

Carte du Restaurant

PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Produits
LOCAUX

Chaque
dimanche matin

**Brunch
auvergnat**
À VOLONTÉ !

27 € adulte
14 € enfant



Entrées

🕒 15 minutes d'attente

Produits
LOCAUX

ŒUF COCOTTE TRUITE FUMÉE 🕒 8,50 € (en plat 18 €)
Œuf du GAEC de la Rosière, crème, truite fumée, champignons, salade

Produits
LOCAUX

ŒUF COCOTTE SOLEIL 🕒 🌿 8,50 € (en plat 18 €)
Œuf du GAEC de la Rosière, crème, légumes du jour, 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

Nouveau LA TARTINE SAINT-NEC' 8,50 € (en plat 15 €)
Salade, pain, jambon d'Auvergne, Saint-Nectaire

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

Toutes nos viandes
sont d'origine France

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

Produits
LOCAUX

Nouveau CÔTE DE COCHON 18 €
Boule de glace artisanale au foie et torsades aux cèpes

Produits
LOCAUX

Nouveau MIJOTÉ DE VOLAILLES D'Auvergne 18 €
Accompagnement du moment

BURGER DES PLANCHETTES 18 €
Pain artisanal, bœuf haché (150g), salade, tomates, Saint-Nectaire, frites maison

Nouveau BURGER LE COUDY 18 €
Pain artisanal, bœuf haché (150g), salade, tomates, Bleu d'Auvergne, frites maison, boule de glace artisanale au Bleu d'Auvergne

Produits
LOCAUX

RISOTTO LENTILLES DE GUILLAUME 🌿 18 €
Lentilles de Champeix, crème, fourme d'Ambert

Produits
LOCAUX

Nouveau TORSADES CHAMPIGNON & CANTAL 🌿 18 €
Torsades aux cèpes, champignons de Paris, crème, boule de glace artisanale au Cantal

POISSON FRAIS DU JOUR 18 €
Poisson cuisiné selon l'humeur du Chef, accompagnement au choix

Assiette de frites maison ou légumes du moment 4 €

Formules DEMI-PENSION

Réservées aux clients de l'hôtel

Petit-déjeuner + entrée/plat **ou** plat/dessert 34 €
Petit-déjeuner + entrée/plat/dessert 40 €
Pour les enfants (petit-déjeuner + menu enfant) 22 €

Desserts

Produits
LOCAUX

TRIO DE FROMAGES 7,50 €
Bleu d'Auvergne, Cantal et St Nectaire (producteurs locaux)

Nouveau TARTE DU JOUR 7,50 €

Nouveau BROWNIE CHOCOLAT 7,50 €
et glace artisanale à la noisette

Nouveau LE DÉLICE ABRICOT 7,50 €
Biscuit pain d'épice, croustillant spéculoos, abricot et mousse vanille bourbon

SALADE DE FRUITS FRAIS 7,50 €

PANNA COTTA FRAMBOISES FRAÎCHES 7,50 €

POMPE AUX POMMES 7,50 €

CAFÉ/THÉ & SON MACARON GLACÉ 5 €
N'entre pas dans la formule Demi-Pension

Produits
LOCAUX

Les coupes de glaces artisanales

Glaces Richard - Mauriac (15)

COUPE ÉCUREUIL* 8,50 €
1 boule châtaigne, 1 boule noisette, 1 boule vanille

COUPE FRUITS ROUGES* 8,50 €
1 boule myrtille, 1 boule fraise, 1 boule framboise

COUPE DES GRANDS* 8,50 €
1 boule gentiane, 1 boule Potion du bougnat, 1 boule citron

COUPE 1 BOULE 3 €
Parfums au choix : vanille, chocolat, châtaigne, noisette, myrtille, fraise, framboise, gentiane, Potion du bougnat, citron

COUPE 2 BOULES 6 €

COUPE 3 BOULES* 8,50 €

Supplément chantilly 1 €

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

Menu Enfant

13 € (-12 ans)

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

Dessert (bâtonnet de glace artisanale **ou** yaourt **ou** fruit)
Boisson sirop à l'eau (au choix)

