

LE GLOBE



Hôtel - Bar - Restaurant

Catherine, Christopher,
Brice & Geoffrey

sont ravis de vous accueillir et vous

souhaitent un Bon Appétit !



Nos Chèques Cadeaux

Chèque Cadeau Régional 64 € pour 2 personnes

Vin Blanc et Crème de Fruits, Toasts
~~~~~

Menu Régional : Entrée, Plat, Fromage, Dessert  
~~~~~

1 Verre de Vin Blanc et 1 Verre de Vin Rouge, selon notre sélection
Eau Plate ou Gazeuse, Boisson Chaude

Chèque Cadeau du Globe 76 € pour 2 personnes

Vin Blanc et Crème de Fruits, Toasts
~~~~~

Menu du Globe : Entrée à base de Foie Gras, Plat, Fromage, Dessert  
~~~~~

1 Verre de Vin Blanc et 1 Verre de Vin Rouge, selon notre sélection
Eau Plate ou Gazeuse, Boisson Chaude

Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous consulter.

Notre Carte

Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Compoté d'Oignons à la Grenadine et Tranches de Pain d'Epices	14€50
Croustades de Chèvre Frais et Jambon Cru d'Auvergne, Sauce au Miel	9€
Pâté Bourbonnais (<i>à base de Pommes de Terre, d'Oignons et de Crème Fraîche</i>) et Salade Verte	8€50
Tartare de Saumon Mariné aux Baies, Sorbet Citron	11€00
Assiette de Charcuteries de nos Campagnes (<i>Rosette de Lyon, Jambon Cru d'Auvergne, et Terrine de Campagne Maison</i>)	9€00

Salades Repas

Salade Caesar (<i>Salade Verte, Blancs de Poulet, Croûtons, Copeaux de Cantal, Tomates, Sauce Caesar</i>)	13€80
Salade Auvergnate (<i>Salade Verte, Jambon Cru d'Auvergne, Bleu d'Auvergne, Croûtons, Noix, Tomates</i>)	13€50
Salade Périgourdine (servie tiède) (<i>Salade Verte, Gésiers de Poulet, Magrets de Canard fumé, Pommes de Terre, Haricots Verts et Tomates</i>)	13€80

Poissons

Filet de Poisson du jour, Sauce aux Fruits de Mer, Flan de Courgettes	13€50
Pot au Feu de la Mer (<i>Carottes, Navets, Pommes de Terre, Poireaux et Filet de Poisson selon arrivage</i>)	14€

Viandes

Pièce de Bœuf Charolais, Sauce au Poivre, Frites Maison	15€50
Tartiflette au Jambon Cru d'Auvergne et Fromage de Bézenet, Salade Verte	13€50
Burger du Globe, Frites Maison et Salade Verte (<i>Effiloché de Canard Sauce à l'Orange, Cantal, Oignons Rouges, Tomates, Sauce Burger</i>)	14€50
Burger Cosnois, Frites Maison et Salade Verte (<i>Steak Haché façon Bouchère, Cantal, Oignons Rouges, Tomates, Sauce Burger</i>)	14€50
Cuisse de Pintade, Sauce Grand-Mère au Saint Pourçain, Tagliatelles Crémées aux Lardons	13€00
Tête de Veau Sauce Gribiche, Pommes de Terre vapeur	13€00
Supreme de Poulet, Sauce Normande, Gratin Dauphinois	13€50
Plat du Jour (servi les midis du mardi au vendredi, hors jours de fête et jours fériés)	9€50

Fromages

Assiette de Fromages et Salade Verte	3€50
Faisselle de Campagne (<i>salée ou sucrée</i>)	4€

Desserts

Omelette Norvégienne	7€
Verrine aux 3 Chocolats	6€
Parfait Glacé à la Pastille Vichy, Financier aux Amandes et Coulis de Fruits Rouges	6€50
Crêpe Façon Suzette, Sorbet Ananas	6€50
Pot de Glace Artisanale Bio (125ml) (<i>Vanille, Sorbet Fraise, Sorbet Citron, Chocolat, Café, Caramel au Sel de Guérande</i>)	3€40

Menu du Globe

26€ Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

28€ Entrée, Plat, Fromage, Dessert

36 € Entrée, Poisson, Plat, Fromage, Dessert

Terrine de Foie Gras de Canard Maison,
Compoté d'Oignons à la Grenadine et Tranches de Pain d'Epices (supplément de 3€50)
suggestion accord mets et vin : Verre de IGP Côtes de Gascogne 12 cl à 3€50

ou

Tartare de Saumon Mariné aux Baies, Sorbet Citron

ou

Salade Périgourdine (servie tiède)

