

LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

LES SALADES

La César En plat : 14.90€ / En entrée : 11.90€

Salade, poulet mariné, croûtons, oignons, poivron, parmesan, sauce aux anchois.

La César Végé En plat : 15.90€ - En entrée : 11.90€

Salade, tomates, galette de soja, croûtons, parmesan, sauce aux anchois.

La Buron En plat : 15.90€ - En entrée : 11.90€

Salade, maïs, croûtons, jambon blanc, emmental, jaune d'œuf confit, poivre de Sichuan.

La Fraîcheur En plat : 16.90€ - En entrée : 11.90€

Salade, Saumon fumé, crevettes, avocat, cœur de palmier, citron, vinaigrette aux agrumes.

La Chèvre En plat : 15.90€ - En entrée : 11.90€

Salade, croustillant feuille de brick fromage de chèvre et lardons, tomates, jambon de pays, noix, vinaigrette.

LES BURGERS

Le Végé

17.90€

Pain artisanal de la boulangerie Issoirienne la Couronne d'Arthur. Galette de Soja, tomate, ketchup, cheddar. Frites maison et salade.

L'Indien

17.50€

Pain artisanal de la boulangerie Issoirienne la Couronne d'Arthur. poulet pané, sauce mayonnaise curry coriandre, salade, tomates. Frites maison et salade.

L'Auvergnat

17.50€

Pain artisanal de la boulangerie Issoirienne la Couronne d'Arthur. steak haché de bœuf, poitrine fumée, sauce au Bleu d'Auvergne AOP, compoté d'oignons. Frites maison et salade.

LES PLATS RÉGIONAUX

Aligot saucisse ou Charcuterie

16.00€

Purée de pommes de terre, tomme fraîche de Laguiole, saucisse du Puy-de-Dôme ou charcuterie du Cantal.

L'Yssoirien fondu de Chez Monsieur Houlbert



18.50€

Yssoirien fondu à l'Ail Rose De Billom OU aux graines de courge torréfiées et huile de noisette. Accompagné de pommes de terre grenailles et un assortiment de charcuteries, salade.



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

CÔTÉ BISTRO

Croque Monsieur

11.90€

Jambon à l'os, salade, frites maison

Carpaccio de bœuf

19.00€

Condiments: câpres, parmesan, huile d'olive basilic, tomates confites, pignons de pain. Accompagné de frites maison et de salade.

Planche charcuteries et fromages

19.00€

À partager : jambon blanc, jambon d'Auvergne, saucisson, assortiment de fromages d'Auvergne.

Assiette de frites maison

6.00€

CÔTÉ BRASSERIE

Poitrine de porc confite, sauce aux myrtilles

17.00€

Avec frites maison

Ravioles d'aubergine et parmesan, sauce aux poivrons

18.00€

Tartare de bœuf

19.90€

Avec ses frites maison et ses condiments, viande charolaise coupée au couteau.

Bavette 250 g environ

19.00€

Avec ses frites maison Sauce au choix (bleu / poivrée).

Fish & Chips

16.90€

Filet de truite sauce vierge

18.00€

Risotto. Sauce vierge à base de carottes, courgettes, oignons rouges, graines de sésame, et huile d'olive.

Nos viandes sont d'origine française pour les plats de la carte.

Prix net et service compris



LE GLOBE

Pour le menu du jour, consultez l'ardoise ou un membre de l'équipe de salle.

~ Café - Brasserie ~

LES PIZZAS maison et cuites au feu de bois

Reine <i>Tomate ou crème. Champignons, Jambon, Fromage.</i>	12.50€
Regale <i>Tomate ou crème. Champignons, Jambon, Fromage, Œuf.</i>	13.00€
Issoirienne <i>Tomate ou crème. Lardons, Bleu, Fromage.</i>	14.00€
Chorizo <i>Tomate ou crème. Chorizo, Fromage.</i>	14.50€
La bouchère <i>Tomate. Steak haché façon bouchère (150g), huile d'olive, persil, ail.</i>	16.00€
Palerma <i>Tomate ou crème. Fromage, Jambon blanc.</i>	11.90€
4 Fromages <i>Tomate ou crème. Mozzarella AOP, Saint-Nectaire AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Olives, Origan.</i>	16.00€
Chèvre <i>Tomate ou crème. Fromage de chèvre, Jambon blanc, Champignons.</i>	15.50€
Flammekueche <i>Crème, Fromage blanc, Oignons, Lardons.</i>	14.90€
La campagnarde <i>Tomate ou crème. Saint Nectaire AOP, jambon blanc, lardon.</i>	15.50€
Supplément Salade	4.00€
Supplément Ingrédients : Oeuf, champignons, jambon sec.	1.00€



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

POUR LES ENFANTS

Pizza kids 11.00€

Palerma / 4 fromages / Chèvre / Flammekueche.

Burger kids 11.00€

Steak haché de bœuf, tomate, sauce ketchup.

