

# La Mangoune®

Cuisine faite maison



## LE MOMENT APÉRITIF

L'APÉRO DE BARNABÉ 12CL - 3,80€  
Macération de racines de gentiane dans du vin rouge, de la crème de cassis et du marc d'Auvergne.

COCKTAIL DU MOMENT Voir ardoise	
KIR VIN BLANC à la crème de fruits*	12CL - 3,80€
KIR PÉTILLANT à la crème de fruits*	12CL - 4,50€
AMÉRICANO	12CL - 7,00€
GENTIANE LOUIS COUDERC	6CL - 4,00€
MARTINI - MUSCAT - PORTO	6CL - 4,00€
PAMPLE ROSÉ	12CL - 4,00€
PASTIS 51 - RICARD	2CL - 2,80€
WHISKY - GIN - VODKA - RHUM	2CL - 3,50€
WHISKY - GIN - VODKA - RHUM	4CL - 5,80€
WHISKY BOURBON	4CL - 6,00€
WHISKY 12 ANS D'ÂGE	4CL - 7,00€
VIEUX RHUM	4CL - 7,00€

\*CRÈME DE FRUITS AU CHOIX : châtaigne, myrtille, cassis, mûre, pêche, pomme, framboise.

## LES SODAS ET JUS DE FRUITS

COCA-COLA	33CL - 3,60€
COCA COLA ZÉRO	33CL - 3,60€
LIMONADE	25CL - 3,60€
THÉ GLACÉ MAISON	33CL - 3,60€
ORANGINA	25CL - 3,60€
SCHWEPES TONIC	25CL - 3,60€
SCHWEPES AGRUMES	25CL - 3,60€
BADOIT ROUGE	33CL - 3,60€
JUS DE FRUITS	25CL - 3,60€
Orange, abricot, pamplemousse, tomate, pomme, ananas.	
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS	33CL - 3,80€
SIROP À L'EAU	2,80€

## LES EAUX

### EAUX PLATES

EVIAN 50CL	- 4,00€
VOLVIC 75CL	- 6,00€

### EAUX GAZEUSES

BADOIT ROUGE 33CL	- 3,60€
BADOIT VERTE 50CL	- 4,00€
BADOIT VERTE 100CL	- 6,00€
ST GÉRON 75CL	- 7,00€
PAROT 100CL	- 5,00€

## LES CIDRES

CIDRE : Brut ou doux 27.5CL - 4,80€

## LES CHAMPAGNES

FLÛTE DE CHAMPAGNE	
«LOUIS CONSTANT»	10CL - 8,00€
CHAMPAGNE	
«LOUIS CONSTANT»	75CL - 55,00€

## DÉCOUVREZ NOS BIÈRES

### A LA PRESSION



	15CL	25CL	50CL
NK BLONDE Brasserie de Teilhède	2,50€	3,80€	7,50€
NK DE SAISON Selon arrivage bière artisanale de Teilhède	3,20€	4,20€	8,40€
MONACO	2,50€	3,80€	7,50€
PANACHÉ	2,50€	3,80€	7,50€
LA MANGOUNIÈRE Bière artisanale ambrée	2,50€	3,80€	7,50€
PICON BIÈRE		4,80€	9,60€

NOS BIÈRES  
ARTISANALES  
D'Auvergne  
À LA BOUTEILLE

CONSULTEZ NOTRE  
CARTE DES BIÈRES !

NOS VINS  
D'Auvergne  
ET D'AILLEURS  
AU VERRE ET  
À LA BOUTEILLE

CONSULTEZ NOTRE  
CARTE DES VINS !

Distillerie Gènesine  
Fondée en 1840 et Révisée en 2017

Apéritifs  
Le Gaulois 4,30€  
La Grande Gentiane 4,30€  
Le Pastis Sauvage 2,80€

Liqueurs  
La Verveine de Clermont 7,00€  
Le Royal Menthe 7,00€  
Zest Limoncello 7,00€

N° ZÉRO

BIÈRE ARTISANALE

SANS ALCOOL

Cristallerie d'Auvergne

UN BIEN SANS ALCOOL  
BIÈRE ARTISANALE

100% - C'EST PAS BANAL - 100%

## LES DIGESTIFS 4CL

ARMAGNAC OU COGNAC	7,00€
CALVADOS	7,00€
GET 31	7,00€
VERVEINE VERTE D'Auvergne	7,00€
EAU DE VIE DE POIRE	7,00€
EAU DE VIE DE MIRABELLE	7,00€
MARC D'Auvergne	7,00€
GET 27	7,00€
BAILEYS	7,00€
MANZANA VERDE	7,00€

## LA PAUSE CAFÉ

CAFÉ EXPRESSO	1,80€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	1,80€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
DOUBLE CAFÉ EXPRESSO	3,50€
GRAND CAFÉ CRÈME	3,50€
CAPPUCCINO	4,00€
CHOCOLAT	3,50€
INFUSION / THÉ	3,20€
IRISH COFFEE	7,50€

## LES PLANCHES

### EN ENTRÉE - SEULE OU À PARTAGER

Toutes nos salaisons sont issues de producteurs locaux.

