

Ouverture

L'entrée / Starter

	Petite Small	Grande Large
Salade César (poulet, parmesan, sauce blanche...)	9 €	15 €
César salad (chicken, parmesan cheese...)		
Salade végétarienne	7 €	12 €
Vegetarian salad		
Carpaccio de bœuf aux noisettes	10 €	16 €
Beef carpaccio with hazelnuts		
Marbré de volaille, gelée au citron	7 €	
Homemade poultry terrine, lemon jelly		
Gaspacho de melon et gingembre	7 €	
Melon and ginger gazpacho		
Tartare de saumon et pomme granny smith, sauce fromage blanc	7 €	
Salmon tartare and apple, cottage cheese cream		
Moules gratinées au beurre maître d'hôtel	9 €	
Mussels gratin with butter herb		
Déclinaison autour de la tomate, mozzarella et chorizo	12 €	
Mixed of tomatoes in salad, mozzarella and chorizo		

Premier acte

Le poisson / Fish

Poisson du marché, sauce vierge	15 €
Fish filet with virgin sauce	
Gambas poêlées au lait de coco et curry	18 €
Grilled king prawns in coconut milk and curry	

Deuxième acte

La viande / Meat

Tartare de bœuf au couteau minute, frites maison	16 €
Chopped raw beef with chips	
Burger de bœuf race Salers, sauce tartare, frites maison	16 €
Beef burger with tartare sauce	
Entrecôte race Salers (environ 400g)	25 €
Rib steak	
Filet mignon de porc, jus aux herbes	15 €
Pork filet, herbal juice	
Club sandwich au poulet	15 €
Chicken club sandwich	
Magret de canard (Domaine de Limagne) sauce amarena	17 €
Duck breast with amarena sauce (cherries)	
Saucisse d'Auvergne (Maison Laborie), truffade	15 €
Auvergne sausage with cheese mashed potatoes	
Tagliatelles au pesto et tomates poêlées	14 €
Tagliatelles with pesto and tomatoes fried	

Final

Le dessert / Dessert

Assiette de fromages d'Auvergne Fromagerie Nivese	7 €
Plate of Auvergne cheeses	
Café gourmand (thé, décaféiné)	7 €
Coffee (or tea,decaffeinated, infusin) with a selection of mini desserts	
Entremet aux 2 chocolats (blanc et noir) et framboise	6 €
Chocolate and raspberry cake	
Clafoutis aux cerises et amandes	6 €
Cherries and almonds clafoutis	
Crème Catalane	6 €
Catalan cream	
Tarte Tatin à la rhubarbe	7 €
Tatin style rhubarb pie	
Sablé à la fraise, chantilly au mascarpone	7 €
Strawberries tart , mascarpone whipped cream	
Banana split (banane, glace vanille,chocolat et fraise, chantilly)	8 €
Banana split (banana, vanilla,chocolate and strawberry ice cream, whipped cream)	
Coupe glacée 3 boules	6 €
3 scoops of ice-cream	

Si votre temps est limité, veuillez le préciser à votre arrivée, merci
If you are pushed for time. Please let us know on arrival, thank you

Menu 23 €

**Tartare de saumon et
pomme granny smith,
sauce fromage blanc**

ou

Gaspacho de melon et gingembre

ou

**Marbré de volaille,
gelée au citron**

~~~~~

**Burger de boeuf race Salers,  
sauce tartare**

ou

**Filet mignon de porc,  
jus aux herbes**

ou

**Poisson du marché,  
sauce vierge**

~~~~~

**Entremet aux 2 chocolats et
framboise**

ou

Crème Catalane

ou

Clafoutis aux cerises et amandes

Menu enfant

Children's menu

Jusqu'à 12 ans
under twelve's

10€

Poisson pané maison, tagliatelles

Breaded fish and tagliatelles

ou

Steak haché de Salers, frites

Chopped steak served with chips

~~~~~

**Glace**

Ice cream

ou

**Entremet aux 2 chocolats et  
framboise**

Chocolate and raspberry cake

~~~~~

1 sirop

(fraise, grenadine, citron,
menthe, pêche)

Prix nets service compris / Net price. Service charge included