

Carte du Restaurant

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Produits
LOCAUX

Chaque
dimanche matin

Brunch
À VOLONTÉ !

25 € adulte
13 € enfant

Entrées

- Produits LOCAUX** *Nouveau* **ŒUF COCOTTE TRUITE FUMÉE** ⌚ 8,50 € (en plat 18 €)
Œuf du GAEC de la Rosière, crème, truite fumée, champignons, salade
- Produits LOCAUX** *Nouveau* **ŒUF COCOTTE SOLEIL** ⌚ 🌿 8,50 € (en plat 18 €)
Œuf du GAEC de la Rosière, crème, tomates, poivrons, courgettes, Bleu d'Auvergne, salade
- Produits LOCAUX** **LA SALADE CHAMPEIX** 8,50 € (en plat 15 €)
Salade, lentilles blondes de Champeix, tomate, Cantal ou Bleu d'Auvergne au choix, lardons, noix
- LA SALADE CAESAR** 🌿 8,50 € (en plat 15 €)
Salade, filets de poulet, copeaux de Cantal, tomates cerise
- Produits LOCAUX** **LA TARTINE CABRETTE** 🌿 8,50 € (en plat 15 €)
Salade, pain, crème fraîche, fromage de chèvre, miel de Beauloup
- Produits LOCAUX** **L'ASSIETTE CHARCUTIÈRE** 8,50 €
Jambon d'Auvergne IGP, saucisson d'Auvergne IGP, terrine campagnarde

Assiette d'ici **Produits LOCAUX**

LA PLANCHE DÉCOUVERTE 10€ / pers.
3 fromages, rosette IGP, jambon cru IGP, terrine
N'entre pas dans la formule Demi-Pension

Plats chauds

- Produits LOCAUX** **PIÈCE DU BOUCHER** 18 €
VBF 180g, frites maison, salade, sauce du moment
- Produits LOCAUX** **TRUFFADE** 18 €
Pommes de terre poêlées, tomme de Cantal accompagnées de jambon d'Auvergne IGP et saucisson IGP
- TRAVERS DE PORC AU MIEL DE BEAULOUP** 18 €
Travers de porc caramélisés au miel, frites maison, salade
- Produits LOCAUX** **POULET FERMIER D'AUVERGNE RÔTI ET SON JUS** 18 €
Poulet fermier, volcan de purée maison (pour mettre du jus dedans... 😊)
- BURGER DES PLANCHETTES** 18 €
Pain artisanal, bœuf haché (150g), salade, tomates, Saint Nectaire, frites maison
- BURGER LE COUDY** 18 €
Pain artisanal, bœuf haché (150g), salade, tomates, Bleu d'Auvergne, frites maison
- Produits LOCAUX** *Nouveau* **RISOTTO LENTILLES DE GUILLAUME** 🌿 18 €
Lentilles de Champeix, crème, fourme d'Ambert
- POISSON FRAIS DU JOUR** 18 €
Poisson cuisiné selon l'humeur du Chef, accompagnement au choix
- ASSIETTE DE FRITES MAISON OU LÉGUMES DU MOMENT** 4 €

Desserts

- Produits LOCAUX** **TRIO DE FROMAGES** 7 €
Bleu d'Auvergne, Cantal et St Nectaire (producteurs locaux)
- Nouveau* **SALADE DE FRUITS DU MOMENT** 7 €
- PANNA COTTA FRAMBOISES** 7 €
- POMPE AUX POMMES** 7 €
- DESSERT DU JOUR** 7 €
- Nouveau* **BROWNIE CHOCOLAT AUX NOIX** 7 €
et glace pastille Vichy
- Nouveau* **CRÈME BRÛLÉE LIQUEUR MYRTILLE CHÂTAIGNE** 7 €
- CAFÉ/THÉ GOURMAND** 8 €
N'entre pas dans la formule Demi-Pension

Les coupes de glaces artisanales

- Produits LOCAUX** **COUPE LA VICHYSOISE *** 8,50 €
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule pastille Vichy
- COUPE DES GRANDS *** 9 €
1 boule chocolat, 2 boules pastille Vichy, liqueur menthe locale
- COUPE 1 BOULE** 3 €
Parfums au choix : vanille, chocolat, caramel, pastille Vichy, fraise, framboise, verveine
- COUPE 2 BOULES** 6 €
- COUPE 3 BOULES *** 8,50 €
- Supplément coulis de fruits ou chantilly** 1 €

* Accessible en formule Demi-Pension, supplément 2,50 €

⌚ 15 minutes d'attente

Menu enfant

13 € (-12 ans)

Steak haché, frites maison
ou Truffade jambon blanc
ou Burger
ou Poulet rôti
ou Poisson

Dessert (glace 1 boule ou yaourt ou fruit)
Boisson en cannette 33 cl (au choix)

Formule DEMI-PENSION

1 PETIT DÉJEUNER : buffet à volonté
1 REPAS : entrée/plat OU plat/dessert

Réservé à la clientèle de l'hôtel

32 €

enfant
22 €