ARCHIPEL VOLCANS
HÉBERGEMENT - RESTAURANT

Notre métier : partageurs de bonheur

Carte automne - hiver 2026

/// ENTRÉES ///

SALADE CHAMPEIX 8,50 €
Salade, lentilles de Champeix, noix, dés de Cantal (en plat : 18 €)

TERRINE DE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES * 11 €
Foie gras, porto, pain d'épices artisanal et confit du moment

ŒUF COCOTTE TRUITE NOUVEAU 8,50 €
Œuf du *GAEC de la Rosière*, épinard, truite fumée, crème (en plat : 18 €)

POTAGE DU MOMENT NOUVEAU 8,50 €
Légumes de saison, copeaux de fourme de Rochefort, croûtons (en plat : 15 €)

PÂTÉ AUVERGNAT DE LA BOUCHERIE DE ST-OURS 8,50 €
Viande de bœuf, veau, porc, persil, ail poireau, pâte feuilletée de la Boucherie des Ours

L'ASSIETTE D'ICI * 10 € / part
Planche découverte composée de 3 fromages, saucisson IGP, jambon cru IGP et terrine

/// PLATS ///

Nos coups de ❤

TRUFFADE 18 €
Pommes de terre poêlées, tomme de Cantal, jambon d'Auvergne IGP et saucisson IGP

CUISSE DE CANARD CONFITE 18 €
Cuisse de canard *Domaine de Limagne* confite maison, frites maison, salade

FUSILLI, SAUCE DU MOMENT 18 €
Pâtes locales au blé ancien *L'Étincelle*

PIÈCE DU BOUCHER * 20 €
Viande bovine française minimum 200g, frites maison, salade, sauce du moment

MIJOTÉ DU MOMENT NOUVEAU 18 €
Selon l'humeur de la Cuisine

POISSON DU JOUR 18 €
Poisson cuisiné selon l'humeur de la Cuisine, accompagnement au choix

Accompagnements

Frites maison ou pâtes locales ou légumes du moment 4 €

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos plats peuvent contenir des traces des 14 allergènes connus. Se renseigner auprès d'un·e serveur·se.

/// DESSERTS ///

CAFÉ/THÉ & MACARON GLACÉ 5 €
Boisson au choix

TRIO DE FROMAGES 8,50 €
Bleu d'Auvergne, Cantal et St-Nectaire (producteurs locaux)

FONTAINEBLEAU 8,50 €
Fromage blanc, crème montée et fruits frais

POIRE POCHÉE NOUVEAU 8,50 €
Poire pochée au vin rouge, éclats de nougatine

TARTE CHOCOLAT NOUVEAU 8,50 €
et fruits secs caramélisés

DESSERT DU JOUR 8,50 €

Glaces artisanales

Nos glaces sont confectionnées par notre partenaire *Glaces Richard*, artisan-glacier installé à Mauriac, au cœur du Cantal.

Richard met un point d'honneur à travailler avec des producteurs locaux pour vous proposer les meilleures crèmes glacées.

PLUSIEURS PARFUMS DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS, NOUS DEMANDER

COUPE 1 BOULE 3 €
COUPE 2 BOULES 6 €
COUPE 3 BOULES 8,50 €

/// MENU ENFANT ///

Pour les -12 ans
1 plat + 1 dessert + 1 sirop à l'eau 14 €

PLAT AU CHOIX	DESSERT AU CHOIX
Œuf cocotte truite	Bâtonnet de glace
Poisson du jour et frites	Yaourt
Truffade et jambon blanc	Fruit
Pâtes et jambon blanc	

+ SIROP À L'EAU AU CHOIX

Formules demi-pension

Réservées aux clients de l'hôtel
Les plats marqués d'une étoile rouge * ne rentrent pas dans les formules demi-pension

PETIT-DÉJEUNER + ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT 36 €

PETIT-DÉJEUNER + ENTRÉE/PLAT/DESSERT 42 €

PETIT-DÉJEUNER + MENU ENFANT 23 €

CHAQUE DIMANCHE MATIN DE 10H30 À 14H30

Brunch auvergnat à volonté

27 € / ADULTE **14 € / ENFANT**

Salades variées
Charcuteries d'Auvergne
Plats chauds
Laitages
Fromages d'Auvergne
Céréales
Gâteaux/Entremets
Fruits
Café, thés, infusions
Jus de fruits

Réservation recommandée

Découvrez tous nos partenaires locaux au verso