



BOISSONS



NOS BIÈRES PRESSION

| | | |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|
| BLONDE | 3,50 € (25 cl) | 6,50 € (50 cl) |
| BLANCHE | 3,50 € (25 cl) | 6,50 € (50 cl) |
| FESTIV'ALE | 3,50 € (25 cl) | 6,50 € (50 cl) |
| AMBRÉE | 3,80 € (25 cl) | 7,00 € (50 cl) |
| IRISH RED | 3,80 € (25 cl) | 7,00 € (50 cl) |
| VPA | 4,00 € (25 cl) | 7,50 € (50 cl) |

NOS BIÈRES BOUTEILLE 33CL

| | |
|--|---------------|
| BLONDE | 4,50 € |
| BLANCHE | 4,50 € |
| FESTIV'ALE (Blonde) | 4,50 € |
| AMBRÉE | 5,00 € |
| IRISH RED (Rousse) | 5,00 € |
| VPA (IPA) | 5,00 € |
| TRIPLE BRUNE | 5,00 € |
| FRUITS ROUGES (Sour) | 5,00 € |
| BRASSIN D'HIVER (Bière de Noël) | 5,00 € |
| GENTIANE | 5,00 € |

IDÉE DÉGUSTATION



DÉGUSTATION DE 3 BIÈRES



(au choix parmi les bières pression du moment)

3 X 12,50 CL - **6,50 €**

NOS BIÈRES BOUTEILLE 75CL

BLONDE - BLANCHE - AMBRÉE **9,50 €**

NOS VINS D'AUVERGNE

| | | |
|---|-----------------------|----------------------------|
| VIN ROUGE BASALTE (Gamay) AOP Côte d'Auvergne, Vieilles Vignes - 14,5° | 4,50 € (Verre) | 28,00 € (Bouteille) |
| VIN BLANC ST ROCH (Chardonnay) IGP Puy-de-Dôme - 14° | 4,50 € (Verre) | 26,00 € (Bouteille) |
| VIN ROSÉ CORENT (Gamay - Pinot Noir) AOP Côte d'Auvergne - 13,5° | 4,50 € (Verre) | 26,00 € (Bouteille) |

LIQUEURS VOLCANIQUES

| | |
|--|---------------|
| KIR PÉTILLANT (crème de châtaigne ou de myrtilles - 12,5 cl) | 4,90 € |
| KIR (crème de châtaigne ou de myrtilles - 12,5 cl) | 4,90 € |
| PASTIS SAUVAGE (44,6° - 2 cl) | 5,00 € |
| GENTIANE CLASSIQUE (16°, 4 mois de macération - 5 cl) | 5,00 € |
| VERVEINE (27,43° - 4 cl) | 6,00 € |

SOFTS & BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---------------|
| COCACOLA - COCACOLA ZERO | 3,80 € |
| PERRIER - ICETEA (33 cl) | |
| JUS (ACE/fraise/abricot - 20 cl) | 3,60 € |
| LIMONADE ARTISANALE 360 | 4,00 € |
| MYRTILLE OU CITRON (33 cl) | |
| SIROP A L'EAU (25 cl) | 2,50 € |
| EXPRESSO BIO CAFÉ MAURO | 1,80 € |
| CRÈME | 3,50 € |
| THÉS BIO (Les Jardins de Gaia) | 3,50 € |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

