



Ensemble
Cathédrale
Hôtel-Dieu



Capitale européenne du Saint-Jacques-de-Compostelle
Patrimoine mondial de l'UNESCO

Vos menus spécial groupes 2019





1 Restaurant Couleurs des Thés

7 Rue Porte Aiguère - Le Puy-en-Velay
04 71 09 04 50 - pialat.arnaud@neuf.fr
Capacité : 35 personnes

Mousse de bleu d'Auvergne et jambon de pays
Ou Salade de lentilles vertes du Puy et truite de Vourzac
Ou Ardoise de charcuterie de pays

Jambonneau rôti à la crème de moutarde et lentilles vertes du Puy

Ou Filet de merlu au beurre d'agrumes et assortiment de légumes

Ou Rôti d'agneau noir du Velay et assortiment de légumes

Plateau de fromages ou faisselle

Tarte aux pommes, glace à la vanille et caramel au lait

Ou Mœlleux poire verveine

Ou Assiette gourmande

2 Restaurant Ibis Kitchen

1 Avenue d'Aiguille - Le Puy-en-Velay
04 71 02 22 22 - h0972@accor.com
www.lepuy-hotels.com
Capacité : 150 personnes - Parking bus privé

Assiette de charcuterie du terroir
Ou Pounti Auvergnat et sa salade aux lardons (servi chaud)
Ou Feuilleté de chèvre de pays chaud
Ou Croustillant de Saint-Nectaire aux poires et bacon
Ou Salade de lentilles, saumon fumé et endives à la vinaigrette aux agrumes

Tartiflette Auvergnate (pommes de terre, St Nectaire fondu)
Ou Truite de Vourzac aux lentilles vertes du Puy-en-Velay
Ou Escalope de saumon et sa julienne de légumes, sauce beurre blanc

Ou Cuisse de canard confite aux lentilles vertes du Puy

Ou Rôti de porc aux champignons, pommes boulangères

Ou Jarret de porc braisé, pomme au four Sarasson et lentilles vertes du Puy

Ou Gigot d'agneau braisé à l'ail et thym, pommes paysannes

Crème brûlée

Ou Faisselle au miel Vellave

Ou Assortiment de sorbets au coulis de fruits rouges

Ou Tarte au citron meringuée

Ou Coupe Vellave

3 Restaurant La Felouque

49 Rue Raphaël - Le Puy-en-Velay
04 71 02 34 72 - lafelouque@yahoo.com
Capacité : 35 couverts

Salade du chef (Bleu d'Auvergne et lardons)
Ou Salade de lentilles vertes du Puy en Velay AOP

Saucisses lentilles vertes du Puy AOP

Ou Pavé de truite de Vourzac

Glace à la Verveine

Ou Crème caramel

Ou Assiette de fromages

4 Restaurant Le Bilboquet

52 Faubourg Saint-Jean - Le Puy-en-Velay
04 71 09 74 24 - lebilboquet@club-internet.fr
www.hotel-bilboquet.fr
Capacité : 50 personnes

Salade Auvergnate (bleu d'Auvergne)
Ou Feuilleté de saumon fumé crème citronnée
Ou Craquant de daurade au coulis d'écrevisses
Ou Terrine de truite de mer au basilic et son coulis de tomate
Ou Terrine maison et sa garniture

Confit de pintade aux lentilles vertes du Puy à la crème

Ou Civet de porcelet à l'ancienne

Ou Filet de loup sauce Dugléré et gratin dauphinois

Ou Filet mignon de porc sauce aux girolles grises et pâtes fraîches

Ou Fricassée de volaille au paprika

Chariot de fromages ou faisselle

Entremets glacé à la Verveine sauce chocolat

Ou Vacherin glacé aux fruits rouges

Ou Feuilletine aux poires

Ou Entremets au chocolat et caramel

Ou Marquise glacée au chocolat et Verveine Extra

5 Restaurant La Pizza

4 Place Cadelade - Le Puy-en-Velay
04 71 04 13 13
lapizza@lepuy-hotels.com
Capacité : 90 personnes

Lentilles vertes du puy en vinaigrette, éventail de truite fumée du Vourzac

Ou Mousse de saumon aux petits légumes, chiffonnade de salade verte et toast de tapenade

Ou Marbré de paleron de bœuf de Haute-Loire, verrine de gaspacho de tomates et salade verte mélangée

