

# CARTE DES BOISSONS

<b>NOS APERITIFS</b>	<b>prix</b>	<b>cl</b>
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise, myrtille)	2.50 €	8cl
Ricard, Pastis, Casanis, Berger, Pernod, Azeve, salers, Martini rouge/rosé/blanc,	3.00 €	2cl
Baby, Porto rouge/blanc, Muscat de rivesaltes, Campari,	3.50 €	2cl
Whisky ordinaire	4.50 €	4cl
Gin, Vodka, Téquila, Rhum Saint James, Rhum blanc, Malibu, Passoa, Curaçao	3.50 €	4cl
Whisky supérieur:	7.00 €	4cl
<b>NOS JUS DE FRUITS ET SODAS</b>	<b>prix</b>	<b>cl</b>
Orange, Ananas, Pamplemousse, Abricot,	3.00 €	25cl
Coca cola, Limonade, Ice Tea pêche, Schweppes, Orangina	3.00 €	25cl
<b>NOS EAUX MINÉRALES</b>	<b>litre</b>	<b>1/2litre</b>
Vittel, Badoit	5.00 €	3.00 €
Evian, San Pellegrino		3.00 €
Perrier (25cl)		3.00 €
<b>NOS SIROPS</b>	<b>prix</b>	<b>cl</b>
Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron	1.50 €	25cl
Pulpe, orgeat, Pamplemousse, Framboise, Orange	1.50 €	25cl
<b>NOS BIÈRES</b>	<b>prix</b>	<b>cl</b>
Bock Pression	2.00 €	15cl
Pression, Panaché, Monaco, Picon bière	2.50 €	25cl
50cl pression	5.00 €	50cl
Heineken, Desperados, Leffe, Pelforth brune, Hoegaarden blanche	4.00 €	25cl
<b>NOS COCKTAILS</b>	<b>prix</b>	<b>cl</b>
Cocktail maison avec ou sans alcool	5.50 €	7cl
Américano maison, Téquila sunrise	6.00 €	7 cl
<b>NOS BOISSONS CHAUDES</b>	<b>prix</b>	<b>cl</b>
Café, déca	1.30 €	8cl
Grand café, Grand chocolat,	2.50 €	15cl
Thé Lipton classic, Earl Grey, Thé citron	2.50 €	15cl
Infusions Tilleul, Tilleul menthe, Verveine, Verveine menthe, Menthe	2.50 €	15cl
<b>NOS DIGESTIFS</b>	<b>prix</b>	<b>cl</b>
Cognac vs, Armagnac, Calvados	5.00 €	4cl
Eaux de vie Poire, Mirabelle, Framboise,	5.00 €	4cl
Grand marnier, Get 27, Marie brizard, Curaçao, Bailey	5.00 €	4cl

# NOS VINS

<b>NOS VINS ROUGES</b>	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Château Flamand Bellevue (BORDEAUX)	20.00	
Les mercadières (BORDEAUX)	16.00	9.00
Château La Commanderie (SAINT)	50.00	22.00
Château Latour Martillac (PESSAC LEOGNAN grand cru classé) 2006	80.00	
Château Talbot (SAINT JULIEN 4ème cru	90.00	
Mercurey (BOURGOGNE)	30.00	18.00
Côtes du Rhône	16.00	11.00
Saint-Nicolas de Bourqueil (LOIRE)	18.00	10.00
Mille et une pierres (VDP CORREZE)	19.00	11.00
Saint-Pourçain rouge (ALLIER)	16.00	10.00
Cuvée du patron rouge ou suggestion	12.00	
<b>NOS VINS ROSÉS</b>	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Saint-Pourçain rosé (ALLIER)	16.00	10.00
Côtes de Provence	18.00	11.00
Cuvée du patron rosé ou suggestion	12.00	
<b>NOS VINS BLANCS ET CHAMPAGNES</b>	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Cuvée du patron blanc ou suggestion	12.00	
Saint-Pourçain blanc (ALLIER)	16.00	
Champagne Constant	35.00	
Ayala Brut Majeur du Château d'Ay	48.00	

Bar - Brasserie - Hôtel\*\* - Restaurant

# Le Rider

## MENUS

## CARTE

suivez les flèches

Le code couleur dans la marge détermine votre menu

### MENU EXPRESS

À 9€

entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour

### MENU DU JOUR

À 12€

entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

### MENU DÉCOUVERTE

À 17€

### MENU REDÉCOUVERTE

À 22€

### MENU LE RIDER

À 27€

\*Formule du jour simple et variée

Tous les fumages de cette carte sont réalisés sur place au bois de hêtre  
Les viandes de bœufs proviennent de races salers ou limousine

TARIFS A LA CARTE

### NOS ENTRÉES

Entrée du jour*	4.00 €
Salade de tomates et cantal	6.00 €
Terrine de campagne	6.00 €
Tartine chaude de cantal et magret fumé	8.00 €
Tartine de saumon fumé chèvre et miel	8.00 €
Salade Le Rider	10.00 €
Carpaccio de bœuf au pesto et cantal	10.00 €

### NOS PLATS

Plat du jour*	8.00 €
Truffade maison et jambon de pays	10.00 €
Pièce du boucher sauce fromagère	11.00 €
Estouffade de lieu au pesto	12.00 €
poulet à la fourme d'Ambert, lentilles vertes	13.00 €
Papillote de daurade	14.00 €
Morceau choisi du boucher sauce girolles et cèpes	15.00 €

### NOS FROMAGES

Fromage blanc	3.00 €
Assiette de fromages et salade	4.00 €
Assortiment de fromages chauds	5.00 €

### NOS DESSERTS

Dessert du jour*	4.00 €
Moelleux aux noisettes	6.00 €
Crème brûlée	6.00 €
tarte tatin	8.00 €
Profiteroles au chocolat	8.00 €
Fondant au chocolat cœur cerise amarena	10.00 €
assiette gourmande	10.00 €