

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 specialities



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

Truffade & charcuterie 14,50 €
Potatoes cooked with local cheese, cold meats

Plats servis avec accompagnement au choix

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

Served with accompaniment of your choice
Homemade chips, ratatouille, local lentils w/ 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

Fish & Chips* 14,50 €

Salades et assiettes de charcuterie Salads & cold meats assortment

Grande salade auvergnate 7,80 €
Auvergne salad with blue cheese and cured ham

Grande salade César 7,80 €
Caesar salad

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

Chili sin carne 14,50 €

Assiette de frites maison 6,00 €
Homemade chips

Assiette de légumes 7,00 €
Cooked vegetables platter

Supplément aligot 6,00 €
Extra portion of aligot

Suppl. truffade 6,00 €
Extra portion of truffade

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

Melon 4,50 €

Salade de fruits 4,50 €
Fruits salad

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 Brets nature 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 €

Café au lait 2,50 €
Latte

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 ou Citron 4,10 €

Bière sans alcool - Non-alcoholic beer

Bougnat sans alcool 3,50 €
Alcohol-free craft 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 Bougnat 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 7,80 €
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

Boullgour aux légumes et poulet
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 bulgur salad with vegetables and chicken 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

Boullgour aux légumes et poulet
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 bulgur salad with vegetables and chicken 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 César
ou Salade de crudités
ou Assiette de charcuterie

+ Dessert au choix

Auvergne salad or Caesar 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.