

MENU & CARTE

HIVER - PRINTEMPS
2024 - 2025



« Un jour sans jazz est un jour sans soleil ... »
« Une nuit sans jazz est une nuit sans lune ... »

Depuis 20 ans **LE PUY DE LA LUNE**
Vous accueille pour...

Boire un verre ... Combler un p'tit creux ... dès 18H
Dîner de bonne heure ... dès 19h ...
Un concert à 21h30 ...

Souper tard ... sur réservation

PRIX NETS / SERVICE COMPRIS



Scanner le QR-code pour accéder aux cartes multilingues
Scan the QR-code to access the multilingual menu



LE MOT DU PATRON

Chers Clients, nous aimerions être parfaits, mais ... Hélas !...
Soyez persuadés tout de même que la recherche
de **votre satisfaction** est notre **premier objectif**.

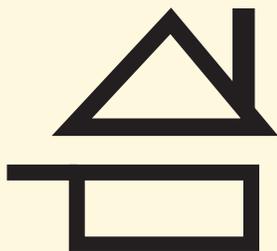
- Un **client satisfait** nous complimente chaleureusement.
- Un **client mécontent** ne dit rien et va exprimer son mécontentement quelquefois sur Google ou autres sites ...

Une suggestion, **inverser les deux attitudes** :

- Si vous n'êtes pas contents, dites-le-nous pour que nous puissions **réparer nos erreurs** immédiatement.
- Si vous êtes satisfaits, alors **dites-le autour de vous** et pourquoi pas sur Google ou autres sites.

Sans vous, nous ne sommes rien !

Daniel Roblet - puydelalune@gmail.com
Je répondrai personnellement à tous vos messages.



**TOUS NOS PLATS ET DESSERTS
SONT «FAITS MAISON»
C'EST À DIRE ÉLABORÉS SUR PLACE
À PARTIR DE PRODUITS CRUS**

+ Pour votre plaisir, nous travaillons principalement des **PRODUITS FRAIS**.
Un **PEU d'ATTENTE** peut être requise. Merci de votre compréhension.

- + Pour nos **FRITES MAISON**, nous utilisons de la graisse de boeuf.
- + **VÉGÉTARIENS** : N'hésitez pas à nous demander nos possibilités de plats adaptés.
- + Respectueux de votre santé, nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats et desserts.





Au sous sol du Puy de la Lune se niche...
 le CAVEAU DE LA MICHODIÈRE, salle de spectacles
 d'une cinquantaine de places, chaleureuse et cosy,
 où vous est proposée une programmation copieuse et variée.
 Se succèdent du mardi au samedi, formations de jazz,
 de blues, de rock, de pop, de folk, de soul et de chanson ;
 Improvisation théâtrale et spectacles pour enfants.

Réservation en ligne fortement conseillée.
 Réduction pour les moins de 25 ans.

(le dimanche soir, retour au niveau bar pour des apéro concerts).
 Consommation obligatoire + 1,5 € pour les musiciens



Contact : Gyaltzen - lecaveaudelamichodiere@gmail.com
 Site : <https://www.lecaveaudelamichodiere.com>
 Facebook : Caveau de la Michodière
 Instagram : Caveau de la Michodière

GRIGNOTERIES APÉRITIVES

SAUCISSE SECHE ENTIÈRE (Fuet Espagnol)	8,50 €
DEMI-SAUCISSE SECHE (Fuet Espagnol)	4,50 €
RILLETES DE SAUMON & SES TOASTS	4,80 €
TAPENADE & SES TOASTS	3,80 €
PLANCHE DE CANTAL DOUX	4,70 €
CHORIZO ENTIER	8,50 €
DEMI CHORIZO	4,50 €
LA PLANCHE de grignoteries COMPLETE (détail ci-dessus)	19,80 €
CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLEES x 6	18,00 €
TERRINE MAISON	8,00 €
PLANCHE MIXTE (Charcuterie & Fromages d'Auvergne)	
POUR 2 - (happy hours 12€)	14,50 €
POUR 4 - (happy hours 22€)	25,00 €
ASSIETTE DE FRITES & MAYONNAISE Grand modèle	5,90 €
ASSIETTE DE FRITES & MAYONNAISE Petit modèle	3,40 €

MENUS

MENU DU PUY

27,70 €

PLAT

TRUFFADE

ou **POISSON DU JOUR** et son accompagnement

DESSERT

à choisir sur **La Carte des Desserts**
ou dans les **Coupes Glacées**.

