

## SUGGESTIONS À PARTAGER

<b>PLANCHE DUO</b> Charcuterie + Fromage (2 pers.)	14.00€
<b>PLANCHE DU KYLLIAN'S</b> Charcuterie + Fromage	22.00€
<b>CROQUE MONSIEUR</b> à partager	8.50€



Kyllian's Pub

2 Place de la Halle, 63500 Issoire  
04 73 54 05 73 / [www.kyllians.fr](http://www.kyllians.fr)

# LES SALADES



<b>SALADE DE SAINT-NECTAIRE CHAUD</b>	<b>13.00€</b>
Salade verte, tomates, oeuf dur, lardons, noix, toasts de Saint-Nectaire	
<b>SALADE AUVERGNATE</b>	<b>13.50€</b>
Salade verte, tomates, oeuf dur, jambon sec, lardons, Bleu, Cantal, croûtons	
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>13.00€</b>
Salade verte, tomates, oeuf dur, haricots verts, pommes de terre, pommes, maïs, endives	
<b>SALADE DE GÉSIERS</b>	<b>14.00€</b>
Salade verte, tomates, oeuf dur, noix, maïs, gésiers, aiguillettes de poulet	

# LES PÂTES



<b>LASAGNES BOLOGNAISE</b> , salade	<b>16.00€</b>
<b>TAGLIATELLES À L'Auvergnate</b> , crème de St-Nectaire maison, jambon sec	<b>14.00€</b>

# MENU ENFANT (Viande origine UE) 8.00€

**STEAK HACHÉ 100gr** ou **MINI CROC'** + **FRITES MAISON** ou **PÂTES**  
+ **GLACE + 1 BOISSON**

# LES BURGERS

(Viande origine UE)

## KYLLIAN'S BURGER

Steak haché 180 gr., cheddar, tomate, oignons, bacon

15.00€



## BURGER AUVERGNAT

Steak haché 180 gr., tomate, oignons, poitrine fumée, Bleu ou Cantal ou Saint-Nectaire

15.00€

## BURGER VÉGÉTARIEN

Galette de légumes, tomate, oignons, salade, cheddar, Bleu ou Cantal ou Saint-Nectaire

13.00€

Accompagnements : Frites maison, salade ou pâtes, salade

Suppléments : Steak (+5,00€), Truffade, salade(+5,00€)

# VIANDE & POISSON

(Viande origine UE)

**BAVETTE**, 300gr, Frites maison *ou* pâtes, salade

Truffade, salade

17.00€

22.00€



Sauces : Bleu, échalote

**FISH & CHIPS**, 300gr, Frites maison, salade

16.00€

# SPÉCIALITÉS AUVERGNATES

**TRUFFADE**, jambon sec, salade

14.50€

**TRUFFADE**, salade

12.50€

**FONDUE DE SAINT-NECTAIRE**, pommes de terre grenailles, charcuterie, salade

16.00€

**ANDOUILLETTE**, gratinée au Saint-Nectaire, pommes de terre grenailles, salade

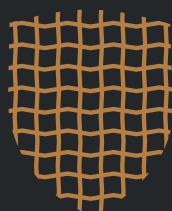
16.00€



# LES DESSERTS DU MOMENT

---

	<b>MOËLLEUX AU CHOCOLAT</b>	<b>6.50€</b>
	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>6.50€</b>
	<b>PANNA COTTA COULIS</b>	<b>6.50€</b>
	<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>6.50€</b>
	<b>RIZ AU LAIT</b>	<b>6.50€</b>
<b>New</b>	<b>TIRAMISU</b>	<b>6.50€</b>
	<b>PAIN PERDU</b>	<b>5.00€</b>
	<b>COUPE GLACÉE DU MOMENT</b>	<b>6.90€</b>



**Kyllian's**  
PUB & RESTAURANT

# LES VINS AU VERRE

---

	<b>AOP CÔTES DU RHÔNE, Réserve des Armoiries</b>	<b>3.00€</b>
<b>Rouge</b>	<b>AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Domaine des Valettes</b>	<b>4.00€</b>
	<b>AOP PIC SAINT LOUP, Les Déesses Muettes Émotion</b>	<b>4.00€</b>
	<b>IGP PAYS D'OC CHARDONNAY, Vigne Antique</b>	<b>3.50€</b>
<b>Blanc</b>	<b>IGP CÔTES DE GASCOGNE, Domaine de Pellehaut</b>	<b>3.50€</b>
	<b>AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ, Lambert de Valentinois</b>	<b>4,50€</b>
<b>Rosé</b>	<b>IGP ILE DE BEAUTÉ (CORSE), San Pieru</b>	<b>3.50€</b>

# LES VINS BOUTEILLE

## VINS ROUGES

	75CL
<b>AOP CÔTES D'Auvergne Boudes</b> , Domaine Pelissier	22.00€
<b>AOP CÔTES DU RHÔNE</b> , Réserve des Armoiries	18.00€
<b>AOP Vacqueyras</b> , Domaine Le Colombier	34.00€
<b>AOP Bourgogne Pinot Noir</b> , Les vignes de Saint-Germain	29.50€
<b>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</b> , Domaine des Vallettes	23.50€
<b>AOP Pessac Léognan</b> , Château de Quantin	36.00€
<b>AOP Pic Saint Loup</b> , Les Déesses Muettes Émotion	24.00€

## VINS ROSÉS

<b>IGP Ile de Beauté (Corse)</b> , San Pieru	20.00€
--	--------

## VINS BLANCS

<b>IGP Pays d'oc Chardonnay</b> , Vigne Antique	20.00€
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> , Domaine de Pellehaut	21.00€
<b>AOP Bourgogne Aligoté</b> , Lambert de Valentinois	23.00€

## CHAMPAGNE

<b>Haton Brut</b> , Classic	60.00€
-----------------------------	--------

