



# MENU

## MENU "EN AVANT". 30<sup>€</sup>

ENTREE + PLAT + DESSERT

**Rafaîchi et tartare de courgettes**, menthe et citron vert, ricotta basilic et tomates semi-confites

**Retour de pêche**, suivant l'arrivage du jour, rôti à l'huile d'olive,  
pois chiches aux poivrons, tomates et oignons nouveaux, jus de crustacés

OU

**Porchetta de cochon d'Auvergne braisée** – confit de piperade  
polenta au pesto de roquette, caviar de courgettes jaunes et courgettes vertes rôties

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

## FORMULE "RUCK" . 24<sup>€</sup>

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<sup>€</sup>

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT

Amuse-bouche

**Carpaccio de daurade citron-romarin**, condiments autour du poivron jaune et de l'abricot

OU

**100 % tomates anciennes**, Nduja calabrese, nuage de burrata di bufala

**Pavé de cabillaud** – aux tomates confites, olives vertes et basilic  
pois chiches aux poivrons, tomates et oignons nouveaux, jus de crustacés

OU

**Onglet de veau servi rosé** – mariné au chimichurri  
polenta au pesto de roquette, caviar de courgettes jaunes et courgettes vertes rôties

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<sup>€</sup> pour le café gourmand)

### Accords Mets & Vins

Sélection de 3 verres  
10cl - 21<sup>€</sup>

Sélection de 4 verres  
10cl - 28<sup>€</sup>

### Accords Mets & Vins Sans Alcool :

Sélection de 3 verres  
10cl - 15<sup>€</sup>

Sélection de 4 verres  
10cl - 20<sup>€</sup>



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

**Tataki de filet de bœuf**, caviar d'aubergines, roquette, olives taggiasche, vinaigrette pesto

OU

**Filet de maquereau snacké**, panna-vocat, citronnelle, gingembre, fenouil et pomme Granny aux herbes

**Duo de gambas et filet de bar** – grillés à la plancha  
pois chiches aux poivrons, tomates et oignons nouveaux, jus de crustacés

OU

**Duo de canard Domaine de Limagne** - le magret rôti, la cuisse confite en viennoise de parmesan polenta au pesto de roquette, caviar de courgettes jaunes et courgettes vertes rôties

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 et tartare de courgettes</b> , menthe et citron vert, ricotta basilic et tomates semi-confites	19 <sup>€</sup>
<b>Carpaccio de daurade citron-romarin</b> , condiments autour du poivron jaune et de l'abricot	21 <sup>€</sup>
<b>100 % tomates anciennes</b> , Nduja calabrese, nuage de burrata di bufala	22 <sup>€</sup>
<b>Tataki de filet de bœuf</b> , caviar d'aubergines, roquette, olives taggiasche, vinaigrette pesto	24 <sup>€</sup>
<b>Filet de maquereau snacké</b> , panna-vocat, citronnelle, gingembre, fenouil et pomme Granny aux herbes	28 <sup>€</sup>

## PLATS

### POISSONS

<b>Retour de pêche</b> – suivant l'arrivage du jour, rôti à l'huile d'olive	22 <sup>€</sup>
<b>Pavé de cabillaud</b> – aux tomates confites, olives vertes et basilic	24 <sup>€</sup>
<b>Duo de gambas et filet de bar</b> – grillés à la plancha	31 <sup>€</sup>
<b>Parillada de poissons</b> (assortiment de poissons du moment)	33 <sup>€</sup>

### VIANDES

<b>Porchetta de cochon d'Auvergne braisée</b> – confit de piperade	22 <sup>€</sup>
<b>Onglet de veau servi rosé</b> – mariné au chimichurri	24 <sup>€</sup>
<b>Duo de canard Domaine de Limagne</b> - le magret rôti, la cuisse confite en viennoise de parmesan	33 <sup>€</sup>

### ACCOMPAGNEMENTS

**Poisson** : pois chiches aux poivrons, tomates et oignons nouveaux, jus de crustacés

**Viande** : polenta au pesto de roquette, caviar de courgettes jaunes et courgettes vertes rôties

### 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 fraisier réinventé...</b> crumble fleur de sel, biscuit amandes, crème vanille, fraises confites	11 <sup>€</sup>
<b>Entremets</b> framboise, mûre et cassis allié à la subtilité du thé noir et de la rose - Maison Dammann	11 <sup>€</sup>
<b>Baba pêche-verveine</b> , « mêlée » entre la pêche et la verveine bio de Haute-Loire	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 trois 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