Suprême de volaille, fondue d'oignons, pommes boulangères

Ou Rôti de filet mignon de porc, lentilles vertes du Puy dans son jus aux cépes

Ou Brochette de saumon au chorizo, compotée de tomates et risotto au parmesan Grana Padano

Fromage blanc nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

Ou Assiette de fromages de pays

Profiteroles à la verveine, sauce chocolat et crème fouettée

Ou Tiramisu aux myrtilles

Ou Mœlleux au chocolat et aux marrons, glace vanille

6 Brasserie le 14 Tournayre

12 Rue Chênebouterie - Le Puy-en-Velay
04 71 09 58 94 - info@restaurant-tournayre.com
www.restaurant-tournayre.com
Capacité : 45 personnes

Terrine de foie de volaille et son mesclun de salade
Ou Tartare de saumon aux lentilles vertes du Puy

Dos de saumon aux lentilles du Puy

Ou Joue de bœuf braisée, gratin de macaronis aux cépes

Ou Cuisse confite de canard, purée de pommes de terre

Tarte fine maison

Ou Mousse glacée à la Verveine Pagés

Ou Assiette aux 3 desserts



7 Restaurant À l'Écu d'Or

61 Rue Pannessac - Le Puy-en-Velay
04 71 02 19 36 - lecudorlepuy@sfr.fr
www.restaurantlecudor.com
Capacité : 56 personnes

Mousse de truite du Vourzac aux queues d'écrevisses et leur coulis

Ou Pâté chaud de pommes de terre au bleu d'Auvergne et petite garniture

Ou Rémoulade de lentilles vertes petite garniture, gésiers confits et magret fumé

Ou Feuilletine forestière



Cuisse de canard du Mézenc au coulis de champignons, flêque de pomme de terre au bleu

Ou Gigot d'agneau de Pays cuit dans le foin de montagne, gratin Forézien

Ou Jarrotin à l'os demi sel et son civet de lentilles vertes

Ou Civet de porcelet pommes de terre vapeur

Ou Cuisse de pintade et beurrée de chou au lard



Fromage blanc ou assiette de fromages d'Auvergne



Parfait glacé à la Verveine

Ou Tarte aux fruits de saison

8 Restaurant Le Bristol La Table de Felix

7 Avenue Foch - Le Puy-en-Velay
04 71 09 13 38 - hb4304@inter-hotel.com
www.hotelbristol-lepuy.com
Capacité : 150 personnes

Salade de lentilles vertes du Puy AOP et chiffonnade de Jambon sec d'Auvergne

Ou Terrine de poisson, coulis à la tomate et au basilic

Ou Cappuccino de carottes, chantilly au cumin glacé ou chaud selon la saison

Ou Tartine gratinée au bleu d'Auvergne AOP, mesclun de salades



Mijoté de bœuf au vin de pays

Ou Petit salé et saucisses de montagne aux lentilles vertes du Puy AOP

Ou Poitrine de veau farcie rôtie, jus au cèpe

Ou Filet de poisson (selon arrivage) et crème à l'oseille



Salade de fruits frais de saison

Ou Coupe Velay (glace verveine et sorbet aux myrtilles)

Ou Crème renversée au caramel

Ou Mœlleux au chocolat sauce Maurin

9 Restaurant La Taverne

6 Place Cadelade - Le Puy-en-Velay
04 71 04 55 55 - contact@lataverne.eu
www.lepuy-hotels.com
Capacité : 140 personnes

Flan à la lentille verte du Puy AOP, chips de jambon cru, salade verte

Ou Petite salade du sud-ouest (salade verte, gésiers et magret de canard fumé)

Ou Petite salade tropicale (salade verte, vinaigrette aux agrumes, crevettes et fruits frais)



Joues de porc mijotées sauce à l'hypocras, lentilles vertes du Puy AOP

Ou Pavé de truite du Vourzac sauce au citron, riz blanc aux poireaux

Ou Brochette de volaille à la sauce sésame, écrasé de pomme de terre et carottes



Assiette de fromage de pays

Ou Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges



Dôme au chocolat blanc, parfait glacé à la Verveine

Ou Tarte au citron meringuée

Ou Crème caramel



10 Restaurant Le Comptoir des Saveurs

36 avenue Foch - Le Puy-en-Velay
04 71 09 28 45 - lecomptoirdes.saveurs@orange.fr
www.restaurant-comptoir-des-saveurs.fr
Capacité : 45 personnes

