



MENU

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€

en-bout

MENU "EN AVANT". 30€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Duo de crevettes et hareng mariné au citron, patate douce au curry, pois chiche, chorizo, sauce chimichouri

Retour de pêche – suivant l'arrivée du jour, rôti à l'huile d'olive, purée de carottes, pomme duchesse, pleurote du panicaut rôti, sauce maltaise, condiment citron, amandes/gingembre

OU

Échine de porc d'Auvergne confite façon « pulled pork »
purée de coco, carottes, navets, chou blanc au vinaigre, condiment moutardé aux noix

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

Œuf bio « parfait », émulsion de tomme fraîche, pommes de terre et oignons caramélisés
OU

Comme un « lobster roll » au tourteau, pain brioché, avocat, pickles de céleri, pamplemousse

Filet de julienne – roulé au nori, câpres, olives et citron
purée de carottes, pomme duchesse, pleurote du panicaut rôti, sauce maltaise, condiment citron, amandes/gingembre

OU

Pièce de veau du Massif central servie rosée et fleur de sel,
purée de coco, carottes, navets, chou blanc au vinaigre, condiment moutardé aux noix

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)

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

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€

l'en-but

MENU "GRAND CHELEM". 55€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

Amuse-bouche

Omble chevalier gravlax, condiment autour de la betterave, tzaziki au citron vert

OU

Raviole de poulet jaune fermier d'Auvergne, truffe - Pécorino, bouillon et éclats de noisettes

Pavé de cabillaud Skrey en croûte de chips et fruits secs,

purée de carottes, pomme duchesse, pleurote du pancaut rôti, sauce maltaise,
condiment citron, amandes/gingembre

OU

Pot au feu de bœuf et foie gras de Limagne poché

purée de coco, carottes, navets, chou blanc au vinaigre, condiment moutardé aux noix

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)

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

ENTRÉES

Duo de crevettes et hareng mariné au citron, patate douce au curry, pois chiche, chorizo, sauce chimichouri	19€
Comme un « lobster roll » au tourteau , pain brioché, avocat, pickles de céleri, pamplemousse	21€
Œuf bio « parfait » , émulsion de tomme fraîche, pommes de terre et oignons caramélisés	22€
Omble chevalier gravlax , condiment autour de la betterave, tzaziki au citron vert	24€
Raviole de poulet jaune fermier d'Auvergne, truffe - Pécorino , bouillon et éclats de noisettes	28€

PLATS

POISSONS

Retour de pêche – suivant l'arrivée du jour, rôti à l'huile d'olive	22€
Filet de julienne – roulé au nori, câpres, olives et citron	24€
Pavé de cabillaud Skrey en croûte de chips et fruits secs	31€
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33€

VIANDES

Échine de porc d'Auvergne confite façon « pulled pork »	22€
Pièce de veau du Massif central servie rosée et fleur de sel	24€
Pot au feu de bœuf et foie gras de Limagne poché	33€

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : purée de carottes, pomme duchesse, pleurote du panicaut rôti, sauce maltaise, condiment citron, amandes/gingembre

Viande : purée de coco, carottes, navets, chou blanc au vinaigre, condiment moutardé aux noix

FROMAGES

Notre sélection de fromages de producteurs

Fromage blanc de notre région

8€

5€

DESSERTS

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

« Margamote » - mêlée entre le marron et la bergamote sous ses multiples textures	11€
Poire - amande et fève de tonka - sablé breton, compotée de poires, biscuit amande	11€
Gianduia noix, chocolat, vanille - biscuit choco, croustillant, mousse et crémeux à la noix Lara	11€
Assortiment de glaces - sorbets artisanaux	8.50€
Le café Très Gourmand - déclinaison des desserts de la carte en 3 services	14.50€

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

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



LA
CARTE

en-but