Assiette de jambon frites ou nuggets frites 9.00€

Servi avec un sirop à l'eau et une boule de glace.

GAUFRES

Sucre 4.00€

Nutella 4.90€

Confiture 4.50€

Caramel Beurre Salé 4.90€

Supplément Chantilly 1.50€



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

COUPES DE GLACES

Dame Blanche ou Dame Noire 7.00€

Glace vanille ou chocolat, sauce chocolat, chantilly

Chocolat Liégeois 7.00€

Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Café Liégeois 7.00€

Glace café, glace vanille, sauce café, chantilly

Caramel Liégeois 7.00€

Glace caramel, glace vanille, sauce caramel, chantilly

Panthère Rose 7.00€

Sorbet fraise, sorbet cassis, sorbet framboise, coulis myrtille, chantilly

Poire Belle Hélène 7.50€

Glace vanille, morceaux de poire, sauce chocolat, chantilly

Le Chaud Coco 7.00€

Glace coco, sauce chocolat, chantilly

La Bretonne 7.00€

Glace vanille, glace caramel, sauce caramel, morceaux de poires, chantilly

La verger 7.50€

Glace vanille, sorbet pomme, sorbet cerise, sorbet poire, coulis d'abricot, chantilly

Banana Split 7.50€

Glace chocolat, glace vanille, sorbet fraise, banane, sauce chocolat, chantilly

Pêche Melba 7.50€

Glace vanille, morceaux de pêche, coulis de fraise, chantilly



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

COUPES DE GLACES

Normande 8.00€

Sorbet pomme, Calvados, chantilly

Iceberg 8.00€

Glace menthe chocolat, Get 27, chantilly

Colonel 8.00€

Sorbet citron, vodka, chantilly

Colombienne 8.00€

Glace café, glace chocolat, liqueur de café, chantilly

Hawaï 8.00€

Glace vanille, glace rhum-raisin, glace coco, rhum blanc, chantilly

Coupe 1 boule 3.00€

Coupe 2 boules 4.00€

Coupe 3 boules 4.80€

Parfums crème glacée : vanille, chocolat, café, pistache, caramel, noix de coco, fraise, menthe

chocolat, rhum-raisin.

Parfums sorbet : citron, cassis, framboise, pomme, poire, cerise, mangue, passion.

Supplément Chantilly - 1.50€

Supplément Coulis - 1.00€



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

LES FORMULES DU MIDI

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour
17.90€

Entrée du jour + Plat du jour
ou **Plat du jour + Dessert du jour**
14.90€

Plat du jour
12.50€

Du lundi au vendredi
Uniquement le midi & hors jours fériés

Suggestion du chef uniquement le samedi midi.



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

La carte des vins

Nos vins rouges

75CL

Auvergne

Boudes Côtes d'Auvergne AOP

27.00€

Terre d'Ocres Domaine Charmensat.
Gamay et Pinot noir

Val de Loire

St-Nicolas de Bourgueil AOP

19.00€

La Chevalerie « Terroir ».
Un bouquet exhalant des arômes fruités délicats.
Tanins souples et fondus qui offrent un vin tout en rondeur.

Saumur Champigny AOP

25.00€

La Croix De Chaintres, Cabernet Franc.

Vallée du Rhône

Côte du Rhône AOC

30.00€

Domaine de la famille Perrin.
Vin agréable fruité et charnu avec de beaux tanins. Grenache, Syrah et Mourvèdre .

Chateau Luc Corbière AOP

20.00€

« Les Rives » BIO, Grenache noir et Syrah.
Vin généreux avec des notes d'épices.

Languedoc

Minervois AOP

22.00€

Domaine Pierre Fil « Heledus »
Un nez intense de cassis, une bouche puissante et soyeuse.

Pic Saint-Loup AOP

26.00€

Haut-Lirou, domaine Jean-Pierre Rambier.
Un vin concentré, rond, qui présente des notes de fruits mûrs, de thym et d'épices.

Pays D'Oc AOP

45.00€

Gérard Bertrand « Le Cigalus ».
Nez intense, d'une grande complexité aromatique, fruits noirs, réglisse et truffes.



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

Terrasse du Larzac AOP 75cl 31.00€
Mas des Quernes, « Les Ruches » BIO
Un vin épicé et élégant, aux notes de garrigues.

Terrasses du Larzac Terra Libra AOP 33.00€
« Fonjoya », Grenache, Syrah et Carignan.
Nez puissant de fruits murs, moka et épices. Bouche avec des notes réglissées.

Terrasses du Larzac Château la Sauvageonne AOP 30.00€
Gérard Bertrand. Grenache, Syrah et Mourvèdre.
Arômes de cassis, fruits rouges et notes épicées.

Bordeaux

Saint-Emilion. 37cl 19.00€ 29.00€
« Lussac Château Lyonnat »
Robe rubis, nez de pain d'épices chaud, réglisse, fruits rouges et note de vanille.

