

Carte été 2026

/// ENTRÉES ///

SALADE CHAMPEIX NOUVEAU

Salade, lentilles de Champeix, noix, boule de glace jambon cru/ciboulette



8,50 €

(en plat : 18 €)

TERRINE DE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES *

Foie gras, porto, pain d'épices artisanal et confit du moment

11 €

L'ŒUF MAYO' NOUVEAU

Œuf du GAEC de la Rosière, mayonnaise maison à l'estragon



8,50 €

SALADE FRAICHEUR NOUVEAU

Salade verte, légumes croquants, tranches de fromage Le Petit Nicolas

(Fromage de vache à pâte molle et croûte lavée du GAEC Sudre)



8,50 €

(en plat : 18 €)

CROQUE AUVERGNAT NOUVEAU

Pain ferrandais de la boulangerie de Nébouzat, béchamel, jambon blanc et cantal râpé



8,50 €

(en plat : 18 €)



L'ASSIETTE D'ICI *

Planche découverte composée de 3 fromages, saucisson IGP, jambon cru IGP et terrine

10 € / part

/// PLATS ///

Nos coups de ❤️

TRUFFADE

Pommes de terre poêlées, tomme de Cantal, jambon d'Auvergne IGP et saucisson IGP

18 €

CUISSÉ DE CANARD CONFITE NOUVEAU

Cuisse de canard *Domaine de Limagne* confite maison, frites maison, salade

18 €

FUSILLI, SAUCE DU MOMENT Produits LOCAUX

Pâtes locales au blé ancien *L'Étincelle*

18 €

PIÈCE DU BOUCHER *

Viande bovine française minimum 200g, frites maison, salade, sauce du moment

20 €

BURGER DES PLANCHETTES Produits LOCAUX

Pain artisanal, boeuf haché (150g), salade, tomates, Saint-Nectaire fermier, frites maison

18 €

POISSON DU JOUR

Poisson cuisiné selon l'humeur du Chef, accompagnement au choix

18 €

Accompagnements

Frites maison ou pâtes locales ou légumes du moment Produits LOCAUX

4 €

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos plats peuvent contenir des traces des 14 allergènes connus. Se renseigner auprès d'un-e serveur-se.

/// DESSERTS ///

CAFÉ/THÉ & MACARON GLACÉ

Boisson au choix



5 €

TRIO DE FROMAGES

Bleu d'Auvergne, Cantal et St-Nectaire (producteurs locaux)



8,50 €

FONTAINEBLEAU NOUVEAU

Fromage blanc, crème montée et fruits frais



8,50 €

MILKSHAKE NOUVEAU

Parfum au choix : vanille / fraise / chocolat / caramel



8,50 €

BROWNIE AUX NOIX NOUVEAU

8,50 €

DESSERT DU JOUR

8,50 €

/// MENU ENFANT ///

Pour les -12 ans

1 plat + 1 dessert + 1 sirop à l'eau

14 €

PLAT AU CHOIX

Burger des Planchettes

Poisson du jour et frites

Truffade et jambon blanc

Pâtes et jambon blanc

DESSERT AU CHOIX

Bâtonnet de glace

Yaourt

Fruit

+ SIROP À L'EAU AU CHOIX



CHACQUE DIMANCHE MATIN DE 10H30 À 14H30

Brunch auvergnat à volonté

27 € / ADULTE

14 € / ENFANT

Salades variées

Charcuteries d'Auvergne

Plats chauds

Laitages

Fromages d'Auvergne

Céréales

Gâteaux/Entremets

Fruits

Café, thés, infusions

Jus de fruits

Réservation recommandée

Glaces artisanales



Nos glaces sont confectionnées par notre partenaire *Glaces Richard*, artisan-glacier installé à Mauriac, au cœur du Cantal.

Richard met un point d'honneur à travailler avec des producteurs locaux pour vous proposer les meilleures crèmes glacées.

PARFUMS

Crèmes glacées : Café, Chocolat, Vanille, Caramel, Noisette, Potion du bougnat, Gentiane, Châtaigne

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Cassis

COUPE 1 BOULE

3 €

COUPE 2 BOULES

6 €

COUPE 3 BOULES

8,50 €

Découvrez tous nos partenaires locaux au verso