

# Le bungalow

## CARTE

### ENTRÉES

*Empanadas de saumon à la façon d'Acapulco .....	11,80€
*Accras de morue, sauce tzatziki et tartare de légumes de saison .....	12,30€
*Carpaccio de bœuf dans le filet vieux parmesan et basilic frais .....	12,60€
*Cromesquis de chèvre miel bio et jambon Serrano en copeaux .....	13,40€
Terrine de foie gras maison et chutney de mangue, vinaigrette au gruë de cacao .....	14,80€

### SALADES

	Petite	Grande
*Salade Mykonos (feta, concombre, poivrons, olives noires, tomates) .....	10,20€	13,40€
*Salade César (salade romaine, croutons, volaille, parmesan, anchois) ..	10,80€	14,30€
*Salade auvergnate (Bleu d'Auvergne, jambon cru, œuf dur, noix) .....	11,10€	15,20€
*Salade Neptune (saumon fumé, crabe, crevettes, pamplemousse) .....	13,20€	16,70€
Salade du Gers (foie gras, magret fumé, gésiers, pommes de terre) .....	12,80€	17,20€

### COIN DU BOUCHER

■ *Hamburger charolais, frites fraîches / salade .....	12,40€
■ *1/2 coquelet mariné à la provençale, frites fraîches / salade .....	13,70€
■ *Tartare de bœuf cru ou poêlé, frites fraîches / salade .....	15,20€
■ *Andouillette lyonnaise artisanale, frites fraîches / salade .....	16,80€
*Pluma de cochon ibérique sauce têriyaki, frites fraîches / salade .....	17,40€
■ *Confit de canard gratin, dauphinois et légumes bios de saison .....	18,20€
*Cuisses de grenouilles en persillade, frites fraîches / salade .....	18,40€
■ *Bavette d'ailou, frites fraîches / salade .....	19,40€
■ Entrecôte terre et mer, frites fraîches / salade, qualité supérieure .....	24,50€

Garniture au choix : frites fraîches, riz thaï, légumes du jour ou salade  
Sauce au choix : Roquefort, 3 poivres, échalotte, moutarde de Charroux, diable

### PÊCHE DU CHEF

*Moules marinières / frites fraîches .....	14,70€
*La friture du moment, frites fraîches / salade .....	15,20€
■ *Poisson frais du jour selon arrivage garniture du chef .....	17,30€
Filet de bar juste épicé, risotto au basilic frais et wok de légumes .....	22,40€
Saint-Jacques américaine snackée, risotto au chorizo et légumes du sud confits .....	26,40€

### SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

■ *Saucisse du terroir et aligot de l'Aubrac .....	15,10€
■ *Croustillant de pied de cochon et sa truffade .....	18,30€

Cette carte privilégie l'artisanat de notre région, ses produits du terroir, et préserve ainsi le savoir-faire auvergnat  
alors n'hésitez pas à demander les vins locaux qui se marient avec les mets proposés.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises.

### BUNGALOWS FORMULES

**Bung' Day FORMULE DU JOUR** ..... 14,50€  
Servi uniquement le midi - hors week-end et jours fériés.

Plat du jour  
Dessert du jour ou faisselle ou assiette de fromage

**Bung' Bino (-12 ANS)** ..... 8,50€

Steak haché ou nuggets de volaille  
Frites fraîches  
2 boules de glace ou bâtonnet

**Bung' Rapidos** ..... 22,50€

Bavette d'ailou frites fraîches / salade  
Dessert du jour ou faisselle

**Bung' Végétarien** ..... 26,30€

Petite salade Mykonos  
Curry de tofu chop soy de légumes  
Dessert du jour ou faisselle

**Bung' Auvergnat** ..... 30,40€

Petite salade auvergnate  
Saucisse du terroir et aligot de l'Aubrac  
Dessert du jour ou faisselle

**Bung' Excellence** ..... 48,60€

Terrine de foie gras maison et chutney de mangue  
Entrecôte terre et mer  
Faisselle de Creuzier nature, coulis de fruits rouges, miel ou paysanne  
Crème brûlée aux framboises

### DESSERTS

*Faisselle de Creuzier nature, coulis de fruits rouges, miel ou paysanne .....	4,80€
*Assiette de fromages du terroir (fromagerie artisanale de Ris) .....	5,30€
*Tarte du moment en fonction de la saison .....	6,20€
*Crème brûlée aux framboises .....	6,50€
*Dessert du jour .....	6,30€
*Nougat glacé au rhum-raisins .....	7,10€
*Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier et sphère au chocolat .....	7,60€
Fondant chocolat Valhrona au zeste d'orange confit .....	8,10€
Café ou thé gourmand revisité par notre pâtissier .....	8,00€
Carte de glaces (demandez au serveur)	

\* soirée étape et passtime  
■ les plat « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
■ viande d'origine française  
nos frites sont faites maisons et n'ont subi aucune transformation

## COCKTAILS

**SOFT DRINKS** ..... le verre 25cl 6,00€  
sans alcool la pinte 50cl 10,00€

**Virgin colada**  
crème coco, jus d'ananas, écume de coco

**Virgin mojito**  
menthe fraîche, sucre, jus de citron, limonade, eau gazeuse

**Break**  
sirop noisette, crème coco, jus d'ananas, jus de fraise,  
écume de coco

**The Sunset**  
dés de citron vert, sirop de cerise, jus d'abricot, jus  
d'ananas

**Limangue**  
jus de citron, purée de fraise, sirop de cassis, jus de  
mangue, jus d'ananas

**Cinderella**  
dés de citron vert, sirop grenadine, gingembre frais,  
jus d'orange, soda, jus d'ananas

**Caribbean Twist**  
purée de fraise, sirop d'orgeat, jus d'ananas, jus de  
mangue

**MOJITOS** ..... le verre 25cl 8,00€  
la pinte 50cl 14,00€

**Mojito classique**  
menthe fraîche, sucre, citron, rhum Bacardi carta oro,  
eau gazeuse

**Mojito fraise**  
menthe fraîche, sucre, citron, rhum Bacardi carta oro, purée  
de fraise, eau gazeuse

**Mojito mangue**  
menthe fraîche, sucre, citron, rhum Bacardi carta oro, jus de  
mangue, eau gazeuse

**Mojito gingembre**  
menthe fraîche, sucre, citron, rhum Bacardi carta oro,  
gingembre frais, eau gazeuse

**Mojito spicy**  
menthe fraîche, sucre, citron, rhum Bacardi carta oro,  
sirop spicy, Tabasco, eau gazeuse

**Cherry mojito**  
menthe fraîche, sucre, citron, rhum Bacardi carta oro,  
sirop de cerise, jus de cranberry, eau gazeuse

**LONG DRINKS** ..... le verre 25cl 8,00€  
la pinte 50cl 14,00€

**Bungalow's dream**  
vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron, sirop de  
cerise, jus de cranberry

**Grey Goose French Mule**  
vodka Grey Goose, dés de citron vert, gingembre frais,  
sucre, soda

**Jack club**  
Jack Daniel's, Amaretto, jus de citron, jus de cranberry

**Pina colada**  
crème coco, jus d'ananas, rhum

**Patronic**  
tequila Patron Silver, twist de pamplemousse, sucre, tonic

**SHORT DRINKS** ..... le verre 9cl 8,00€

**Caïpirinha**  
dés de citron vert, sucre, cachaça

**Cosmopolitan**  
jus de citron, vodka Eristoff, Cointreau, jus de cranberry

**Raspberoska**  
dés de citron vert, sucre, purée de framboise, vodka Eristoff