



# MENU

## MENU "EN AVANT" . 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Bruschetta, caviar d'aubergine, courgettes, tomates cerises, pesto rosso, feta et anchois

Pavé de Julienne condiment « chimichurri »,  
coulis de tomates, polenta au pesto de roquette, aubergine grillée

OU

Epaule de bœuf confite 12h et napée d'oignons épicée,  
flan tomates/poivrons, caviar de courgettes jaunes, légumes d'été et tapenade au basilic

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande  
(Supplément : 3,50€ pour le café gourmand)

## FORMULE "RUCK" . 23€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

A choisir dans le menu "En avant"  
(valable uniquement les midis et pour les tables inférieures à 10 personnes)

## MENU "CHISTERA" . 43€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Filet de maquereau cuit à la flamme, vierge de concombre et pomme verte, avocat, gaufre aux herbes

OU

Carpaccio de tomates au pesto, burrata, jambon speck, feuilles de roquette et copeaux de parmesan

Ballotine de truite et cabillaud en chapelure d'herbes,  
coulis de tomates, polenta au pesto de roquette, aubergine grillée

OU

Onglet de veau mariné façon barbecue,  
flan tomates/poivrons, caviar de courgettes jaunes, légumes d'été et tapenade au basilic

Notre sélection de fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande  
(Supplément : 3,50€ pour le café gourmand)

Prix net TTC – dont 10% de TVA - Service Compris – Hors boisson

### ACCORD METS & VINS

Sélection de 3 verres  
de vin  
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres  
de vin  
10cl - 26€



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



# MENU

## MENU "GRAND CHELEM" . 53€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Pâté en croûte de pintade fermière d'Auvergne, foie gras/pistaches, condiment autour du fruit rouge

OU

Gambas grillées à la plancha, risotto au chorizo et fumet de crustacé, coulis de poivrons

Longe d'espadon grillé à la plancha,  
coulis de tomates, polenta au pesto de roquette, aubergine grillée

OU

Magret de canard Rossini servi rosé,  
Flan tomates/poivrons, caviar de courgettes jaunes, légumes d'été et tapenade au basilic

Notre sélection de fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande  
(Supplément : 3,50€ pour le café gourmand)

### ACCORD METS & VINS

Sélection de 3 verres  
de vin  
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres  
de vin  
10cl - 26€

## MENU "BRENNUS" . 63€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + POISSON + VIANDE + FROMAGE + PRE DESSERT + DESSERT

Le chef vous propose une découverte de la carte et/ou des suggestions du moment.

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table.

Prix net TTC – dont 10% de TVA - Service Compris – Hors boisson



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



A LA CARTE

## ENTRÉES

Bruschetta, caviar d'aubergine, courgettes, tomates cerises, pesto rosso, feta et anchois	19 <sup>€</sup>
Filet de maquereau cuit à la flamme, vierge de concombre et pomme verte, avocat, gaufre aux herbes	21 <sup>€</sup>
Carpaccio de tomates au pesto, burrata, jambon speck, feuilles de roquette et copeaux de parmesan	22 <sup>€</sup>
Pâté en croûte de pintade fermière d'Auvergne, foie gras/pistaches, condiment autour du fruit rouge	24 <sup>€</sup>
Gambas grillées à la plancha, risotto au chorizo et fumet de crustacé, coulis de poivrons	28 <sup>€</sup>

## PLATS

### POISSONS

Pavé de Julienne condiment « chimichurri »	22 <sup>€</sup>
Ballotine de truite et cabillaud en chapelure d'herbes	24 <sup>€</sup>
Longe d'espadon grillé à la plancha	31 <sup>€</sup>
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 <sup>€</sup>

### VIANDES

Epaule de bœuf confite 12h et napée d'oignons épicée	22 <sup>€</sup>
Onolet de veau mariné façon barbecue	24 <sup>€</sup>
Magret de canard Rossini servi rosé	33 <sup>€</sup>

## ACCOMPAGNEMENTS

**Poisson** : Coulis de tomates, polenta au pesto de roquette, aubergine grillée

**Viande** : Flan tomates/poivrons, caviar de courgettes jaunes, légumes d'été et tapenade au basilic

## FROMAGES

Notre sélection de fromages de producteurs	8 <sup>€</sup>
Fromage blanc de notre région	5 <sup>€</sup>

## DESSERTS

**Nous vous invitons à nous indiquer votre choix de dessert à la prise de commande.**

Tarte fine et marmelade d'abricots, parfum de romarin, fruits jaunes et sorbet de saison	10.50 <sup>€</sup>
Melon, framboises pépins, nuage mascarpone fleur de sureau, granola aux flocons d'avoine	10.50 <sup>€</sup>
Autour de la fraise et des fruits rouges, gaspacho rafraîchi à la menthe et citron vert	10.50 <sup>€</sup>
Assortiment de glaces / sorbets artisanaux	7.50 <sup>€</sup>
Café / Thé gourmand (assortiment des 3 mini desserts de la carte)	13.50 <sup>€</sup>

Prix net TTC – dont 10% de TVA - Service Compris – Hors boisson

L'en-but

Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade