Des plats faits maison, cuisinés avec amour

Le meilleur moment est celui que l'on partage.

Commencer

Soupe à l'oignon façon VGE ...9 €
Croutons et fromage rappé (12min)

Œuf en gelée.....10 €
Chiffonnade de jambon blanc

Gaufre saumon fumé, chèvre 18 €
Saumon fumé au bois de chêne

Salade de magret de canard . 19 €
Canard de Limagne en deux façons

Planche de ripaille.....19 €
Œuf, terrine, charcuteries

Bol de frites maison.....5 €

Menu Coquelet (-12 ans)

Steak haché maison, frites maison .....15€
Glace 2 boules

Le Burger Coquet

Nous ne faisons pas de changement sur la composition des burgers
Frites maison et Salade à volonté !

Steak haché de bœuf maison, Saint-Nectaire, Poitrine Porc fumée, Pain maison…

En simple (12min).....18 €
En double (12min).....22 €
Gourmand (Sup.foie gras).....+ 6 €

Continuer

Pâtes maison, champignons 18 €
Pâtes fraiches sauce champi°

Tartare de bœuf au couteau 20 €
Frites maison, Salade verte

Aiguillette de volaille ..... 20 €
Sauce Suprême

Aile de raie, câpres et citron 21 €
Pomme vapeur

Saint-nectaire rôti.....22 €
Pommes rattes, salade verte, jambon cru d'Auvergne (15min)

Le Coq au grill !

Frites maison et Salade à volonté !

Le Bougnat..... 23 €
Porc affiné et fumé au foin

Côtes d'agneau ..... 24 €

Entrecôte..... 25 €

Filet de bœuf..... 27 €

Côte de bœuf ..... 75€/Kg
Pour 2 pers. Cuisson unique
Poids à la planche

Côte de bœuf affinée....90€/Kg
Pour 2 pers. Cuisson unique
Poids à la planche

Sauce au choix..... 2 €
Poivre, Bleu d'Auvergne

Nos viandes de bœuf sont sélectionnées par la famille Bessette (maître affineur).

Alimentation 100% naturelle foin, herbe. Races à viande (Aubrac, Salers…)

Conclure

Fromage blanc campagne ..7 €
Coulis, crème fraiche

Sélection de fromages .....9 €
Compotée de fruits maison, Noix et salade

Panacotta myrtilles .....9 €
Myrtilles, chantilly

La grosse profiterole.....10 €
Chocolat chaud

Mandarine, goyave, kiwi..11 €
Fruits frais, sorbet

Tarte citron meringuée ...11 €
Glace lait cru

Café gourmand .....11 €
Café artisanal Wheely Break

Boule de glace au choix.....3 €
Supplément (Chantilly…)..2 €

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maisons !

Homemade meals, cooked with love

The best moment is the one we share.

Commencer

VGE Style Onion Soup .....9 €
Croutons and grated cheese (12min)

Jelly egg .....10 €
Chiffonade of white ham

Smoked salmon and goat cheese waffle.....18 €
Oak smoked salmon

Duck breast salad.....19 €
Limagne duck in two ways

Feast board .....19 €
Egg, terrine, cold meats

Bowl of homemade fries.....5 €

Coquelet menu (-12 years)

Homemade minced steak, homemade fries .....15€
Ice cream 2 scoops

The Burger Coquet

We are not making any changes to the composition of the burgers.
Homemade fries and salad at will!

Homemade minced beef steak, Saint-Nectaire cheese, smoked pork belly, homemade bread…

In single (12min)..... 18 €
In doubles (12min) ..... 22 €
Gourmand(Sup. foie gras).....+ 6 €

Continue

Homemade pasta, mushrooms ...
..... 18 €
Fresh pasta with mushroom sauce

Knife-Cut Beef Tartare ..... 20 €
Homemade fries, green salad

Poultry aiguillette ..... 20 €
Supreme Sauce

Skate wing, capers, lemon... 21 €
Steamed apple

Roasted Saint-Nectaire.....22 €
Ratte potatoes, green salad, raw Auvergne ham (15 min)

Le Coq au grill !

Homemade fries and salad at will!

The Bougnat..... 23 €
Pork cured and smoked on hay

Lamb ribs ..... 24€

Entrecote..... 25€

Beef fillet..... 27 €

Rib of beef.....75€/Kg
For 2 people. Single cooking
Weight per board

Matured rib of beef.....90€/Kg
For 2 people. Single cooking
Weight per board

Sauce of your choice ..... 2 €
Pepper, Bleu d'Auvergne (Cheese)

Our beef is selected by the Bessette family (master refiner).

100% natural food hay, grass. Meat breeds (Aubrac, Salers, etc.)

Conclure

Country white cheese .....7 €
Coulis, fresh cream

Selection of cheeses.....9 €
Homemade fruit compote, nuts and salad

Blueberry Panna Cotta.....9€
Blueberries, whipped cream

The big profiterole .....10 €
Hot chocolate

Mandarin, guava, kiwi.....11 €
Fresh fruits, sorbet

Lemon Meringue Pie.....11€
Raw milk ice cream

Gourmet coffee.....11 €
Wheely Break Craft Coffee

Ice cream scoop of your choice
.....3 €
Supplement (Chantilly…)..2 €

All our ice creams and sorbets are homemade!

Allergènes	Soupe oignon	Œuf en gelée	Salade rôtie canard	Ripaille
Céréales 1	X		X	
Crustacés 2				
Œufs 3	X	X		X
Arachides 4				
Poissons 5				
Soja 6			X	
Lactose 7	X		X	(X)
Fruits à coques 8				
Céleri 9				
Moutarde 10				
Sésame 11				
Sulfites 12				
Lupin 13				
Mollusques 14				

Allergènes	Burgers	Pates champignon	Aiguillettes volailles	Aile de raie	Tartare	St Nectaire	Bougnat	Agneau	Grillades bœuf	Menu enfant	Sauce bleu	Sauce poivre
Céréales 1	X	X										X
Crustacés 2												
Œufs 3	X	X			(X)							
Arachides 4												
Poissons 5												
Soja 6												
Lactose 7	X	X	X	X		X					X	X
Fruits à coques 8												
Céleri 9												
Moutarde 10												
Sésame 11												
Sulfites 12												
Lupin 13												
Mollusques 14												

Allergènes	Fromage blanc	Fromage sec	Pana cotta	Profiterole	Mandarine kiwi	Tarte citron	Café gourmand	Glaces
Céréales 1				X		X	X	(X)
Crustacés 2								
Œufs 3				X	X	X	X	X
Arachides 4								
Poissons 5								
Soja 6								
Lactose 7	X	X	X	X	X	X	X	X
Fruits à coques 8		(X)					X	
Céleri 9								
Moutarde 10								
Sésame 11								
Sulfites 12								
Lupin 13								
Mollusques 14								