



RESTAURANT
OFFICIEL DE L'ASM | PANORAMIQUE
& GASTRONOMIQUE

Stephane Ranieri

Le chef Toque d'Auvergne
Stéphane RANIERI

vous souhaite la bienvenue.

« Accompagné de ma brigade, je
vous propose une cuisine
inventive et raffinée, travaillée
uniquement avec des produits de
première fraîcheur. »



Responsable de salle
Cyril Vallanchon

Second de cuisine
Gaëtan Amblard



Chef Pâtissier
Kéwan Boile

Pour le bien-être et le respect de notre équipe, nous vous accueillons :

Les midis de 12h à 13h15 (dernière prise de commande) - Fermeture du restaurant à 15h30.

Les soirs de 19h30 à 20h45 (dernière prise de commande) - Fermeture du restaurant à 0h00.

Passé les heures limites de prise de commande, le chef se réserve le droit
de limiter le choix des menus.

Nous vous remercions pour votre compréhension.





MENU

MENU "EN AVANT". 30€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Poulet fermier d'Auvergne - comme une terrine, tapenade de poivrons, condiment végétal

Dos de lieu noir - rôti à l'huile de combava
coulis de tomates / poivrons et piment d'Espelette, Fregola Sarda aux légumes verts et fenouil

OU

Echine de porc d'Auvergne - confite à l'ail et au thym
caviar d'aubergines au basilic, caponata, mille-feuille de légumes au thym

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande
(Supplément : 4,50€ pour le café gourmand)

FORMULE "RUCK". 24€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

A choisir dans le menu "En avant"
(valable uniquement les midis et pour les tables inférieures à 10 personnes)

MENU "CHISTERA". 45€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

Amuse-bouche

100% tomate - sous un nuage de burrata, millefeuille de tomates, pesto, sablé, coulis pimenté

OU

Gravlax de truite - lamelles de légumes, crème citronnée, agrumes et salicornes, crackers

Pavé de cabillaud - tapenade d'olives noires
coulis de tomates / poivrons et piment d'Espelette, Fregola Sarda aux légumes verts et fenouil

OU

Pièce de veau - servie rosée, condiment d'oignons aux épices douces
caviar d'aubergines au basilic, caponata, mille-feuille de légumes au thym

Notre sélection de 3 fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande
(Supplément : 4,50€ pour le café gourmand)

Accords Mets & Vins

Sélection de 3 verres
10cl - 21€

Sélection de 4 verres
10cl - 28€

Accords Mets & Vins Sans Alcool :

Sélection de 3 verres
10cl - 15€

Sélection de 4 verres
10cl - 20€



Prix net TTC - dont 10% de TVA - Service Compris - Hors boisson

Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



MENU

MENU "GRAND CHELEM". 55€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

Amuse-bouche

Mi-cuit de thon - quinoa au citron confit, crème au wasabi, praliné de sésame noir

OU

Cromesquis de joue de bœuf au foie gras - rafraîchi de cresson au basilic, salade d'herbes

Filet de bar - cuit à l'unilatéral

coulis de tomates / poivrons et piment d'Espelette, Fregola Sarda aux légumes verts et fenouil

OU

Faux filet de bœuf - servi saignant - rôti au beurre de poivres
caviar d'aubergines au basilic, caponata, mille-feuille de légumes au thym

Notre sélection de 3 fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande
(Supplément : 4,50€ pour le café gourmand)

Accords Mets & Vins

Sélection de 3 verres
10cl - 21€

Sélection de 4 verres
10cl - 28€

Accords Mets & Vins Sans Alcool :

Sélection de 3 verres
10cl - 15€

Sélection de 4 verres
10cl - 20€

MENU "BRENNUS". 65€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + POISSON + VIANDE + FROMAGE + PRE DESSERT + DESSERT

Le chef vous propose une découverte de la carte et/ou des suggestions du moment.

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table.

MENU "PETITE MÊLÉE" – Enfant . 15€

ENTREE + PLAT + DESSERT + SIROP À L'EAU

Moins de 10 ans – Menu « En avant » servi en portion adaptée.

Prix net TTC – dont 10% de TVA - Service Compris – Hors boisson



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



A LA CARTE

ENTRÉES

Poulet fermier d'Auvergne - comme une terrine, tapenade de poivrons, condiment végétal	19 [€]
100% tomate - sous un nuage de burrata, millefeuille de tomates, pesto, sablé, coulis pimenté	21 [€]
Gravlax de truite - lamelles de légumes, crème citronnée, agrumes et salicornes, crackers	22 [€]
Mi-cuit de thon - quinoa au citron confit, crème au wasabi, praliné de sésame noir	24 [€]
Cromesquis de joue de bœuf au foie gras - rafraîchi de cresson au basilic, salade d'herbes	28 [€]

PLATS

POISSONS

Dos de lieu noir - rôti à l'huile de combava	22 [€]
Pavé de cabillaud - tapenade d'olives noires	24 [€]
Filet de bar - cuit à l'unilatéral	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Echine de porc d'Auvergne - confite à l'ail et au thym	22 [€]
Pièce de veau - servie rosée, condiment d'oignons aux épices douces	24 [€]
Faux filet de bœuf - servi saignant - rôti au beurre de poivres	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : coulis de tomates / poivrons et piment d'Espelette, Fregola Sarda aux légumes verts et fenouil
Viande : caviar d'aubergines au basilic, caponata, mille-feuille de légumes au thym

FROMAGES

Notre sélection de fromages de producteurs	8 [€]
Fromage blanc de notre région	5 [€]

DESSERTS

Nous vous invitons à nous indiquer votre choix de dessert à la prise de commande.

Rencontre entre l'abricot et le romarin - biscuit et lait d'amande, miel et ganache montée	11 [€]
Notre version de la « salade de fruits » - aux multiples textures et parfum de basilic	11 [€]
La fraise audacieuse - déclinaison entre la fraise, la pistache et l'huile d'olive	11 [€]
Assortiment de glaces - sorbets artisanaux	8.50 [€]
Le café Très Gourmand - déclinaison des desserts de la carte en 3 services	14.50 [€]

Prix net TTC - dont 10% de TVA - Service Compris - Hors boissons

Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade

L'en-but