Velouté de lentille AOP et copeaux de truite de Vourzac

Ou Salade de lentilles et chiffonnade de jambon de pays

Ou Assiette de charcuterie de pays et terrine de volaille maison

Ou Nems de Saint Nectaire sauce aigre douce



Suprême de volaille d'Auvergne farci au pesto de roquette, gratin de pomme de terre

Ou Saucisse et lard laqués, lentilles AOP crémeuses

Ou Filet de poisson du marché à l'oseille, pomme vapeur



Parfait glacé et financiers à l'infusion de Verveine verte du Vivarais

Ou Vacherin glacé, sorbet aux fruits de saison et chantilly

Ou Mœlleux au chocolat glace vanille et crème anglaise à la bergamote

11 Restaurant Le Romulus

53 Bd Saint-Louis - Le Puy-en-Velay
04 71 09 33 50 - thierry.rome@orange.fr
Capacité : 120 personnes

Assortiment de charcuteries de Montagne

- Ou Mosaïque de jarret de porc aux lentilles vertes du Puy
- Ou Terrine de poisson maison sauce Tartare
- Ou Salade campagnarde (salade verte, croûtons, lardons, bleu d'Auvergne et œufs)
- Ou Pâté chaud en croûte, sauce vigneronne
- Ou Salade de lentilles vertes et lanières de saumon frais mariné à l'aneth

Paleron de bœuf braisé aux cèpes

- Ou Filet de lieu sauce velouté et accompagnements
- Ou "Cassoulet maison aux lentilles vertes du Puy", lard et saucisse confit
- Ou Civet de porc aux myrtilles
- Ou Gigot d'agneau du Velay, flêque de pomme de terre et lentilles au jus

Assiette de Fromages de Pays ou Fromage blanc à la crème en faisselle

Délice glacé à la verveine

- Ou Marquise au chocolat et crème anglaise
- Ou Tarte tiède aux pommes et sa glace vanille, sauce caramel
- Ou Tarte aux marrons et châtaignes

12 Restaurant Le Christel

15, Bd Alexandre Clair - Le Puy-en-Velay
04 71 09 95 95 - www.hotel-christel.fr
claude.hotel-christel@wanadoo.fr
Capacité : 55 personnes - Parking bus privé

Salade de lentilles aux gésiers confits et magret de canard

- Ou Terrine de truite sur son lit de Lentilles Vertes du Puy
- Ou Croustade de Saint-Jacques
- Ou Tarte aux fromages d'Auvergne et son bouquet de salade
- Ou Terrine de campagne aux Lentilles

Fondant de poulet farci aux cèpes

- Ou Filet mignon de porc Sauce au bleu d'Auvergne
- Ou Saucisse et petit salé aux lentilles vertes du Puy
- Ou Dos de cabillaud à la crème de citron
- Ou Suprême de poulet sauce forestière

Profiteroles et sa sauce au chocolat

- Ou Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Ou Assiette gourmande aux trois desserts
- Ou Fondant au chocolat et sa crème vanillée
- Ou Tarte amandine aux fruits rouges

13 Brasserie La Distillerie

29 Place du Breuil - Le Puy-en-Velay
04 71 04 91 12
brasserie.ladistillerie@gmail.com
Capacité : 90 personnes

Friand auvergnat au bleu d'Auvergne, sauce vigneronne, salade verte

- Ou Salade de crevettes et rillettes de thon
- Ou Cassolette d'escargots à la crème d'ail

Cuisse de canard sauce moutarde, gratin dauphinois, poêlée de légumes

- Ou Pavé de merlu à la crème de citron, riz basmati, poêlée de légumes
- Ou Saucisse de Haute-Loire, aligot de l'Aubrac, fondue de poireaux

Tiramisu framboise

- Ou Moelleux à la verveine, sauce chocolat, chantilly
- Ou Crème brûlée au miel de fleurs

Création : www.studioN3.fr • 06 83 33 34 53

Crédit photos : © Adobe stock, Le Puy-en-Velay Tourisme, L. OLIVIER/Maison du Tourisme Haute-Loire.

Sauf erreurs typographiques.

Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PUY
de Lumières
Spectacles tous les soirs EN VELAY
puydelumieres.fr

La nuit tout prend vie

Mai - Juin
Tous les vendredi et samedi
Du 1^{er} juillet au 6 octobre
De la tombée de la nuit à minuit

**Un spectacle unique...
A voir absolument !**



14 Restaurant Leydier Le Provençal

7 rue des Fangeas - Allègre
04 71 00 70 12 - hotel.leydier@gmail.com
Capacité : 250 personnes

Kir maison avec son petit toast au bleu



Salade avec son feuilleté de saumon

Ou Tartine de caille sur son lit de verdure

Ou Chausson forestier sur son lit de verdure



Cuisse de canard farcie aux cèpes avec son gratin dauphinois et sa poêlée de courgette

Ou Rôti de boeuf Salers avec sa poêlée de girolles et son gratin dauphinois

Ou Cuisse de pintade aux champignons forestiers avec son flan de courgette



Fromage sec ou Faisselle



Dessert de saison

15 Auberge La Maison de Julia

Blanzac - 04 71 09 57 88
lamaisondejulia@orange.fr
Capacité : 65 personnes

Terrine de lentilles vertes au bleu d'Auvergne

Ou Fondant de foies de volailles, salade et pain grillé

Ou Mousseline de truite de Vourzac, rémoulade de légumes



Civet de joue de bœuf mijoté au vin d'Auvergne

Ou Veau fermier cuisiné "façon Blanquette à l'ancienne"

Ou Pavé de saumon et son jus d'agrumes

Tous les plats sont accompagnés de légumes du moment



Fromages secs de Pays ou blanc en faisselle



Parfait glacé à la verveine du Velay

Ou Moelleux au chocolat noir, glace vanille

Ou Terrine aux fruits de saison et amandes

16 Le Lion d'or

Avenue de la gare - La Chaise-Dieu
04 71 09 45 90
www.hotel-leliondor43.jimdo.com
Capacité : 60 personnes - Parking 50 m

Charcuterie : terrine, saucisson d'Auvergne et jambon cru

Ou Vol au vent aux champignons : feuilleté garni au jambon et aux cèpes, girolles, trompettes de la mort et champignons de Paris

Ou Salade campagnarde : salade verte, fromages d'Auvergne (Fourme d'Ambert, Cantal, Saint Nectaire), lardons et pommes de terre



Saucisse au Cantal et truffade maison (pommes de terre, oignons, lardons et tomme fraîche)

Ou Cuisse de canard confite aux cèpes avec lentilles vertes du Puy et pommes de terre au four

Ou Bourguignon de Boeuf de race Salers ou Aubrac servi avec des pommes de terre au four



Crème brûlée à la Verveine verte

Ou Coupe vellave : 2 boules glace Verveine et alcool de Verveine verte

Ou Dessert autour de la Myrtille

17 Monastère et Terminus

Place de la gare
La Chaise-Dieu
04 71 00 00 73
Capacité : 92 personnes - Parking en face

Salade auvergnate (jambon cru, fromage d'Auvergne et lardons)

Ou Salade de saumon fumé cuit en lanières

Ou Terrine maison

Ou Assiette de crudités

Ou Assiette de charcuterie (jambon cru, terrine maison, saucisson)



Granité du Velay (sirop glacé alcoolisé à la Verveine)



Coq au vin à l'ancienne et pommes vapeur

Ou Lapin à la moutarde et ses légumes

Ou Tripoux d'Auvergne avec ses lentilles vertes

Ou Papillote de poisson au bleu d'Auvergne et ses légumes

Ou Potée auvergnate

Ou Petit salé aux lentilles vertes



Assiette de fromages



Dessert du jour

18 Gîte de La Chaise-Dieu

RD 906 - La Chaise-Dieu - 04 71 09 02 15
06 61 54 49 79 - giteschaisedieu.com
Capacité : 120 personnes (La Tour)
60 personnes (La Chaumière du plan d'eau)
Parking sur place

Terrine de pâté de campagne

Ou Tarte au bleu d'Auvergne et son mesclun

Ou Salade de gésiers de volaille



Saucisse d'Auvergne et sa truffade

Ou Pavé de saumon aux lentilles vertes du Puy

Ou Noix de porc confite et son gratin de pommes de terre boulangères



Plateau de fromages d'Auvergne



Tarte aux myrtilles

Ou Myrtille Melba

Ou Glace à la Verveine du Velay

19 La Monadière

Monadière - La Chapelle-Geneste
04 71 00 02 40
www.monadiere.net
Capacité : 130 personnes - Parking sur place

Salade auvergnate

Ou Tourte à la Fourme d'Ambert

Ou Terrine de campagne / mesclun



Jambonnette de poulet farcie aux bolets et son accompagnement

Ou Filet mignon de porc et son accompagnement

Ou Sauté de veau à l'ancienne



Fromages secs de notre région



Tarte aux myrtilles

Ou Biscuit trois chocolats

Ou Salade de fruits frais



20 L'auberge du Pont 9

Le bourg - Lavoûte-sur-Loire
04 71 03 21 42 - frevirest@gmail.com
Capacité : 75 personnes
100 couverts en terrasse (été)

