

# Carte du Restaurant

## PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Produits  
LOCAUX

Chaque  
dimanche matin

**Brunch  
auvergnat**  
À VOLONTÉ !

27 € adulte  
14 € enfant



## Entrées

🕒 15 minutes d'attente

Produits  
LOCAUX

**ŒUF COCOTTE TRUITE FUMÉE** 🕒 8,50 € (en plat 18 €)  
Œuf du GAEC de la Rosière, crème, truite fumée, champignons, salade

Produits  
LOCAUX

**ŒUF COCOTTE SOLEIL** 🕒 🌿 8,50 € (en plat 18 €)  
Œuf du GAEC de la Rosière, crème, légumes du jour, Bleu d'Auvergne, salade

Produits  
LOCAUX

**LA SALADE CHAMPEIX** 8,50 € (en plat 15 €)  
Salade, lentilles blondes de Champeix, tomate, Cantal ou Bleu d'Auvergne au choix, lardons, noix

**LA SALADE CAESAR** 8,50 € (en plat 15 €)  
Salade, filets de poulet, copeaux de Cantal, tomates cerise

Produits  
LOCAUX

**Nouveau LA TARTINE SAINT-NEC'** 8,50 € (en plat 15 €)  
Salade, pain, jambon d'Auvergne, Saint-Nectaire

Produits  
LOCAUX

**L'ASSIETTE CHARCUTIÈRE** 8,50 €  
Jambon d'Auvergne IGP, saucisson d'Auvergne IGP, terrine campagnarde

**Assiette d'ici**

**LA PLANCHE DÉCOUVERTE** 10€ / pers.

3 fromages, rosette IGP, jambon cru IGP, terrine

N'entre pas dans la formule Demi-Pension

## Plats chauds

Toutes nos viandes  
sont d'origine France

Produits  
LOCAUX

**PIÈCE DU BOUCHER** 18 €  
VBF 180g, frites maison, salade, sauce du moment

Produits  
LOCAUX

**TRUFFADE** 18 €  
Pommes de terre poêlées, tomme de Cantal accompagnées de jambon d'Auvergne IGP et saucisson IGP

Produits  
LOCAUX

**Nouveau CÔTE DE COCHON** 18 €  
Boule de glace artisanale au foie et torsades aux cèpes

Produits  
LOCAUX

**Nouveau MIJOTÉ DE VOLAILLES D'Auvergne** 18 €  
Accompagnement du moment

**BURGER DES PLANCHETTES** 18 €  
Pain artisanal, bœuf haché (150g), salade, tomates, Saint-Nectaire, frites maison

**Nouveau BURGER LE COUDY** 18 €  
Pain artisanal, bœuf haché (150g), salade, tomates, Bleu d'Auvergne, frites maison, boule de glace artisanale au Bleu d'Auvergne

Produits  
LOCAUX

**RISOTTO LENTILLES DE GUILLAUME** 🌿 18 €  
Lentilles de Champeix, crème, fourme d'Ambert

Produits  
LOCAUX

**Nouveau TORSADES CHAMPIGNON & CANTAL** 🌿 18 €  
Torsades aux cèpes, champignons de Paris, crème, boule de glace artisanale au Cantal

**POISSON FRAIS DU JOUR** 18 €  
Poisson cuisiné selon l'humeur du Chef, accompagnement au choix

**Assiette de frites maison ou légumes du moment** 4 €

## Formules DEMI-PENSION

Réservées aux clients de l'hôtel

Petit-déjeuner + entrée/plat **ou** plat/dessert 34 €

Petit-déjeuner + entrée/plat/dessert 40 €

Pour les enfants (petit-déjeuner + menu enfant) 22 €

## Desserts

Produits  
LOCAUX

**TRIO DE FROMAGES** 7,50 €  
Bleu d'Auvergne, Cantal et St Nectaire (producteurs locaux)

**Nouveau TARTE DU JOUR** 7,50 €

**Nouveau BROWNIE CHOCOLAT** 7,50 €  
et glace artisanale à la noisette

**Nouveau LE DÉLICE ABRICOT** 7,50 €  
Biscuit pain d'épice, croustillant spéculoos, abricot et mousse vanille bourbon

**SALADE DE FRUITS FRAIS** 7,50 €

**PANNA COTTA FRAMBOISES FRAÎCHES** 7,50 €

**POMPE AUX POMMES** 7,50 €

**CAFÉ/THÉ & SON MACARON GLACÉ** 5 €  
N'entre pas dans la formule Demi-Pension

Produits  
LOCAUX

**Les coupes de glaces artisanales**

Glaces Richard - Mauriac (15)

**COUPE ÉCUREUIL\*** 8,50 €  
1 boule châtaigne, 1 boule noisette, 1 boule vanille

**COUPE FRUITS ROUGES\*** 8,50 €  
1 boule myrtille, 1 boule fraise, 1 boule framboise

**COUPE DES GRANDS\*** 8,50 €  
1 boule gentiane, 1 boule Potion du bougnat, 1 boule citron

**COUPE 1 BOULE** 3 €  
Parfums au choix : vanille, chocolat, châtaigne, noisette, myrtille, fraise, framboise, gentiane, Potion du bougnat, citron

**COUPE 2 BOULES** 6 €

**COUPE 3 BOULES\*** 8,50 €

**Supplément chantilly** 1 €

\* Accessible en formule Demi-Pension, supplément 2,50 €

## Menu Enfant

13 € (-12 ans)

Steak haché, frites maison  
**ou** Truffade jambon blanc  
**ou** Burger  
**ou** Poisson

Dessert (bâtonnet de glace artisanale **ou** yaourt **ou** fruit)

Boisson sirop à l'eau (au choix)