

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 68 € 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 79 € 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 Maison	16€50
Aumônière aux Petits Légumes et Jambon Cru d'Auvergne, Sauce au Chèvre Frais	9€
Pâté Bourbonnais (<i>à base de Pommes de Terre, d'Oignons et de Crème Fraîche</i>) et Salade Verte	8€50
Ravioles aux Ecrevisses et Pointes d'Asperges, Crème au Cantal	11€00
Vol au Vent au Poulet, Sauce Grand-Mère et Salade Verte	9€50
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

Poissons

Filet de Poisson du Jour, Sauce Armoricaïne, Purée de Lentilles Corail	14€00
--	-------

Viandes

Pièce de Bœuf Charolais, Sauce au Bleu d'Auvergne, Frites Maison	15€50
Tartiflette au Jambon Cru d'Auvergne et Fromage de Bézenet, Salade Verte	13€80
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 en papillote à la Tapenade d'Olives Verte, Purée de Panais	13€50
Tête de Veau Sauce Gribiche, Pommes de Terre vapeur	13€00
Coq au Vin de Saint-Pourçain, 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€80
Faisselle de Campagne (<i>salée ou sucrée</i>)	4€

Desserts

Piquenchagne et Boule de Glace Vanille	6€50
Tiramisu au Nutella	6€
Mille-Feuilles revisité Pistache-Framboise	7€00
Profiteroles (Trio de Choux Vanille, Fraise, Chocolat)	6€50
Pot de Glace Artisanale Fermière « Alliait » (Sauvagny 03) (<i>N'hésitez pas à demander les parfums disponible</i>)	4€00

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 IGPCôtes de Gascogne 12 cl à 3€80

ou

Vol au Vent au Poulet, Sauce Grand-Mère et Salade Verte

ou

Ravioles aux Ecrevisses et Pointes d'Asperges, Crème au Cantal
~ ~ ~ ~

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

ou

Filet de Poisson du Jour, Sauce Armoricaine, Purée de Lentilles Corail

ou

Pièce de Bœuf Charolais, Sauce au Poivre, Salade Verte et Frites Maison
suggestion accord mets et vin : Verre Vin Rouge selon la selection 12 cl à 4€

ou

Tête de Veau Sauce Gribiche, Pommes de Terre Vapeur

ou

Coq au Vin de Saint-Pourçain, Gratin Dauphinois
~ ~ ~ ~

Assiette de Fromages

ou

Faisselle de Campagne (*salée ou sucrée*)
~ ~ ~ ~

Profiteroles

(Trio de Choux Vanille, Fraise, Chocolat)

ou

Mille-Feuilles Revisité Pistache-Framboise

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

Aumônière aux Petits Légumes et Jambon Cru d'Auvergne, Sauce au Chèvre Frais

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 Armoricaine, Purée de Lentilles Corail

ou

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

ou

Cuisse de Pintade en papillote à la Tapenade d'Olives Vertes, Purée de Panais

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)*

~ ~ ~ ~

Piquenaghe et Boule de Glace Vanille

ou

Tiramisu au Nutella

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 10 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,
¼ de Vin

Menu à 15€00

Entrée, Plat, Fromage et Dessert,
¼ de Vin

Carte des Vins

Rouge

	<u>37.50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP Ventoux « Classique » Cave Marrenon		20€
AOP Bordeaux Superieur Château Recougne		22€
AOP Buzet Vigneron de Buzet		23€
AOP Côtes du Rhone « Les Caprices d'Antoine » Maison Ogier	16€	26€
AOP Terrasse du Larzac « Salut de la Terre » Cave Castelbarry		28€
AOP Pic Saint Loup « Carra » Château Lascaux		35€
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil « Terroir » Domaine La Chevallerie	17€	28€
AOP Saint-Joseph « Les Côteaux » Domaine Durand		35€
AOP Brouilly « Les Thibaults » Jean Loron		26€
AOP Côtes d'Auvergne « Terre et Lave » Cave Desprat Saint Verny		21€
AOP Saint-Pourçain « Tradition » Domaine Ray	13€	20€

Blancs

	<u>37.50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP Sauternes Château Pineau Du Rey 2016		28€
AOP Sylvaner Domaine Schlumberger	15€	22€
IGP Pays D'Oc « Chardonnay » Château de Pennautier		23€
AOP Côtes du Rhone « Acantalys » Vignerons de Tavel		24€
AOP Bourgogne Aligoté Bouchard Aîné et Fils	28€	
AOP Saint-Pourçain « Tradition » Domaine Ray	13€	20€
AOP Côtes d'Auvergne « Terre et Lave » Cave Desprat Saint Verny		21€

Rosés

	<u>37.50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP Saint Chinian « L'Excellence » Cave Saint Laurent		21€
AOP Côtes de Provence Château Montaud	16€	25€
IGP Vin du Pays du Var « Le Grand » Domaine Saint Paul		23€
IGP Terre du Midi Domaine Les Haytières		22€
AOP Saint-Pourçain « Tradition » Domaine Ray	13€	20€
AOP Côtes d'Auvergne « Terre et Lave » Cave Desprat Saint Verny		21€



Vins au Verre

AOP Saint Pourcain « Tradition » Domaine Ray Rouge, Blanc, Rosé			<u>12cl</u>
Vin du Mois (Rouge, Blanc, Blanc Moelleux ou Rosé)			3€80
			4€00

Sélection du Globe Rouge, Blanc ou Rosé

<u>Le verre</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
2€80	4€80	7€50	11€50

Champagnes / Mousseux

Champagne Dangin "Brut"			<u>75cl</u>
Mousseux Royal Saint-Charles "Brut"			34€
			17€

Eaux Minérales Plates

	<u>33cl</u>	<u>75cl</u>	<u>1l</u>
Thonon (Thonon-les-Bains 74)	2€80	4€50	
Vittel (Vosges 88)			4€00

Eaux Minérales Gazeuses

	<u>33cl</u>	<u>75cl</u>	<u>1l</u>
Vals (Eau Ardéchoise Vals-les-bains 07)	2€80	4€50	
San Pellegrino (Lombardie, Italie)			4€00
Chateldon (Chateldon 63)			5€50



Nos Adresses Gourmandes

Pains, Viennoiseries, Pompes au Grattons...

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

Pains, Viennoiseries ...

Desseauves Joseph et Hélène
10 Avenue Victor Hugo
03430 VILLEFRANCHE D'ALLIER
Tél : 04.70.06.89.14

Fromages de Chèvres 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, Légumes et Poissons Frais

Le Poisson Livreur et Le Maraicher Livreur
10 Avenue d'Aubière
63800 CURNON D'AUVERGNE
Tél : 06.49.55.43.72

Nos Adresses Rafraîchissantes

Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Crème de Whisky

Distillerie Monsieur Balthazar

Place de la République

03190 HERISSON

Tél : 06.60.98.14.50

Bières Artisanales Les Nouveaux Druides

43 rue des Remparts

03380 Huriel

Tél : 06.70.07.01.95

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