Supplément 1,5 € sur : « Thé Gourmand
et Coupes Anne, Lisa, Lou, Shirley, Terez,
Profiteroles »

POUR LES TITOUNETS (- de 10 ans)

11,20 €

PLAT + Glace 1 Boule + Jus de Fruit ou Soda

STEACK HACHÉ Frites

ou **FILETS DE POULET Frites**

ou **MINI TRUFFADE**



LE COUP DE COEUR DE NOS CLIENTS

LA TRUFFADE

TRUFFADE (POMMES DE TERRE & CANTAL DOUX) Jambon Auvergne & Salade Verte	20,80 €
TRUFFADE GRAND APPÉTIT Jambon Auvergne & Salade Verte	24,90 €
TRUFFADE SANS JAMBON Salade Verte	15,50€
TRUFFADE GRAND APPÉTIT SANS JAMBON Salade Verte	18,90€

HISTORIQUE DE LA TRUFFADE

La truffade est un plat originaire d'Auvergne et plus précisément des monts du Cantal.

Ce plat à base de pommes de terre et de Cantal ou de Salers (et éventuellement de tomme de ces fromages) est servi avec une salade verte. Il est souvent accompagné d'un jambon fermier.

« Truffade » est une graphie francisée du vocable occitan trufada [tʁyfado]¹. La racine du terme est trufa ou trufla ou encore trufét qui donne en français truffe, signifiant « pomme de terre », « patate » en occitan auvergnat.

Quand les espagnols introduisirent les premières pommes de terre en Italie, au xv^e siècle, les dialectes du nord de l'Italie proches de la langue d'oc choisirent également les noms proches de taratoufli ou tartufo (« petites truffes », diminutifs de « tartufo », « truffe »), en raison de leur ressemblance avec la truffe blanche appelée aussi Truffe blanche d'Alba ou Truffe du Piémont (champignon dont chacun a entendu parler).

Source Wikipédia.

TRUFFADE CONVIVIALE



JAMBON D'AUVERGNE
& SALADE VERTE
A PARTIR DE 4 PERSONNES
19,80€ LA PART



SERVIE EN COCOTTE !

*Conviviale et économique
Voici notre spécialité à partager*

LA CARTE

ENTRÉES & SALADES

SAUMON GRAVELAX Toasts - Salade Verte - Crème assaisonnée - Citron Vert	17,50 €
FOIE GRAS Avec Toasts et Condiments	18,80 €
SALADE AUVERGNATE Salade Verte - Fourme d' Ambert - Tuile de Cantal Doux - Jambon d' Auvergne en Chiffonnade - Pommes de Terre - Tomate	16,50 €
CROUSTILLANT DE CHÈVRE Feuille de Brik - Crottin de Chèvre - Miel - Salade Verte	9,50 €
TERRINE MAISON	8,00 €
POUNTI Viande de porc, Pruneaux, Feuilles de Blettes, Oeufs, Lait Farine, Levure	8,40 €

VIANDES

CUISSE DE CANARD CONFITE Frites - Salade Verte	18,90 €
FRICASSÉE DE VOLAILLE A LA CRÈME (Ail - Persil) Frites - Salade Verte	19,90 €
FAUX-FILET - 250gr - Aubrac, Salers, Charolais Frites - Salade Verte	25,00 €
FAUX- FILET - 350gr Frites - Salade Verte	35,00 €
ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA Véritable Andouillette de Troyes - Frites - Salade Verte (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	20,60 €
SAUCES au CHOIX: AU BLEU D'Auvergne - AU POIVRE	2,50 €
TARTARE - préparé - oeuf bio Frites - Salade Verte	21,80 €
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE Et Ses Légumes	23,20 €
PIED DE COCHON A LA BIÈRE (Attente 20 minutes) Frites	22,80 €
ACCOMPAGNEMENT TRUFFADE REMPLAÇANT L'ACCOMPAGNEMENT PRÉVU	3,20 €

POISSONS, CRUSTACÉS

CUISSES DE GRENOUILLES (Issues de congélation) Ail & persil - Frites	25,90 €
POISSON DU JOUR & Son Accompagnement	23,50 €

LA CARTE

SPÉCIALITÉS

BURGER CLASSIQUE

Viande de Boeuf Hachée minute - Tomate Concassée & Oignon Cuit -
Fourme d' Ambert - Pain Boulanger - Frites - Salade Verte

