

MENU R - 29€

MENU R - 39€, accompagné d'un verre de vin

FRISOTTO - Berthier Chenin Croquette de riz Carnaroli au Saint-Nectaire, andouille, condiments

ŒUF DES MONTS D'AUVERGNE - Les 4 Parcelles - Chardonnay

Œuf parfait, cèpes, huile de truffe & noisettes torréfiées

PAVÉ DE RUMSTEAK SALERS 200 GR - Oscar Rouge Jus de viande, frites maison

CABILLAUD - Fleys- Chablis
Dos rôti en croûte d'agrumes & salicornes, légumes rôtis et émulsion acidulée

MILLE-FEUILLES - Les Quatre Côtes du Rhône Blanc

-euilletage caramélisé, crème légère vanille intense

RIZ AU LAIT - Terre d'Ocre - Bien Siffle

Ananas, mangue & passion

AUTOUR D'UN PLAT

13,90€

Plat du jour + 1 Heineken pression de 25cl ou 1 verre de vin de 12,5cl ou un soft de 20cl

> Valable uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors veille et jours fériés

FORMULE DU JOUR

17,90€

Entrée du jour + Plat du Jour OU Plat du Jour

+ Dessert du Jour

Valable du lundi au vendredi midi, hors veille et jours fériés

FORMULE DU JOUR 21,90€

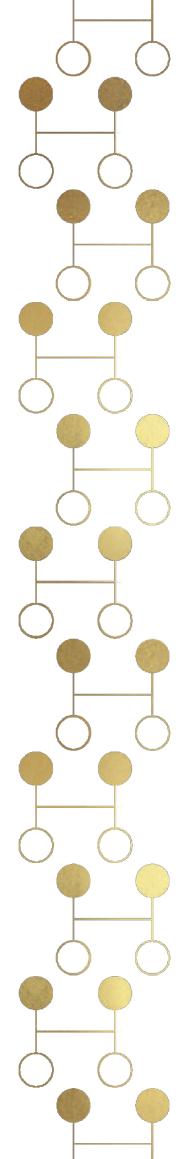
Entrée du jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

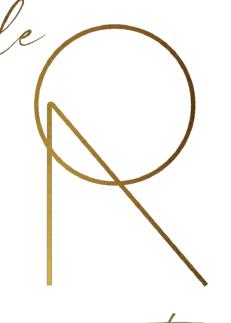
Valable du lundi au vendredi midi, hors veille et iours fériés

NOS PARTENAIRES

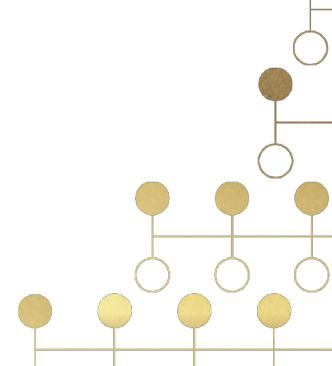
FROMAGERIE LE BURON - FROMAGES AFFINÉS BOUCHERIE & CHARCUTERIE GOYON - SAUCISSE À PARTAGER / ANDOUILLE / SAUCISSON

F RESTAURANTLER @@RESTAURANT_LE_R - CASINO DE ROYAT ALLÉE DU PARIOU 63130 ROYAT Prix nets. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à









ENTRÉES

| CROUSTILLANT Croustillant de crevettes, citron confit, houmous & coriandre fraîche | 12 |
|--|----------------------|
| ŒUF DES MONTS D'AUVERGNE Œuf fermier de plein air dit parfait, asperges crues et cuites, petits pois et émulsion de parr | 12 4 mesan |
| FRISOTTO Croquette de riz Carnaroli au Saint-Nectaire, andouille, condiments | 12 |
| TARTINES artare de bœuf à notre façon, poivre de Kampôt, frites fraîches maison au Cantal | 12 |
| CEVICHE | 14 |
| À PARTAGER | |
| LOCAL Charcuteries locales & fromages affinés de la ferme, pickles | 17€ |
| PETIT BOCAL Foie gras maison mi-cuit & chutney, tartines tièdes, fleur de sel | 18€ |
| FOCCACIA | 17€ |

PLATS

| RISOTTO CARNAROLI Aux asperges & Cantal, copeaux de boeuf fumé, petits pois Wasabi | . 17 |
|---|------|
| BOWL (asha, edamame, poulpe mariné, oignon cebette, betterave chioggia, coriandre fraîche et vinaigrette gingembre soja (servi froid) | . 15 |
| BEEF BURGER Bœuf haché, cheddar affiné & oignons confits, Saint Nectaire | . 16 |
| PÂTES. Tortiglioni, marmelade de boeuf aux olives, jeunes pousses et copeaux de Reggiano | 15 |
| CABILLAUD Dos rôti en croûte d'agrumes, écrasé de pommes Charlotte, sauce vierge et salicornes | . 18 |
| DORADE ROYALE Barigoule d'artichauts & asperges, jus émulsionné | . 18 |
| | |

ARRIVAGES

| PAVÉ DE RUMSTEAK SALERS 200 GR | 19€ |
|--------------------------------|-----|
| ENTRECÔTE SIMMENTAL 260 GR | 22€ |
| CÔTE DE VEAU 400 GR | 26€ |
| SAUCISSE AUVERGNATE 600/700 GR | |

ACCOMPAGNEMENTS

| ACCOMPACIALINIS |
|---|
| FRITES |
| Frites fraîches Frites fraîches Cantal & saucisson |
| JUS & SAUCES |
| Esprit béarnaise |
| Jus de viande LÉGUMES |
| Carottes façon Chermoula |
| Légumes rôtis Gratin de pâtes |
| Mousseline de pommes de terre |
| L'AFFINEUR |
| FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE LE BURON 74 |
| |
| |
| DESSERTS |
| TARTE CHOCOLAT Chocolat pure origine, confit de framboises et noisettes caramélisées, grue de cacao |
| MILLE-FEUILLES Feuilletage caramélisé, crème légère vanille intense |
| SABLÉ Breton à la fleur de sel, noix de Pécan , fraises et pistaches, chantilly mascarpone |
| RIZ AU LAIT. Ananas, mangue & passion, madeleine au miel |
| CAFÉ GOURMAND. Mini tartelette chocolat, panna cotta aux fruits, madeleine au miel 94 |
| À PARTAGER |
| POUR 2 : LA GLACE FAÇON SNICKERS |

Prix nets. Le registre des allergènes à caractère obligatoire est disponible sur demande.

POUR 3 : LA TARTE . Façon Saint Honoré