

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*

Feuilletage 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 jours fériés

NOS PARTENAIRES

FROMAGERIE LE BURON - FROMAGES AFFINÉS

BOUCHERIE & CHARCUTERIE GOYON - SAUCISSE À PARTAGER / ANDOUILLE / SAUCISSON

 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 consommer avec modération

le
restaurant

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 parmesan	12€
FRISOTTO Croquette de riz Carnaroli au Saint-Nectaire, andouille, condiments	12€
TARTINES Tartare de bœuf à notre façon, poivre de Kampôt, frites fraîches maison au Cantal	12€
CEVICHE Dorade, tartare de mangue & passion, grenade, oignon cibette et coriandre fraîche	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 Légumes grillés de saison, olives Kalamata & basilic, citron confit et fourme d'Ambert	17€

PLATS

RISOTTO CARNAROLI Aux asperges & Cantal, copeaux de bœuf fumé, petits pois Wasabi	17€
BOWL Kasha, edamame, poulpe mariné, oignon cibette, 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 bœuf 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	32€

ACCOMPAGNEMENTS

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	7€
--	----

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT Chocolat pure origine, confit de framboises et noisettes caramélisées, grue de cacao	9€
MILLE-FEUILLES Feuilletage caramélisé, crème légère vanille intense	8€
SABLÉ Breton à la fleur de sel, noix de Pécan, fraises et pistaches, chantilly mascarpone	8€
RIZ AU LAIT Ananas, mangue & passion, madeleine au miel	7€
CAFÉ GOURMAND Mini tartelette chocolat, panna cotta aux fruits, madeleine au miel	9€

À PARTAGER

POUR 2 : LA GLACE FAÇON SNICKERS Vanille, praliné, caramel coulant & cacahuètes	16€
POUR 3 : LA TARTE Façon Saint Honoré	22€

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