

A la carte :

Entrées :

- Assiette de cochonnailles
- Potage du jour (servi le soir uniquement)
- Tartine chaude, tomate, jambon cru d'Auvergne et saint-nectaire
- Foie gras de canard maison sur toast et compotée d'oignons

Salades :

- Salade Auvergnate : salade, tomates, lardons, cantal, œuf dur, noix et croûtons
- Salade Végétarienne : salade, raisins et abricots secs, noix, cantal jeune, concombre, maïs
- Salade de chèvre chaud pané aux noisettes : tomates, olives noires et noix
- Salade Périgourdine : salade, tomates, croutons, gésiers de volailles, magret de canard fumé, foie gras maison sur toast)

Plats :

- Pièce de bœuf Charolais (origine France), frites ou tagliatelles maison ; sauce au bleu, au cèpes ou au foie gras de canard maison.
- Dos de merlu sauce huile d'olive, frites ou tagliatelles maison
- Saint nectairade et trio de charcuteries

Truffade : truffade maison (pommes de terre, tome fraîche, ail)

servie avec de la salade verte et au choix :

Trio de charcuteries ; salade composée (salade verte, tomates, raisins secs et noix) ; steak de Charolais sauce au bleu

Truffade au bleu : supplément de 2€

Desserts maison :

- dessert du moment
- moelleux au chocolat
- soupe de fruits rouges et glace vanille
- délice des îles (2 tranches ananas, rocher congolais et sorbet coco)

- Café ou thé gourmand

Formule du jour (entrée + plat ou plat + dessert)

Menu du jour (entrée + plat + dessert)

Nos spécialités:

Toutes nos pâtes et gnocchis sont fabriqués par nos soins.

- Tagliatelles Fraiches, sauce au choix : Bolognaise ; Bleu d'Auvergne ; Carbonara (lardons, crème, oignons, vin blanc) ; Sauce all'arrabiatta (tomates, piment, chorizo) ; Sauce aux cèpes (supplément : 3.00 €)

- Lasagnes à la bolognaise (15min d'attente), cuisinées à la viande hachée, béchamel et gratinées à la mozzarella et parmesan, accompagnées de salade verte.

- Gnocchis crémeux, façonnés à la main, sauce au choix : Bolognaise ; Bleu d'Auvergne ; Carbonara (lardons, crème, oignons, vin blanc) ; Sauce all'arrabiatta (tomates, piment, chorizo) ; Sauce aux cèpes (supplément : 3.00 €)

Menu Bourboulien:

Entrée au choix à la carte

Truffade, charcuteries et salade verte

ou Pièce de bœuf sauce au bleu

ou Dos de merlu, sauce all'arrabiatta

Duo de fromages AOP d'Auvergne (supplément de 2 €)

Dessert maison (hors café gourmand)

ou Crêpe sucre

ou Glace 2 boules

Menu enfant (jusqu'à 13 ans) :

Sirop à l'eau au choix

Petite truffade, rosette ou jambon cru ou jambon blanc et salade

ou Assiette de frites, rosette ou jambon cru ou jambon blanc et salade

Crêpe

ou Glace 2 boules