(Salade Verte, Gésiers de Poulet, Magrets de Canard fumé, Pommes de Terre, Haricots Verts et Tomates)

~~~~~

Burger du Globe, Frites Maison et Salade Verte  
*(Effiloché de Canard, Cantal, Oignons Rouges, Tomates, Sauce à l'Orange)*

*ou*

Pot au Feu de la Mer

*(Carottes, Navets, Pommes de Terre, Poireaux et Filet de Poisson selon arrivage)*

*ou*

Pièce de Bœuf Charolais, Sauce au Poivre, Salade Verte et Frites Maison  
*suggestion accord mets et vin : Verre de AOP Côtes du Rhône Rouge 12 cl à 3€80*

*ou*

Tête de Veau Sauce Gribiche, Pommes de Terre Vapeur

*ou*

Suprême de Poulet, Sauce Normande, Gratin Dauphinois

~~~~~

Assiette de Fromages

ou

Faisselle de Campagne *(salée ou sucrée)*

~~~~~

Omelette Norvégienne

*ou*

Crêpe Façon Suzette, Sorbet Ananas

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.  
Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Menu Régional

20€ Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

22€ Entrée, Plat, Fromage, Dessert

Pâté Bourbonnais et Salade Verte

*(Spécialité Bourbonnaise à base de Pommes de Terre, d'Oignons et de Crème Fraîche)*

ou

Salade Auvergnate

*(Salade Verte, Jambon Cru d'Auvergne, Bleu d'Auvergne, Croûtons, Noix, Tomates)*

ou

Croustades de Chèvre Frais et Jambon Cru d'Auvergne, Sauce au Miel

ou

Assiette de Charcuteries de nos Campagnes

*(Rosette de Lyon, Jambon Cru d'Auvergne et Terrine de Campagne Maison)*

~~~~~

Filet de Poisson du jour, Sauce aux Fruits de Mer, Flan de Courgettes

ou

Tartiflette au Jambon Cru d'Auvergne et Fromage de Bézénat, Salade Verte

ou

Cuisse de Pintade, Sauce Grand-Mère au Saint Pourçain,
Tagliatelles Crémées aux Lardons

ou

Burger Cosnois, Frites Maison et Salade

(Steak Haché Façon Bouchère, Cantal, Oignons Rouges, Tomates, Sauce Burger)

~~~~~

Assiette de Fromages

ou

Faisselle de Campagne *(salée ou sucrée)*

~~~~~

Parfait Glacé à la Pastille Vichy, Financier aux Amandes et Coulis de Fruits Rouges

ou

Verrine aux 3 Chocolats

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.
Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Menu Enfant

(Jusqu'à 12 ans)

9€00 Plat, Dessert

10€00 Entrée, Plat, Dessert

1 Sirop à l'eau au choix

~~~~~

Assiette de Charcuteries

*ou*

Salade de Tomates

~~~~~

Steak Haché

ou

Nuggets de Poulet

~~~~~

Frites

*ou*

Garniture du jour

~~~~~

Glace du moment

ou

Dessert du jour

Menu du Jour

Exclusivement les midis du mardi au vendredi,
hors jours de fête et jours fériés.

Menu à 13€50

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert,
1/2 Bouteille d'Eau plate ou gazeuse ou 1/4 de Vin

Menu à 15€00

Entrée, Plat, Fromage et Dessert,
1/2 Bouteille d'Eau plate ou gazeuse ou 1/4 de Vin

Carte des Vins

Rouges

	<u>37.50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP Bordeaux "Le Puits Saint Martin"		17€
AOP Bordeaux Série Limitée "Leo De La Gaffelière" 2010		30€
AOP Bordeaux "M De Magnol" (Barton & Guestier)		21€
AOP Bordeaux Château Malbec 2014		27€
AOP Saint-Emilion "Château La Pointe Bouquey"		34€
AOP Fronton "L'Infini Negrette"		24€
AOP Coteaux Bourguignon (Marine et Julien Guty)		24€
AOP Vacqueyras Tradition		27€
AOC Beaujolais Village "Les Chèvrefeuilles"		26€
AOP Côtes du Rhône "Prieurs de Saint-Julien"	14€	24€
AOC Côtes du Rhône Bio "Chanteroc"		26€
AOP Saint-Joseph "Les Côteaux" (Domaine Durand)		32€
AOP Julienas "Les Levrons" (Domaine Thorin)		26€
AOP Brouilly "Frédéric Pastel" 2017		24€
AOP Saumur Champigny "Le Puy aux Cerfs" 2016		28€
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil (Domaine Guy Saget)	17€	30€
ACC Chinon "Les Tressottes" 2016		26€
AOP Saint-Pourçain Tradition (Domaine Ray)	12€	19€
AOP Côtes d'Auvergne "Terre et Laves"		20€

