

Restaurant du Volcan de Lemptégy

Nous privilégions autant que possible nos producteurs locaux pour vous offrir des mets de qualité
As far as possible, we favour our local producers to offer you quality food

Plats

Main courses

Spécialités auvergnates

Local specialties

- Aligot & Saucisse de Saint-Ours

15,00 €
- Mashed potatoes cooked with local cheese, served with a sausage from Saint-Ours butcher
- Aligot sans saucisse

11,50 €
- Mashed potatoes cooked with local cheese, without sausage

Plats servis avec accompagnement au choix

Frites maison, lentilles blondes de Champeix à la moutarde, haricots verts, salade verte

Served with accompaniment of your choice
Homemade chips, local entils with mustard, green beans, salad

- Burger Saint-Nectaire

19,00 €
- Fresh bread from the village bakery, 150g fresh minced beef patty, farmhouse Saint-Nectaire cheese, tomato slice, salad
- Steak haché frais VBF 180 g

15,00 €
- Freshly minced beef
- Saucisse de Saint-Ours

13,00 €
- Locally produced sausage
- Cuisse de canard confite (IGP Sud-Ouest)

14,90 €
- Duck leg confit

Salades et assiettes de charcuterie

Salads & cold meats assortment

- Grande salade auvergnate

7,80 €
- Auvergne salad with blue cheese and cured ham
- Grande assiette de charcuterie

8,00 €
- Assortment of cold meats
- Grande salade de crudités

7,80 €
- Assortment of raw vegetables

Autres plats et suppléments

Other main courses/extras

- Fish & Chips *

14,50 €
- Chili sin carne

14,50 €
- Assiette de frites maison

6,00 €
- Homemade chips
- Assiette de légumes

7,00 €
- Cooked vegetables platter
- Supplément aligot

4,00 €
- Extra portion of aligot
- Boule de pain

0,80 €
- French bread roll

Desserts

- Assiette de fromages d'Auvergne (AOP)

5,20 €
- Auvergne cheeses assortment
- Yaourt fermier (nature, fraise, myrtille)

1,60 €
- Locally produced yoghurt (plain, strawberry, blueberry)
- Pompe aux pommes

3,90 €
- Local apple pie
- Tarte aux myrtilles

3,90 €
- Blueberry pie
- Brownie & crème anglaise

3,90 €
- Brownie with custard
- Panna cotta (fruits rouges ou exotique)

3,90 €
- Fruit de saison

1,60 €
- Seasonal fruit

Crèmes glacées & sorbets artisanaux

Artisanal ice creams & sorbets

- Pot 150 ml

4,50 €
- Ice cream pot
- Crèmes glacées : Bleu d'Auvergne, Vanille, Café, Chocolat, Gentiane, Noisette, Spéculoos, Caramel beurre salé
- Ice creams: Blue cheese, Vanilla, Coffee, Chocolate, Gentian, Hazelnut, Speculoos, Salted caramel
- Sorbets : Citron, Myrtille, Fraise, Mangue
- Lemon, Blueberry, Strawberry, Mango
- Bâtonnet

2,90 €
- Stick
- Crèmes glacées : Vanille, Fraise, Chocolat
- Ice creams :Vanilla, Strawberry, Chocolate

Confiseries

Candies

- Twix, Bounty, Snickers, Mars

1,70 €
- Kit Kat, M&Ms, Kinder Bueno

1,90 €
- Pom’Pote

1,90 €
- Stewed apples
- Choco Prince, Oreo

2,20 €
- Chips

1,70 €
- Crisps

Boissons chaudes

Hot drinks

- Ristretto, Espresso

1,90 €
- Café long, Décaféiné

1,90 €
- Americano, Decaf
- Double espresso

3,80 €
- Capuccino

3,30 €
- Chocolat chaud

3,30 €
- Hot chocolate
- Thé noir/vert/fruits rouges/caramel (Dammann)

3,10 €
- Black tea, green tea, red fruit tea, caramel tea
- Infusion verveine/tilleul (Dammann)

3,10 €
- Lime blossom/verbena infusion

Boissons fraîches & alcool

Cold drinks & alcoholic drinks

- Canette 33 cl - 33 cl can
- Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea, Minute Maid Pomme, Oasis, Badoit fruits rouges

