



La cuisine, le goût, les bons produits,
d'accueillir mes clients comme des amis sont des valeurs que j'affectionne depuis toujours.

la simplicité, la convivialité, le plaisir

LES PLANCHETTES DU CHAI, À PARTAGER OU PAS !

MAGRET SÉCHÉ OEUF MIMOSA 8€50
magret du domaine de Limagne, œuf mimosa
à la moutarde de Charroux

CROQUE CANTAL 8€50
Pain de campagne, jambon blanc Maison Laborie,
béchamel

TRILOGIE DE TARTINADES MAISON 9€00
Servies avec leurs toasts

FROMAGES D'Auvergne 10€00
Cinq variétés de fromages de région

CHARCUTERIES MAISON LABORIE 10€00
Saucisson, terrine, jambon blanc et pays, chorizo

LA VICTORIUS XXL 26€00
Assortiment de trois planchettes au choix
(3 maximum)



NOS EN-CAS SUR LE POUCE À TOUTE HEURE

GAUFFRE AU SUCRE 3€70
Supplément nappage +1€ :
coulis caramel laitier, coulis chocolat noisette,
chantilly

SANDWICH LE PARISIEN 4€50
Baguette tradition, beurre, jambon blanc
Maison Laborie

SANDWICH L'Auvergnat 6€50
Baguette tradition, jambon sec 12 mois
Maison Laborie, cantal, cornichons

CROQUE-MADAME 12€50
Pain de mie, béchamel, cantal, œuf,
jambon blanc Maison Laborie

SALADE VERCINGÉTORIX 17€00
Salade, magret séché, jambon de pays, œuf mimosa,
cantal, tomates cerises, oignons rouges

AINSI QUE NOS PLANCHES ET DESSERTS

FORMULES MIDI SEMAINE

VOIR L'ARDOISE

À partir de **12€00**

SERVIES DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
SAUF JOURS FÉRIÉS

SALADE VERCINGÉTORIX 16€00
Salade, magret séché, jambon de pays, oignons, tomates cerises,
œuf mimosa, oignons rouges, cantal

BOUGNAT BURGER* (double steak : +5€) 17€00
Buns, steak haché 150g race à viande locale, lard fumé, oignons confits,
tome fraîche, mayonnaise à la moutarde de Charroux, oignons rouges



FORMULE BISTROT

25€00

Plat/dessert au choix
.....
VOIR LA CARTE

NOS PLATS BISTROT - 18€00

NOTRE FAMEUSE TRUFFADE MAISON
Cochonnailles de la Maison Laborie et salade

PAVÉ DE BŒUF RACE À VIANDE LOCALE*
Sauce bleu d'Auvergne

COCHON FERMIER CONFIT EN CROÛTE DE CHORIZO*

ROGNONS DE VEAU FAÇON GRAND-MÈRE*
Oignons grelots, lard fumé, champignons, crème

ANDOUILLETTE AAAAA GRATINÉE AU SAINT-NECTAIRE*

POISSON DU MARCHÉ* (voir ardoise)
Selon arrivage de notre poissonnier local Thierry

* NOS GARNITURES AU CHOIX
Légumes de saison, pommes Victorius,
lentilles à l'auvergnate

OSÉZ-LA EN GARNITURE
TRUFFADE
+4€00

NOS DESSERTS - 8€00

CAFÉ DOUCEUR
Café, mousse chocolat, crème
brûlée myrtille, crumble pommes

POMPE AUX POMMES
Glace vanille

GAUFFRE MONT-DORE
Glace vanille, crème de marron,
meringue et chantilly

PUY D'

PLAISIR INTENSE

Pommes caramélisées,
caramel laitier,
biscuit sablé,
glace vanille,
crème chantilly

MOUSSE AU CHOCOLAT
Notre fameuse recette maison

TIRAMISU BUENO
Biscuit, coulis chocolat noisette,
crème pralinée, craquelin
et chantilly

CRÈME BRÛLÉE MYRILLE

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Truffade, jambon blanc, salade ou Steak haché race à viande, wedges

Mousse au chocolat ou Gauffre coulis au choix

Sirap à l'eau au choix

10€00



Ouvert midi et soir 7j/7

APÉRITIFS

Kir du Chai (<i>Birlou et vin pétillant</i>) 12 cl	5€00
Kir vin blanc 12 cl	4€00
Ricard 2 cl	4€00
Martini Rosso ou Bianco, Gentiane 5 cl	5€00
Whisky William Lawson 4 cl	6€00
Whisky Hedgehog (<i>Auvergne</i>) 4 cl	9€00
Whisky Glenfiddich (<i>Single Malt 12 ans d'âge</i>) 4 cl	8€00
Coupe de Champagne 12 cl	9€00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Granity Dômes 25 cl	5€50
<i>Jus de pomme, sirop de châtaigne et myrtille</i>	
Le Girly 25 cl	5€50
<i>Jus d'orange et multi-fruits, sirop fraise & pêche</i>	
Détox 25 cl	5€50
<i>Jus de cranberries, citron vert, jus de pommes, eau gazeuse</i>	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Beer Dômes 25 cl	6€00
<i>Jus de pomme, sirop de châtaigne et myrtille, bière blanche</i>	
Cervoise 25 cl	6€00
<i>Citron, Verveine, bière blanche</i>	
Spritz du Bougnat 25 cl	7€50
<i>Verveine, Aperol, pétillant, eau gazeuse</i>	

BIÈRES PRESSION - Sirop + 0€20

LA VICTORIUS	25 d 3€50 / 50 d 6€00
<i>Bière Blonde Artisanale d'Auvergne</i>	
LA BLANCHE	25 d 3€90 / 50 d 7€30
LA ROUGE	25 d 3€90 / 50 d 7€30
LA CHOUFFE	25 d 4€20 / 50 d 7€60
LA BIÈRE DU MOMENT	25 d 4€20 / 50 d 7€60

BIÈRES BOUTEILLE - 33 cl - 5€90

VOIR L'ARDOISE



DIGESTIFS - 4 cl - 7€00

Get 27 ou Get 31
Liqueur de Verveine artisanale
Baileys
Calvados
Armagnac
Cognac
Poire Williams
Don Papa
Dictatore 12 ans



EAUX MINÉRALES

Chateldon 75 cl	5€00
Volvic 75 cl	5€00

BOISSONS CHAUDES

Café	1€60
Café allongé	1€60
Noisette	1€80
Décaféiné	2€00
Café crème	2€60
Thé/infusion	2€90
Chocolat chaud	3€50
Cappuccino	3€50
Café Latte	4€00
Café ou chocolat viennois	4€00

SODAS & JUS - 3€50

Coca-Cola, Zéro, Cherry	33 cl
Orangina, Auvergnat agrumes ou tonic	25 cl
Tropico	25 cl
Perrier	33 cl
Thé glacé pêche	33 cl
Jus de fruits Pago	20 cl
<i>Orange, ananas, pêche, abricot, fraise, ACE, tomate</i>	
Sirop à l'eau 25 cl	2€00
Limonade 25 cl	2€80
Diabolo 25 cl	3€00

www.chaivictorius.fr  

14, place de la Victoire 63000 Clermont-Ferrand

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. Origine de nos viandes bovines «France». Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.