

La formule

	Midi	Soir
Plat	16€	20€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	19€	25€
Entrée + Plat + Dessert	22€	30€

La formule tapas

Apéro dinatoire, privatisation d'un espace à partir de 30 personnes
(Uniquement sur réservation)

Pour tout vos évènements

(Anniversaire, pot de départ, réunion de travail, thèse...)

À partir de 24€/personne

Repas de groupe

Jusqu'à 60 personnes

Les Entrées

Cassiolette d'escargots en persillade	13€
Croustillant de St Marcelin au miel, salade	16€
Gyoza (ou végétarien) Raviolis japonais au poulet et salade asiatique	16€
Salade Auvergnate Salade, tomate, jambon d'Auvergne, œuf, croutons	16€
Foie gras de canard maison et son chutney figues (Hors formule)	16€

Les Plats

Cœur de rumsteack

Frites, salade

Burger bœuf ou veggie

Rosti, tomate, oignon, malossol, tome, servi avec des frites maison

Truffade

Jambon d'Auvergne, salade

Tête de veau *Sauce gribiche*

Écrasé de pomme de terre

Salade de boeuf thaï

cacahuète coriandre et frites

Poisson du moment

riz, légumes

Caesar chicken salade

Romaine, blanc de poulet, tomates, œuf, parmesan, croutons

Petit camembert rôti

Jambon d'Auvergne, frites maison

Tartare de saumon

Mangue, ciboulette, grenade et frites

Pluma de cochon

sauce chorizo écrasé de pomme de terre

Plat à la carte 26 €

(selon arrivage)

Poêlée de gambas en persillade

Les Desserts 8 €

Mi-cuit au chocolat *Glace vanille*

Clafouti aux pêches blanches

Brioche perdue *Glace caramel*

Café gourmand

Trifle fraises rhubarbe

Coupe de glaces ou sorbets

Banoffee bananes

Salade de fruits frais

Fromage de nos régions

Cantal, St Nectaire, bleu

(A commander en début de service)

Menu enfant

11€

Bœuf ou poisson ou
poulet

Boisson + dessert

Service et taxes compris

