

MENUS

LOGIS	Plat + fromage <u>ou</u> dessert : 19€
DORDOGNE	Entrée + plat : 23€
REGINA	Entrée + plat + fromage <u>ou</u> dessert : 29€
REGINA XL	Entrée + plat + fromage <u>et</u> dessert : 36€

***ENTRÉES**

MELON, GRIOTTES ET JAMBON D'Auvergne

Melon with griottes (cherries in Kirsch) and ham from Auvergne
ou

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT EN BALLOTINE

Foie gras

ou

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS

Smoked salmon

***PLATS**

AIGUILLETES DE VOLAILLE AU BLEU DE LAQUEUILLE

Chicken tenderloins in a blue cheese sauce

ou

PIÈCE DE BOEUF GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

Grilled beef with butter maître d'hôtel

ou

POISSON DU JOUR

Fish of the day

PLATEAU DE FROMAGES

ou

DESSERT MAISON

*Nous vous proposons un menu du jour tous les soirs

Menu Enfant 9€

ENTRÉE

SAUCISSON D'Auvergne

Sausage from Auvergne

ou

SALADE DE TOMATE

Tomatoe salad

PLATS

AIGUILLETES DE VOLAILLE

Chicken tenderloins

ou

STEAK HACHÉ

Hamburger

GLACE

ou

YAOURT

Ice cream or yogurt

T.V.A restauration à 10% - Prix net / service compris

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité.

Carte

*ENTREES

CHARCUTERIE D'AUVERGNE
Pork cold-cuts from Auvergne
15€

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES
Frog legs
15€

SALADE CHEVRE CHAUD
Warm goat cheese salad
15€

SALADE PÉRIGOURDINE
Périgourdine salad
17€

SAUMON FUMÉ MAISON
House made smoked salmon
17€

FOIE GRAS DE CANARD
MI-CUIT EN BALLOTINE
Foie gras
19€

GAMBAS FLAMBÉES AU COGNAC
Prawns flambéed with cognac
19€

*PLATS

AIGUILLETES DE VOLAILLE
AU BLEU DE LAQUEUILLE
Chicken tenderloins in a blue cheese sauce
15€

CONFIT DE CANARD MAISON
House made duck leg confit
17€

MAGRET DE CANARD AUX FRAMBROISES
Duck breast
17€

POISSON DU JOUR
Fish of the day
17€

TRUITE FARIO
Trout
17€

PIÈCE DE BOEUF FAÇON ROSSINI
Grilled steak with foie gras
19€

T.V.A restauration à 10% - Prix net / service compris

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité.

Carte

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC FRAIS BATTU

Fresh cream cheese

5€

PLATEAU DE FROMAGES D'AUVERGNE

Selection of local cheeses

9€

MAISON RECOMMANDEE PAR LA CONFRERIE DES GOURMANDINS
ET GOURMANDINES DES FROMAGES D'AUVERGNE

*GOURMANDISES MAISON

9€

BABA RHUM

CARPACCIO D'ANANAS

CREME BRULÉE

MARQUISE AU CHOCOLAT

NOUGAT GLACE

*Certains plats peuvent contenir des allergènes ou intolérances alimentaires (Gluten, Crustacés, Mollusques, Poissons, Arachides, Graines de sésame, Moutarde, Lait, Œufs, Fruits à coque, Céleri, Anhydride sulfureux et sulfites ou Lupin.) S'il vous plaît, consulter votre serveur pour plus d'informations.

NOS PARTENAIRES DANS LE PUY DE DÔME

BOUCHERIE / CHARCUTERIE : CHRISTIAN CHAZOT, 63150 LA BOURBOULE

CANARD : LE DOMAINE DE LIMAGNE, 63720 CHAPPES

PÂTES PERSILLÉES : SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE-GARE,
63820 SAINT-JULIEN-PUY-LAVEZE

VOLAILLES : ALLIER VOLAILLES, 03110 ESCUROLLES