19,70 €

BURGER FERMIER

Filet de Poulet Mariné au Curry, Crottin de Chèvre, Tomate Concassée
- Oignon Cuit - Miel - Moutarde à l'Ancienne - Pain Boulanger - Frites -
Salade Verte

19,70 €

ASSIETTE DÉCOUVERTE

Pounti - Terrine - Jambon d' Auvergne - Saucisson - St Nectaire -
Fourme d'Ambert - Ramequin de Truffade - Salade Verte

22,50 €

POURQUOI AVONS-NOUS OBTENU LE TITRE DE MAITRE-RESTAURATEUR ?

Parce que nous adhérons à l'éthique et aux principes de cette communauté de restaurateurs.

Crée en 2007 à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française.

Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Le titre compte aujourd'hui près de 3300 restaurateurs répartis sur la métropole et les départements d'Outre-mer, il récompense les établissements d'excellence, de l'auberge à la table gastronomique. Tous garantissent une cuisine authentique.

Un audit a lieu dans l'établissement dès la demande effectuée. Il est basé sur les 3 aspects de la restauration : la cuisine, la salle, le service. Après validation le titre est accordé par le Préfet pour une durée de 4 ans renouvelables.

Ce titre honore l'ensemble du personnel du PUY DE LA LUNE qui s'efforce chaque jour depuis 20 ans à donner du bonheur à ses clients.



DESSERTS

FROMAGES

FROMAGES D'Auvergne

Saint Nectaire - Cantal Doux - Fourme d'Ambert

8,00 €



Photos non-contractuelles

DESSERTS MAISON

ANANAS FRAIS NATURE

6,90 €

CAFÉ GOURMAND

8,40 €

CRÈME BRULÉE AUX ZESTES DE CITRON VERT

7,80 €

CROUSTILLANT CHOCO NOISETTE & GLACE VANILLE

Biscuit Riz Soufflé Choco Noisette - Ganache - Glace Vanille

8,40 €

PROFITEROLLES (3 choux)

9,40 €

SOUFFLÉ GLACÉ au GET 27, SAUCE CHOCOLAT

8,20 €

THÉ GOURMAND

9,80 €

NOUGAT GLACÉ

8,50 €

TARTE TATIN et sa boule de glace Vanille

8,30 €

COUPES GLACÉES (3 BOULES)

DEE DEE BRIDGEWATER

7,80 €

1 b. Rhum Raisin - 1 b. Chocolat - 1 b. Abricot - Raisins Macérés - Amandes & Noisettes grillées

STACEY KENT

7,80 €

1 b. Abricot - 1 b. Caramel au Sel de Guérande - 1 b. Vanille - Sauce Chocolat Chaud Maison

ANNE SILA

9,20 €

2 b. Caramel au Sel de, Guérande - 1 b. Noix de Coco - 2 cl Bailey's - Chantilly Maison

CYRILLE AIMÉE

7,80 €

2 b. Chocolat - 1 b. Vanille - Pépites de Chocolat - Sauce Caramel

LISA EKDAHL

9,20 €

3 b. Citron Vert - 2 cl Vodka Poliakov

LOU TAVANO

9,20 €

1 b. Pêche de Vigne - 1 b. Abricot - 1 b. Passion - Chantilly Maison - coulis fruits rouges

SARAH VAUGHAN

7,80 €

1b. Marron - 1b. Vanille - 1b. Caramel au Sel de Guérande - Crème de Marron

SHIRLEY HORN

9,20 €

1 b. Vanille - 1 b. Rhum-Raisin - 1 b. Noix de Coco - 2 cl Rhum Blanc Antillais - Chantilly Maison

TEREZ MONTCALM

9,20 €

3 b. Vanille - Sauce Chocolat Chaud Maison - Chantilly Maison

SUPPLEMENT CHANTILLY

1,50 €

GLACES (PARFUMS AU CHOIX)

Abricot, Cassis, Café, Caramel au Sel de Guérande, Chocolat, Citron Vert, Fraise, Marron, Noix de Coco, Passion, Pêche de Vigne, Rhum-Raisin, Vanille

GLACE OU SORBET 3 BOULES

7,50 €

GLACE OU SORBET 2 BOULES

5,20 €

Glaces Artisanales et Sorbets fabriqués par « GLACES DES ALPES »