LES ARDOISES APÉROS

LA **CHARCUTIÈRE** 10€

LA **FROMAGÈRE** 10€

LA **CAISSETTE** DU CHEF 10€
Mélange de charcuteries et fromages

LES SALADES ET ENTRÉES

SALADE **CHÈVRE** CHAUD BARDÉE DE **LARD FUMÉ** 11€
Salade, chèvre, lard fumé, noisette, noix, tomate cerise

SALADE **AUTOMNALE** 11€
Salade, maïs torréfié, endive, raisin frais, châtaigne, magret fumé, tomate cerise

SAUMON FUMÉ DU SICHON SUR SON **AUBERGINE** GRILLÉE ET **HOUMOUS** 13€
Aubergine grillée, saumon fumé du Sichon, houmous de pois chiche, salade, tomate cerise, tuile croustillante de wrap

TERRINE DE **FOIE GRAS** DE CANARD MAISON, CHUTNEY À LA **FIGUE** 13€

BRANDADE DE **MORUE** ET **MAQUEREAUX** À L'ESCABÈCHE 12€
Brandade de morue, filet de maquereaux mariné, roquette, tomate cerise, tuile de wrap

TARTARE DE **SAUMON** ET **HADDOCK**, CRÈME **VICHYSSOISE**, PERLE DE **HARENG** 13€
Tartare de saumon, hareng fumé, ciboulette, crème vichyssoise, oeuf de hareng fumé, pomme gaufrette

Prix nets et service compris. L'abus d'acool est dangereux pour la santé.

LES BURGERS

CHEESE BURGER — **13.90€**
Pain burger, steak haché, tomate, oignon, Cheddar

AUVERGNAT BURGER — **14.90€**
Pain burger, steak haché, tomate, oignon, St-Nectaire, Cheddar

• **Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraiches & salade verte.**

LES VIANDES ET POISSONS

ENTRECÔTE **SIMMENTAL** GRILLÉE 260G — **17€**
Frites, sauce poivre, salade

BAVETTE **ALOYAU ANGUS** À L'ÉCHALOTE 200G — **15€**
Frites, haricots verts, sauce à la fourme d'Ambert

DEMI-**MAGRET DE CANARD** GRILLÉ — **14€**
Gratin de pomme de terre, salade, sauce au poivre

CÔTE DE **COCHON** CUITE À BASSE TEMPÉRATURE 300G — **13€**
Pomme de terre écrasée, salade, jus réduit

FILETS DE ROUGET GRILLÉS — **15€**
Pomme de terre écrasée, haricots verts, sauce safranée

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ — **15€**
Riz basmati, salade, sauce poisson

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

ASSIETTE DE **FROMAGES** affinés en Auvergne — **6.90€**

La liste des allergènes de chacun des plats est à votre disposition, sur simple demande auprès de notre équipe. Les poids des viandes sont donnés bruts.

LES PIZZAS

Pâte à pizza faite artisanalement
nouvelle recette exclusivité Partouche !

PIZZA **D'ICI** ET **D'AILLEURS** — **13.50€**
Sauce tomate, jambon cru du Cantal «Capelin», olives, roquette, Cossette

PIZZA **4 FROMAGES** — **13.50€**
Sauce tomate, Fourme d'Ambert, St-Nectaire, Chèvre, Cossette

LES PÂTES

Nos pâtes fraîches maison, confectionnées dans nos cuisines avec de la semoule de blé et des œufs frais.

FUSILLI OU **TAGLIATELLES**

SAUCE AU FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS — **13€**

SAUMON, BEURRE BLANC ET HERBES FRAÎCHES — **13€**

Prix nets et service compris. L'abus d'acool est dangereux pour la santé.

NOS FORMULES

FORMULE EXPRESS

SUGGESTION DU JOUR **12.90 €**
+ CAFÉ GOURMAND EXPRESS
Boisson comprise au choix + café
Verre de vin 12cl ou demi pression 25cl ou soft au verre 25cl
(Coca-cola, limonade, Orangina, eau gazeuse).
Valable uniquement le midi du lundi au vendredi sauf fête et veille de fête.

FORMULE DU JOUR

ENTRÉE **16.90€**
Libre choix sur les entrées de la carte: terrine de foie gras supplément de 2€
+ SUGGESTION DU JOUR
OU
SUGGESTION DU JOUR
+ DESSERT AU CHOIX

MENU DU JOUR

ENTRÉE **19.90€**
Libre choix sur les entrées de la carte: terrine de foie gras supplément de 2€
+ SUGGESTION DU JOUR
+ DESSERT AU **CHOIX**

MENU DÉCOUVERTE DE LA CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **25.90€**
Libre choix sur les entrées de la carte: terrine de foie gras supplément 2€ et entrecôte grillée supplément de 2€

LES GLACES

Nos glaces sont issues d'une sélection Carte d'Or

PARFUMS DE NOS **GLACES** & **SORBETS**

1 BOULE : **3€**
2 BOULES : **4€**
3 BOULES : **5€**

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, Rhum raisin, noix de coco, menthe, framboise, citron vert, poire, pêche, passion, fraise.

6.50€

LE CAFÉ **LIÉGEOIS**
2 Boules de café, 1 Boule de vanille, coulis café, chantilly.

LE **CHOCOLAT** LIÉGEOIS
2 Boules de chocolat, 1 Boule de vanille, coulis chocolat, chantilly.

LE **CARAMEL** LIÉGEOIS
2 Boules de caramel, 1 Boule de vanille, coulis caramel, chantilly.

LA **DAME** BLANCHE
3 Boules de vanille, coulis chocolat, chantilly.

LA **CARAMÉLIA**
1 Boule de vanille, 1 Boule de caramel, coulis caramel, macaron, chantilly.

LA TUTTI **FRUTTI**
1 Boule de sorbet framboise,
1 Boule de sorbet poire,
1 Boule de sorbet pêche, fruit de saison.

7.50€

LA **MINT**
2 Boules menthe chocolat et get 31.

LA **WILLIAMINE**
2 Boules poire et eau de vie de poire.

LE **COLONEL**
2 Boules citron vert et vodka.

LES DESSERTS

6€

TIRAMISU

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

CAFÉ **GOURMAND**

CRÈME CARAMEL MAISON

TARTE AU **CHOCOLAT** MAISON

Prix nets et service compris. L'abus d'acool est dangereux pour la santé.

CASINO
ROYAT

BRUNCH

Venez bruncher
tous les dimanches au
CASINO DE ROYAT.
Entre 11.30h et 15h

24 €