Salade auvergnate (bleu et jambon d'Auvergne)

Ou Tarte au cantal

Ou Salade de lentilles au saumon fumé



Filet de poulet sauce au bleu d'Auvergne ou au Birlou

Ou Potée auvergnate

Ou Saumon au beurre rouge et lentilles du Puy



Fromages frais ou affinés



Pompe aux pommes, glace myrtilles

Ou Tarte myrtilles

Ou Tiramisu à la verveine du Vivarais

21 Restaurant chez Martine

Le bourg - Saint-Geney-près-Saint-Paulien
04 71 00 42 20
restaurantmartine@gmail.com
Capacité : 100 personnes

Salade paysanne

Ou Salade campagnarde (terrine maison et toast au bleu)

Ou Assiette de charcuterie de pays

Ou Feuilleté champignons des bois

Ou Lentilles vertes du Puy et sa garniture



Pièce de limousine de pays sauce échalotes

Ou Petit salé aux lentilles

Ou Daube de bœuf de pays

Ou Epaule d'agneau farcie

Ou Cuisse de pintade forestière

Légumes assortis



Plateau de fromages secs ou faisselle à la crème



Tarte maison et sa boule de glace

Ou Vacherin glacé maison au coulis de framboises

Ou Omelette norvégienne flambée verveine

Ou Assiette gourmande

Ou Coupe ardéchoise au choix avec sorbets et coulis

22 Restaurant des Voyageurs

9 avenue de la Rochelambert
Saint-Paulien - 04 71 00 40 47
contact@hotelvoyageur.com
Capacité : 300 couverts

Apéritif de bienvenue



Tarte aux Cèpes et sa salade

Ou Filet de Colin à la bordelaise



Boeuf à la Provençale et ses légumes

Ou Petit salé aux lentilles vertes du Puy



Fromage blanc ou secs



Omelette norvégienne

Ou Coupe Ardéchoise



23 Restaurant des Promeneurs

Nolhac - Saint-Paulien - 04 71 00 43 30
Capacité : 70 personnes

Feuilletine de pomme de terre au lard et à la fourme d'Yssingaux et petite salade

Ou Pain grillé à la rilette de porc et ses lanières de jambon cru du terroir

Ou Velouté de lentilles vertes du puy à la truite fumée du Vourzac

Ou Assiette de légumes et sa petite vinaigrette aux herbes

Ou Assiette de charcuteries de montagne



Pot au feu et sa petite mayonnaise maison

Ou Filet de lieu et son petit velouté au chorizo du terroir

Ou Civet de dinde au curry

Ou Mijoté d'échine de porc flambée à la bière Vellavia.

(Accompagnement de légumes de saison)



Fromage du Velay ou faisselle



Pachade aux pommes caramélisées

Ou Fondant chocolat flambé à la menthe " la Vertueuse "

Ou Sabayon glacé à la verveine et aux amandes grillées

Ou Assiette de fruits frais et son trou Vellave à la framboise "la Vertueuse "

24 Restaurant La Pizza

Restaurant de l'hôtel B&B
2 Avenue Charles Massot - Vals-près-le-Puy
04 71 05 68 66 - bb_4545@hotelbb.com
www.lepuy-hotels.com
Capacité : 100 personnes

Lentilles vertes du puy en vinaigrette, éventail de truite fumée du Vourzac

Ou Mousse de saumon aux petits légumes, chiffonnade de salade verte et toast de tapenade

Ou Marbré de paleron de bœuf de Haute-Loire, verrine de gaspacho de tomates et salade verte mélangée



Suprême de volaille, fondue d'oignons, pommes boulangères

Ou Rôti de filet mignon de porc, lentilles vertes du Puy dans son jus aux cèpes

Ou Brochette de saumon au chorizo, compotée de tomates et risotto au parmesan Grana Padano



Fromage blanc nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

Ou Assiette de fromages de pays



Profiteroles à la verveine, sauce chocolat et crème fouettée

Ou Tiramisu aux myrtilles

Ou Melleux au chocolat et aux marrons, glace vanille

Crédit photos : © L. OLIVIER/Maison du Tourisme Haute-Loire.
Sauf erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.