café long - Thé - Lait miel	2.50€
Chocolat chaud	3.50€