**LA PLANCHE GOURMANDE DE L'ÉTÉ** 17,10€  
Pounti du Cantal, crousti de poulet, cantal<sup>1</sup>, chiffonnade de saumon mariné.

**LA PLANCHE CHARCUTIÈRE** 16,50€  
Chiffonnade de jambon sec de montagne Auvergnat, pâté de campagne d'Auvergne, saucisson sec, jambon blanc.

**LA MIXTE PLANCHE AUVERGNATE** 16,50€  
Chiffonnade de jambon sec de montagne Auvergnat, saucisson sec, Cantal<sup>1</sup>, Bleu d'Auvergne<sup>1</sup>.

**LA PETITE PLANCHE APÉRITIVE** 7,50€  
Saucisson sec, chiffonnade de jambon sec et pâté de campagne.

## LES FARINADES

Les Farinades sont accompagnées d'une salade composée et d'une Truffade ou de frites ou de l'accompagnement du moment.

**LA SALERS** 16,80€  
Farinade garnie de sauce tomate, oignons confits, Saint Nectaire<sup>1</sup>, Cantal<sup>1</sup> et chiffonnade de jambon sec d'Auvergne.

**LA RIVERGNAT** 16,80€  
Farinade garnie de crème fraîche ciboulette citronnée pomme de terre, pesto maison, chèvre frais et chiffonnade de saumon mariné.

**LA POULAILLER** 16,80€  
Farinade garnie de sauce tomate, oignons confits, Cantal<sup>1</sup>, émincés de poulet et poitrine fumée.

## LES SALADES

Toutes nos salades sont fraîches et les sauces vinaigrettes sont fabriquées maison.

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 16,10€  
Salade, mélange de crudités, toast de chèvre frais, lardons poêlés, tomates.

**SALADE AUVERGNATE** 16,10€  
Salade, mélange de crudités, Bleu d'Auvergne<sup>1</sup>, chiffonnade de jambon sec, œuf, tomates, croûtons.

**LA CÉSAR CANTALIENNE** 16,50€  
Salade, mélange de crudités, crousti de poulet, tomates, copeaux de Cantal<sup>1</sup> poitrine fumée grillée, croûtons, sauce César (contient de l'aïl).

**SALADE ALEIZ** 16,50€  
Salade, mélange de crudités, chiffonnade de saumon mariné, pesto maison, pommes de terre rissolées, tomates, cailladou du cantal.

## LE COIN VÉGÉTARIEN

**ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** 15,60€  
Truffade, frites fraîches, salade composée, accompagnement du moment.



## LES PÂTES FRAÎCHES MAISON, DE LA MANGOUNE

**PASTAPEISH** 15,80€

Pâtes fraîches, saumon, crème fraîche ciboulette citronnée, pesto maison.

**PASTAPIO** 15,80€

Pâtes fraîches, émincé de poulet mariné, poitrine fumée, sauce au bleu.

**PASTACARBO** 15,80€

Pâtes fraîches, lardons, sauce Cantal, jaune d'œuf.

## LES PLATS BRASSERIE

**LE POUNTI** 16,10€

Le Pounti est une spécialité Cantalienne préparée à partir d'une farce, composée de feuilles de blette, d'oignons, de farine, de crème, de lait, de poitrine de porc et de quelques morceaux de pruneaux, le tout est cuit au four. Notre recette existe depuis trois générations.

Snacké et accompagné d'une sauce tomate, d'une salade composée et de truffade ou de frites ou de l'accompagnement du moment

**JAMBON SEC** 16,40€

Jambon sec d'Auvergne accompagné d'une salade composée et de truffade ou de frites ou de l'accompagnement du moment.

**LE BRUNCH DE LA MANGOUNE** 17,50€

Petite salade Auvergnate, Pounti, crousti de poulet, tranches de saucisson sec, pâté de campagne, truffade maison.

**LE FARÇOU** 17,80€

Farce à pounti façon pancake, garnie de sauce tomate, chiffonnade de jambon blanc et œuf au plat accompagné d'une salade composée et de truffade ou de frites ou de l'accompagnement du moment.

**WELSH DE LA MANGOUNE** 17,10€

Tranche de pain de campagne artisanale, jambon blanc, Saint-Nectaire<sup>1</sup>, le tout fondu et gratiné dans une sauce à la moutarde à l'ancienne et à la bière blonde artisanale, servi avec un œuf au plat et accompagné de frites.