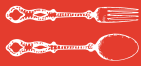


NOS BIÈRES



CRAT'R

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>BLANCHE (BIO)</p> <p><i>La fraîcheur</i></p>  <p>Bière de blé de type Weissbier, légère et naturellement citronnée.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 4,9% Vol.</p> | <p>BLONDE (BIO)</p> <p><i>l'équilibre</i></p>  <p>Bière type Belgium-Ale, ronde et délicatement houblonnée, relevée par une pointe de coriandre.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 5,9% Vol.</p> | <p>FESTIV' ALE</p> <p><i>La légèreté</i></p>  <p>Bière blonde de type Summer Ale. Fraîche et houblonnée, elle révèle une amertume tonique.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 4,9% Vol.</p> | <p>IRISH RED (BIO)</p> <p><i>La douceur</i></p>  <p>Rousse d'inspiration irlandaise, maltée et peu houblonnée aux notes de céréales torrifiées.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 4,9% Vol.</p> | <p>FRUIT ROUGES (BIO)</p> <p><i>La tonicité</i></p>  <p>Bière de type Sour, légère et acidulée à la purée de myrtilles et de framboises.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 4,9% Vol.</p> |
| <p>AMBRÉE (BIO)</p> <p><i>La générosité</i></p>  <p>Bien que présents, les houblons cèdent la place aux malts caramélisés pour une bière de caractère.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 6,9% Vol.</p> | <p>BRASSIN D'HIVER (BIO)</p> <p><i>La gourmandise</i></p>  <p>Délicatement épicée, le gingembre frais apporte une note de fraîcheur. Bière généreuse, peu sucrée.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 6,9% Vol.</p> | <p>TRIPLE BRUNE (BIO)</p> <p><i>La puissance</i></p>  <p>Brune brassée avec des malts torrifiés, type bière d'Abbaye, aux notes de café et de réglisse.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 8,1% Vol.</p> | <p>VPA (BIO)</p> <p><i>l'amertume</i></p>  <p>IPA, brassée avec du seigle. Le nez de litchi et de rose contraste avec l'amertume plus franche du houblon.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 5,9% Vol.</p> | <p>GENTIANE</p> <p><i>La minéralité</i></p>  <p>Bière sèche et minérale à l'amertume franche et tonique. Notes de betterave.</p> <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 4,9% Vol.</p> |
| <p>BRASSIN 360 (BIO)</p> <p><i>l'exception</i></p> | <p>Cette cuvée anniversaire célèbre notre 360^e brassin. Une bière de haute fermentation, de type «Barley Wine», qui témoigne de notre attachement aux hommes et aux femmes qui font notre territoire. Elle a été brassée en Pays de Salers, dans la plus grande tradition brassicole, à l'eau fraîche du volcan et exclusivement avec de l'orge maltée cantalienne. Son caractère naît de deux variétés de houblons issus de l'unique houblonnière auvergnate. Enfin, l'artiste auvergnat Hugo Gravel, signe la création de l'étiquette qui sublime cette édition limitée et numérotée. Pensée pour être partagée, toute notre équipe espère que cette bière puissante et généreuse vous offrira une dégustation et des émotions à 360 degrés...</p> | | | <p>Épices : ● ● ● ● ● Rondeur (SR) : ● ● ● ● ● Amertume (IBU) : ● ● ● ● ● Acidité : ● ● ● ● ● Puissance : ● ● ● ● ●</p> <p>Alc. 12% Vol.</p> |



PLATS DU TERROIR



À L'APÉRO

SAUCISSE SÈCHE À LA PERCHE 5,00 €

BOCAL DE TARTINABLES VÉGÉTARIENS (100g - Clac à Cournon) 7,50 €
Demandez nos recettes !

FOIE GRAS 24,00 €
(100g - Domaine de Limagne)

PLANCHES

LA PLANCHE DE FROMAGES D'AUVERGNE 14,00 €
Saint-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne, Cantal Grand Herbage, Tome à l'ail des ours.

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE D'AUVERGNE 14,00 €
Saucisson de Salers, Jambon cru, Terrine de pieds de cochon, Filet de porc fumé, Terrine de campagne.

LA PLANCHE 360 25,00 €
Saucisson de Salers, Jambon cru, Terrine de pieds de cochon, Filet de porc fumé, Terrine de campagne. Saint-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne, Cantal Grand Herbage, Tome à l'ail des ours.

NOS PLATS CUISINÉS

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU ST-NECTAIRE FERMIER ET CHAMPIGNONS 10,50 €
À déguster accompagné d'une CRAT'R Irish Red

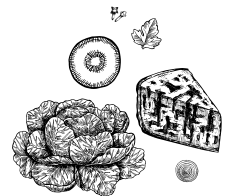
CHOUX FARCI 12,50 €
À déguster accompagné d'une CRAT'R Blonde

SAUCISSE AU CHOUX ET SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 13,00 €
À déguster accompagné d'une CRAT'R Ambrée

LASAGNES TROIS FROMAGES 13,00 €
(Bleu d'Auvergne, Tome de Cantal, Cantal)
À déguster accompagné d'une CRAT'R Blanche

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE SALADE VERTE.

Sauces au choix :
Balsamique,
Huile d'olive,
Moutarde à l'ancienne.



Viandes origine France



NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR 5,00 €

GAUFRE CHANTILLY 5,00 €
(avec coulis Myrtilles)

POT DE GLACE DU SANCY 5,00 €

