

CARTE DES DÉJEUNERS

Nos Salades

Salade St-Nectaire 18,50 €

Salade verte, tomates cerises, Saint-Nectaire en feuille de brick (croustillants), cerneaux de noix, croûtons, œufs, jambon de pays.

Salade du Lac 18,50 €

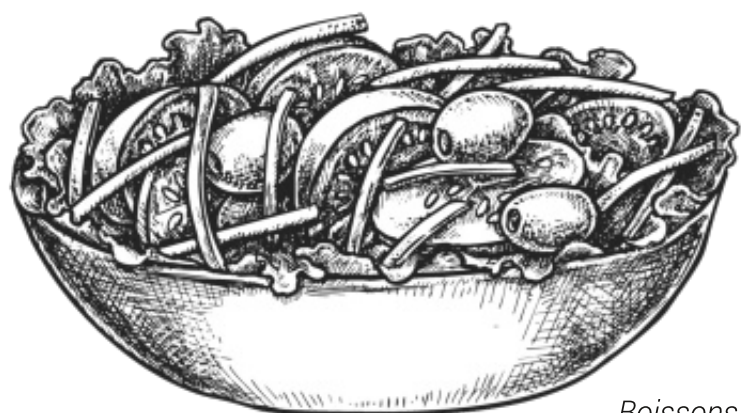
Salade verte, tomates cerises, truite fumée, toast de pain complet, œufs, rilette de truite, pignons de pin.

Salade Auvergnate 17,50 €

Salade verte, tomates cerises, fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, œufs, jambon de pays, cerneaux de noix, croûtons.

Salade Cabri 16,50 €

Salade verte, tomates cerises, tartine de chèvre chaud au miel, œufs, pignons de pin.



Boissons non incluses dans les menus. La TVA et le service sont inclus dans les prix indiqués.



Nos Burgers

St-Nec' burger 18,00 €

Steak haché (150 gr, cuit à cœur), Saint-Nectaire, poitrine de lard fumé, sauce burger.

Bougnat burger 18,00 €

Steak haché (150 gr, cuit à cœur), poitrine de lard fumé, sauce à la fourme d'Ambert.

Junior Classique 14,00 €

Steak haché (120 gr, cuit à cœur), Saint-Nectaire, poitrine de lard fumé, sauce burger.

Nos Spécialités

Truite arc-en-ciel de St-Diéry 18,50 €

meunière aux amandes et poêlée de légumes

Dahl de lentille corail 18,00 €

curry de lentilles corail, gingembre, ail, cumin, cannelle, coriandre et curcuma avec riz servi avec un pain chapati maison

Entrecôte 250 gr 23,00 €

frites ou truffade (+4 €), salade

Suggestion de notre chef sur l'ardoise

Sauce en supplément 2,00 €

bleu, poivre ou beurre maître d'hôtel

NOS PLATS BOUGNATS

Truffade Nature du Chef 16,00 €

+ Salade

Truffade du Chef 18,50 €

+ Jambon d'Auvergne + Salade

Côte de cochon Auvergnat 22,00 €

Purée de pomme de terre, cebette, crème de girolles (temps de préparation 25 min.).

Formule Juniors 12,00 €

(moins de 12 ans)

Steak haché (120 gr) **OU** Jambon blanc
Frites **OU** Truffade
Glace
Sirop à l'eau

Soirées à Thème

24,00 €

Tous les soirs
du lundi au vendredi
en **JUILLET & AOÛT**
plat unique + dessert