**LA TRUFAFLETTE** 18,20€

Pommes de terre, Saint-Nectaire<sup>1</sup>, Cantal<sup>1</sup>, crème fraîche, lardons, oignons confits, saucisse de porc.

La Trufaflette est accompagnée d'une salade composée.

**POISSON DU MOMENT** 19,10€

Poisson du moment mariné et cuit à la plancha, accompagné d'une salade composée et de truffade ou de frites ou de l'accompagnement du moment et d'une sauce au choix.

## LES BURGERS DE LA MANGOUNE

DEPUIS 2007

Notre pain burger artisanal est fabriqué par notre boulanger avec des farines locales.

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC:

Truffade **ou** Frites **ou** Accompagnement du moment  
+ Une salade composée + Une sauce au choix.

**BURGER ESTIVAL** 17,10€  
Pain boulanger, filet de poulet mariné, poitrine fumée grillée, sauce cantal, Saint-Nectaire<sup>1</sup>, Cantal<sup>1</sup>, oignons confits, tomates, salade.

**BURGER AUVERGNAT®** 17,10€  
Pain boulanger, un steak haché façon bouchère 150g, Bleu d'Auvergne<sup>1</sup>, sauce au Bleu d'Auvergne<sup>1</sup>, oignons confits, salade.

**BURGER CANTALIEN®** 17,10€  
Pain boulanger, un steak haché façon bouchère 150g, Saint-Nectaire<sup>1</sup>, sauce moutarde à l'ancienne, Cantal<sup>1</sup>, oignons confits, tomates, salade.

**MAXI BURGER CANTALIEN  
OU BURGER AUVERGNAT** 21,80€  
avec 2 steaks hachés façon bouchère

**GÉANT DES MONTAGNES  
AUVERGNAT OU CANTALIEN** 26,70€  
avec 3 steaks hachés façon bouchère

## LE COIN DU BOUCHER

Toutes nos grillades sont marinées maison et accompagnées d'une sauce au choix, d'une salade composée **et** de truffade **ou** de frites **ou** de l'accompagnement du moment.

<b>BROCHETTE DE BŒUF - SALERS<sup>2</sup></b> 300G	22,00€
<b>FAUX-FILET - SALERS<sup>2</sup></b> 250G	22,80€
<b>BAVETTE ALOYAU SALERS</b> 200G	22,60€
<b>LA CIGALINE D'Auvergne</b> 180G	18,80€
Araignée de porc	
<b>SAUCISSE DE PORC MONTAGNE</b> 160G	16,40€
<b>FILET DE POULET MARINÉ MAISON</b> 180G	16,50€
<b>STEAK HACHE FAÇON BOUCHÈRE</b> 150G	15,10€

### LES SAUCES MAISON

CANTAL<sup>1</sup> - BLEU D'Auvergne<sup>1</sup> - POIVRE  
MOUTARDE À L'ANCIENNE  
CRÈME FRAÎCHE CIBOULETTE CITRONNÉE

La Mangoune soutient les éleveurs Cantaliens, Auvergnats et Français.

LES VIANDES DE PORC, DE VOLAILLE  
ET DE BŒUF DE NOTRE CARTE SONT  
D'ORIGINE FRANÇAISE.



## LES MENUS BONS BOUGNATS

Entrée + Plat <b>ou</b> Plat + Dessert	22,00€
Entrée + Plat + Fromage <b>ou</b> Dessert	26,50€

### ENTRÉE :

Salade Auvergnate **ou** Assiette campagnarde : jambon sec et pâté de campagne maison **ou** Pounti.

### PLAT :

Brochette de boeuf **ou** saucisse de Porc «Cantalou »  
**ou** Poisson du moment

### ACCOMPAGNEMENT :

Salade composée + truffade **ou** frites **ou** accompagnement du moment.

### FROMAGE :

Assiette de fromages d'Auvergne<sup>1</sup>  
**ou** Fromage blanc (à la confiture du moment **ou** au coulis de fruits rouges) **ou** Cailladou du Cantal (fromage caillé aux herbes aromatiques et à l'huile d'olive).

### DESSERT :

Crème Brûlée **ou** Milhard Auvergnat  
**ou** Coupe de glace 3 boules.

## FORMULE DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI  
ET HORS JOURS FÉRIÉS.

PLAT	11,80€
ENTRÉE + PLAT + BOISSON*	15,20€
PLAT + DESSERT** + BOISSON*	15,20€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT** + BOISSON*	17,90€

\*25cl de bière blonde ou ambrée ou 25cl d'eau minérale ou 12cl de vin ou 25cl de soft

\*\*dessert du moment, demandez à l'un de nos collaborateurs / collaboratrices.