3,20 €
- Bouteille 50 cl - 50 cl bottle
- Orangina

4,10 €
- Auvergnat Cola, Volvic Fraise

4,10 €
- Volvic Citron

4,20 €

Bière sans alcool - Non-alcoholic beer

Bougnat sans alcool

Alcohol-free craft beer

1664 sans alcool

Alcohol-free beer

- Eau - Water
- Mont-Dore 50 cl

2,70 €
- Still water bottle 50 cl
- Perrier 33 cl

3,20 €
- Sparkling water can 33 cl
- Badoit 1 L

4,20 €
- Sparkling water bottle 50 cl
- Volvic 1,50 L

4,20 €
- Still water bottle 1,50L
- Chateldon 1L

6,00 €
- Sparkling water bottle 1L

Bières et alcools - Alcoholic drinks

- Apéritif

4,90 €
- Kir Cassis, Tonton, Birlou

3,20 €
- Kir w/ cream of your choice
- Bière pression artisanale

25 cl - 50 cl
- Bougnat blonde ou myrtille

4,50 € - 6,90 €
- Craft beer on tap - lager or blueberry flavored
- Bière blonde Krypte 33cl

5,20 €
- Bottled craft lager
- Bière ambrée Krypte 33cl

5,20 €
- Bottled craft amber beer
- Digestif

4,90 €
- Digestive

Vins régionaux - Local wines

- Pichet 25 cl - rouge, blanc ou rosé

3,90 €
- Jug wine 25 cl
- Pichet 50 cl - rouge, blanc ou rosé

6,90 €
- Jug wine 50 cl
- Pichet 1 L - rouge, blanc ou rosé

15,00 €
- Jug wine 1L
- Côtes d'Auvergne 75 cl - Cuvée spéciale 30 ans

19,90 €
- Auvergne wine, special batch for the 30th birthday of the Volcano
- Côtes d'Auvergne rouge 37,5 cl

13,00 €
- Auvergne red wine
- Côtes d'Auvergne 75 cl - rouge, blanc ou rosé

19,90 €
- Auvergne wine (red, white or rosé)

MENU

Enfant

Jambon ou poisson pané*
avec accompagnement au choix

+ Fruit ou yaourt ou glace

+ Boisson 33cl

Ham or breaded fish* served with choice of accompaniment + dessert (fruit or yoghurt or ice cream) + 33cl soft drink

12,50 €

MENU

Entrée / Plat / Dessert

Entrée au choix parmi :
Bol de crudités
Petite assiette de charcuterie
Salade de lentilles/jambon cru/noix

+
Plat et dessert au choix (voir ci-dessus)

Pick your starter: bowl of raw vegetables or small assortment of cold meats or lentils salad with cured ham and nuts

Add a main course and a dessert from the list above

à partir de 22,80 €

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Entrée au choix parmi :
Bol de crudités
Petite assiette de charcuterie
Salade de lentilles/jambon cru/noix

Plat/dessert au choix (voir ci-dessus)

Pick your starter: bowl of raw vegetables or small assortment of cold meats or lentils salad with cured ham and nuts

Add a main course and a dessert from the list above

à partir de 18,90 €

MENU

Salade / Dessert

Salade auvergnate
ou Salade de crudités
ou Assiette de charcuterie

+ Dessert au choix

Auvergne salad or Bowl of raw vegetables or Assortment of cold meats + Choice of dessert

11,70 €

* Produit surgelé / Frozen food - Toutes nos viandes proviennent de France / All our meats come from France - = végétarien/vegetarian



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Vente interdite aux mineurs.



Établissement N° UT/098/1112

Selon la saison et l'arrivée de produits, seule une partie de la carte peut être disponible.
Nos tarifs ne comprennent pas le service à table. Tarifs TTC : 10 % sur les produits alimentaires, 20 % sur les boissons alcoolisées, 5,50 % ou 20 % sur les denrées alimentaires et les boissons sans alcools à emporter, selon la législation en vigueur au moment de l'édition de la carte.
Les chiens ne sont pas autorisés dans le restaurant.

Menu availability can depend of season and supplies.

Alcohol abuse is hazardous to health, drink responsible. Alcohol is forbidden until 18 years. Prices all taxes included (10% on food, 20% on alcohol, 5,50% on food and non-alcoholic drink to take away), according to the legislation at menu edition time. Dogs are not allowed in the restaurant.