



# MENU

## MENU "EN AVANT". 30€

ENTREE + PLAT + DESSERT

**Rafraîchi de petits pois**, tartine de jambon de pays, pesto de roquette, chèvre frais aux herbes

**Retour de pêche**, suivant l'arrivage du jour, rôti à l'huile d'olive,  
« ditalini-sotto » aux herbes et parmesan, légumes printaniers, jus de moule

OU

**Poulet fermier d'Auvergne** : la cuisse confite laqué miel, thym et citron, le suprême rôti, asperges vertes de Limagne, mousseline d'artichauts, rattes au lard fumé et oignons nouveaux

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

**Mosaïque d'asperges blanches de Limagne** aux agrumes verts, vierge dans l'esprit d'un mimosa  
OU

**Vitello tonnato**, noix de veau mi-cuit, confit de thon, sauce yaourt au citron, anchois et câpres

**Duo de poule et dorade sébaste**, grillés à la plancha  
« ditalini-sotto » aux herbes et parmesan, légumes printaniers, jus de moule

OU

**Epaule d'agneau** de Lozère aux fruits secs, asperges vertes de Limagne, mousseline d'artichauts, rattes au lard fumé et oignons nouveaux

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

**Pavé de sériole snacké**, coulis concombre-coriandre, carpaccio de fenouil, fleur de sureau

OU

**Pâté en croûte au foie gras et pistaches**, crème de ciboulette, salade d'herbes

**Filet de carrelet** roulé au pesto d'ail des ours

« ditalini-sotto » aux herbes et parmesan, légumes printaniers, jus de moule

OU

**Magret de canard** du domaine de Limagne, morilles à la crème, asperges vertes de Limagne, mousseline d'artichauts, rattes au lard fumé et oignons nouveaux

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

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Rafraîchi de petits pois</b> , tartine de jambon de pays, pesto de roquette, chèvre frais aux herbes  | 19 <sup>€</sup> |
| <b>Mosaïque d'asperges blanches de Limagne</b> aux agrumes verts, vierge dans l'esprit d'un mimosa       | 21 <sup>€</sup> |
| <b>Vitello tonnato</b> , noix de veau mi-cuit, confit de thon, sauce yaourt au citron, anchois et câpres | 22 <sup>€</sup> |
| <b>Pavé de sérieole snacké</b> , coulis concombre-coriandre, carpaccio de fenouil, fleur de sureau       | 24 <sup>€</sup> |
| <b>Pâté en croûte au foie gras et pistaches</b> , crème de ciboulette, salade d'herbes                   | 28 <sup>€</sup> |

## PLATS

### POISSONS

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Retour de pêche</b> – suivant l'arrivée du jour, rôti à l'huile d'olive | 22 <sup>€</sup> |
| <b>Duo de poule et dorade sébaste</b> – grillés à la plancha               | 24 <sup>€</sup> |
| <b>Filet de carrelet</b> roulé au pesto d'ail des ours                     | 31 <sup>€</sup> |
| <b>Parillada de poissons</b> (assortiment de poissons du moment)           | 33 <sup>€</sup> |

### VIANDES

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Poulet fermier d'Auvergne</b> : la cuisse confite laqué miel, thym et citron, le suprême rôti | 22 <sup>€</sup> |
| <b>Epaule d'agneau</b> de Lozère aux fruits secs   | 24 <sup>€</sup> |
| <b>Magret de canard</b> du domaine de Limagne, morilles à la crème                               | 33 <sup>€</sup> |

### ACCOMPAGNEMENTS

|  |
|--|
| <b>Poisson</b> : « ditalini-sotto » aux herbes et parmesan, légumes printaniers, jus de moule safrané        |
| <b>Viande</b> : asperges vertes de Limagne, mousseline d'artichauts, rattes au lard fumé et oignons nouveaux |

### FROMAGES

|  |                |
|--|----------------|
| Notre sélection de fromages de producteurs | 8 <sup>€</sup> |
| Fromage blanc de notre région              | 5 <sup>€</sup> |

### DESSERTS

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

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>Le Snickers</b> l'emblématique barre chocolatée revisitée : cacahuètes, caramel et chocolat au lait          | 11 <sup>€</sup>    |
| <b>Notre version du riz au lait</b> croustillant riz soufflé, riz au lait vanillé, agrumes et tuiles craquantes | 11 <sup>€</sup>    |
| <b>Fraicheur acidulée</b> , le kiwi, la noix de coco et la menthe tout en légèreté                              | 11 <sup>€</sup>    |
| <b>Assortiment de glaces</b> - sorbets artisanaux   | 8.50 <sup>€</sup>  |
| <b>Le café Très Gourmand</b> - déclinaison des desserts de la carte en 3 services                               | 14.50 <sup>€</sup> |

L'en-but

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