## POUR LES PETITS COPAINS DE BARNABÉ\*

UN VRAI MENU ENFANT CUISINÉ MAISON !

*Si tu as moins de 10 ans, choisis ce qu'il te plaît, dans le menu que j'ai confectionné pour toi !*

L'équipe de La Mangoune offre à chaque petit client un cadeau et un coloriage

PLAT: Bambin Burger : pain burger, sauce tomate, steak haché, Cantal<sup>1</sup> **ou** Crousti de poulet panés **ou** Steak haché **ou** Chiffonade de jambon blanc.

Accompagné d'une salade composée **et** de truffade **ou** de frites **ou** de l'accompagnement du moment.

DESSERT : Farinette (crêpe)  
**ou** Cookie **ou** 1 boule de glace au choix.

BOISSON 20CL : Cola **ou** Jus d'orange **ou** Jus d'ananas **ou** Jus de pomme **ou** Limonade **ou** Sirop à l'eau **ou** Verre de lait **ou** Diabolo.

\*Ce menu ne peut pas être partagé.

10,00€



## LES DESSERTS DE LA MANGOUNE

Nos desserts sont faits maison.

**CRÈME BRÛLÉE** 7,50€

**DESSERT DU MOMENT** 7,80€

Demandez à l'un de nos collaborateurs.

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 7,80€

Brioche, accompagnée d'une glace vanille et d'une sauce caramel beurre salé et de chantilly,

**MAXI COOKIE** 7,80€

Boule de glace vanille, sauce chocolat et chantilly.

**MILHARD AUVERGNAT** 7,80€

Milhard aux fruits (fruits différents suivant l'époque)

Le Milhard ou milliard est une recette du clafoutis traditionnellement réalisée en Auvergne.

**CÈPE DE LA MARGERIDE** 8,80€

Comme un vrai champignon !

Meringue, crème glacée vanille, chantilly, sauce au chocolat ou coulis de fruits rouges.

**LE CAFÉ DOUCEUR** 8,80€

**DE LA MANGOUNE**

Assortiment de desserts maison + un café expresso ou un thé.

**LE CAFÉ DOUCEUR** 11,50€

**DE LA MANGOUNE ET DIGESTIF 2CL**

Assortiment de desserts maison + un café expresso

ou un thé + un digestif 2cl.

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT ET CHANTILLY**

Les choux maison sont servis avec de la crème glacée vanille.

1 PROFITEROLE	2 PROFITEROLES	3 PROFITEROLES	4 PROFITEROLES
4,20€	6,90€	9,40€	11,50€

## LES FARINETTES

Toutes nos Farinettes sont faites maison.

**FARINETTE SAUCE CARAMEL  
BEURRE SALÉ MAISON** 5,50€

**FARINETTE AU SUCRE** 4,50€

**FARINETTE À LA  
CONFITURE DU MOMENT** 5,50€

**FARINETTE AU CHOCOLAT** 5,50€

**FARINETTE CHANTILLY** 5,50€

**FARINETTE AU CHOCOLAT  
ET CHANTILLY** 5,80€

## LES GLACES<sup>3</sup>

**GLACES :**

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM RAISINS,  
CARAMEL, MENTHE.

**SORBETS :** FRAISE, POIRE, POMME, CITRON,  
CASSIS, FRAMBOISE.

1 BOULE  
3,20€

2 BOULES  
5,60€

3 BOULES  
7,50€

## LES COMPOSITIONS GLACÉES

**LE BOCAL ESTIVAL** 8,50€

Sorbet citron, sorbet pomme, sorbet cassis, morceaux de Milhard, coulis de fruits rouges, brisures de meringue, chantilly, pralines.

**LA ROUGEOTTE** 8,50€

Sorbet cassis, sorbet framboise, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, chantilly, pralines.

**L'ECIR** 8,50€

Glace vanille, glace caramel, sauce caramel au beurre salé, brisures de cookie, chantilly, pralines.

**L'ALAMBIC** 8,80€

2 boules de sorbet au choix et 2cl d'alcool au choix.

**TOPPING : GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX**

**POUR COMPLÉTER VOS GLACES OU FARINETTE.**

1 TOPPING : 1,00€ - 2 TOPPINGS : 1,50€

Coulis de fruits rouges, sauce chocolat maison, sauce caramel beurre salé, brisures de meringues, brisures de cookies, chantilly, pralines.

## LES FROMAGES

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES** 7,80€

Cantal<sup>1</sup>, Bleu d'Auvergne<sup>1</sup>, Saint-Nectaire<sup>1</sup>, accompagnés d'une salade.

**CAILLADOU DU CANTAL** 6,80€

Fromage caillé aux herbes aromatiques et à l'huile d'olive.

**FROMAGE BLANC** 4,90€

à la confiture du moment ou au coulis de fruits rouges.