Blancs

	<u>37.50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP Sauternes "Château Pineau Du Rey" 2016		28€
AOP Sancerre "Le Fort" (Cave du Fort)	14€	
AOP Saint Veran 2019 (Domaine du Grand Clos)		25€
AGC Gaillac Le Perlé (Blanc sec Perlé Maison Labstide)		17€
IGP Côtes de Gascogne "Café de Paris"		18€
AOP Saint-Pourçain Tradition (Domaine Ray)	12€	19€
AOP Côtes d'Auvergne "Terre et Laves"		20€



Carte des Vins

Rosés

	<u>37.50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP Bordeaux Sélection d'Exception "La Petite Chapelle"		20€
IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris "Pink Flamingo"		23€
IGP Vin de Pays du Var "Le Grand Saint-Paul" Bio		23€
IGP Terres du Midi "Les Haytières 2020"		21€
AOC Ventoux Prestige (Domaine Les Colliers des Terres de France)		20€
AOP Saint Chinian "L'Excellence de St Laurent" 2018		19€
AOP Gaillac "Rosé Satiné" (Domaine La Bstide)		19€
ACC Font Freye Côte de Provence (Domaine Château La Gordonne)		18€
AOP Saint-Pourçain Tradition (Domaine Ray)	12€	19€
AOP Côtes d'Auvergne "Terre et Laves"		20€

Vins au Verre

	<u>12cl</u>
AOP Saint Pourcain "Domaine Ray" Rouge, Blanc, Rosé	3€50
AOP Côtes du Rhône Rouge	3€80
IGP Côtes de Gascogne "Café de Paris" Blanc Moelleux	3€50
IGP Côtes de Gascogne "Café de Paris" Blanc Sec	3€50

Sélection du Globe Rouge, Blanc ou Rosé

<u>Le verre</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
	2€50	4€50	7€00
			11€

Champagnes / Mousseux

	<u>75cl</u>
Champagne Dangin "Brut"	34€
Mousseux Royal Saint-Charles "Brut"	17€
Fraise Des Bois (Domaine Ray)	22€

Eaux Minérales

	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>	<u>1l</u>
Vittel, San Pellegrino	3€00		4€00
Chateldon		5€00	



Nos Adresses Gourmandes

Pains, Viennoiseries, Pompes au Grattons...

Au Pain Gourmand
39 rue de la République
03430 COSNE D'ALLIER
Tél : 09.72.49.39.99

Fromages Julien DESFORGES

Lieu-Dit Guittonnière
03430 COSNE D'ALLIER
Tél : 04.70.07.23.62

Viandes de Bœuf Charolais, Porc, Veau...

SOCOPA
Rue du Bourbonnais
03430 VILLEFRANCHE D'ALLIER

Fruits et Légumes frais

La Ronde des Saisons
16 Rue Eugène Sue
03100 MONLUCON
Tél : 04.70.05.44.00

Nos Adresses Rafraîchissantes

Whisky, Gin, Vodka, Crème de Whisky

Distillerie Monsieur Balthazar
Place de la République
03190 HERISSON
Tél : 06.60.98.14.50

Bières Artisanales de Vallon en Sully

Brasserie JNT
8 chemin de l'Oyard
03190 VALLON EN SULLY
Tél : 06.47.92.58.78

Bières Artisanales d'Avermes

La Mousse Bourbonnaise
44 route de Paris
03000 AVERMES

Vins de Saint-Pourçain, Frayse des Bois

François Ray et Alexandre PINET
8 Rue Louis Neillot
03500 SAULCET
Tél : 04.70.45.35.46

LE GLOBE



Hôtel - Bar - Restaurant

61 Rue de la République

03430 COSNE D'ALLIER

Tél. 04 70 07 50 26

leglobe03@orange.fr