Pessac-Léognan AOP 45.00€
Chateau Lafont Menault
Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

Le Grand Fort AOP 18.00€
Blaye Côte de Bordeaux.
Couleur rubis, notes de prune et d'épices en bouche avec des tanins fondus.

Italie

Barbera D'Asti DOCG 18.00€
Puissant au notes d'épices et fruits confits.

Bardolino DOC 18.00€
Domaine Carlo Damiant.
Bouquet délicat, notes de fruits rouges, vin de caractère.



LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

Nos vins blancs

Auvergne

75cl

Côte d'Auvergne AOP

23.00€

Maison Desprat St-Verny « Privilège »

Chardonnay avec des notes beurrées, arômes d'abricots.

Saint-Pourcain Tradition AOP BIO

25.00€

Chardonnay et Tressallier, vin généreux et agréable.

Éruption AOP

25.00€

Côtes d'Auvergne Carole et Henri, Chardonnay.

Notes de pêche, poire et fleurs blanches.

Loire

Sancerre AOP

35.00€

Domaine Serge Laloue.

Sauvignon souple avec une belle rondeur en bouche.

Saveurs de pêches de vigne et de mandarines offrant une belle fraîcheur et une finale sur le zeste d'orange.

Languedoc

Pays D'Oc IGP

20.00€

Domaine du Mas Neuf « L'inédit » BIO

Aromes tropicaux du muscat avec des notes florales du sauvignon blanc.

Un équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur.

Pays D'Oc IGP

15.00€

Camas Anne de Joyeuse « Viognier »

Robe or, arômes florales.

Pays D'Oc IGP

15.00€

Camas Anne de Joyeuse « Chardonay »

Notes de pêches et de fleurs blanches.

Aude Hauterive IGP

45.00€

Gérard Bertrand « Cigalus ».

Vin d'une belle complexité aromatique.

Sud-Ouest

UBY N°4 IGP

28.00€



Côte de Gascogne, gros et petit Manseng.

Moelleux, frais avec des notes de fruits exotiques et fruits confits.

LE GLOBE

~ Café - Brasserie ~

Italie

Moscato D'Asti DOCG

26.00€

Bosc d'la Rei «Batasiolo »

Vin légèrement perlant et doux, aux arômes muscatés.

Prosecco Grande Cuvée DOC

25.00€

Scalini extra Dry.

Nos Vins Rosés

75cl

Auvergne

Côtes d'Auvergne AOP

23.00€

Maison Desprat St-Verny «Le Puy de Corent »

Arômes de pamplemousse, bouche ample et fruitée au final minéral.

Languedoc

Sable De Camargue IGP

18.00€

Domaine de Pive « Gris »

Issu d'un terroir de sable fin, ce vin frais et léger accompagnera tous vos repas.

Pays D'Oc IGP

21.00€

Gérard Bertrand « Gris Blanc »

Rosé à la couleur cristalline, bouche fraîche et minérale.

Camas IGP

14.00€

Anne de Joyeuse, Cinsault rosé.

Frais avec des touches fruitées.

Provence

Côte De Provence AOP

37cl 14.00€

25.00€

Vigneron de St-Tropez « Note Bleue »

Un vin gourmand aux arômes de pêches blanches.

Côte de Provence Vue Mer

29.00€

La presqu'île de St-Tropez.

Italie



Chiaretto Bardolino AOP

Bouquet fruité avec une grande fraîcheur.

LE GLOBE

19.00€

~ Café - Brasserie ~

Nos Champagnes

Champagne Blanc de Blanc

H.BLIN

Champagne Brut

Barbichon & fils « Passion »

10cl

75cl

9.50€

70.00€

7.50€

50.00€

Nos Pichets

Vin Rouge

Vin Blanc

Vin Rosé

25CL

50CL

5.50€

11.00€

5.50€

11.00€

5.50€

11.00€

Nos Vins au Verre

12.5cl

Vin rouge

Côtes d'Auvergne Châteaugay AOP

Bousset d'or, domaine Rougeyron

Pic St-Loup AOP

Haut-Lirou Domaine Jean-Pierre Rambier

Côte de Blaye Bordeaux AOP

Château Le Grand Fort

Côte du Rhône AOC

Domaine Famille Perrin

4.00€

4.50€

4.00€

4.50€

Vin Blanc

Puys-De-Dôme IGP

Camas Anne de Joyeuse, « Chardonnay »

Côtes de Gascogne IGP

UBY N°4

Viognier

Camas Anne de Joyeuse « Viognier »

4.00€

4.50€

4.50€

Vin Rosé

Pays D'Oc IGP

Camas Anne de Joyeuse « Cinsault »

Pays D'Oc IGP

Gérard Bertrand « Gris Blanc »

4.00€

4.50€

Eaux Plates et Gazeuses

50cl

75cl

1l

Prix net et service compris



Eaux plates
Vittel
Eaux Gazeuses
San Pellegrino
Perrier Fines Bulles
Chateldon

LE GLOBE

3.50€

4.50€

~ Café Brasserie ~

3.50€

4.50€

3.50€

5.00€

