



RESTAURANT



# La Table de l'Ours

(Ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 20h30)

## ENTREES

Soupe du Jour	4.50 €
Assiette Fraicheur	5.80 €
Assiette de Bougnat (Charcuterie)	8.90 €
Œuf cocotte (10 minutes d'attente)	7.90 €
Salade auvergnate	9.60 €
Duo de Saumon aux agrumes	10.50 €
Escargots au bleu d'Auvergne	9.90 €
Foie Gras Poêlé sauce orange-abricot *	14.90 €

\*(Suppl. +1€ sur le menu demi-pension)

## PLATS

Pavé de bœuf*	15.90 €
Sauce poivre vert ou Bleu d'auvergne	
*(suppl. +1 € sur le menu demi-pension)	
Andouillette	10.90 €
Sandre en Croûte aux herbes et noix Pécan	14.90 €
Poêlée de Grenouilles en persillade *	15.90 €
*(suppl. +1 € sur le menu demi-pension)	
Plat du jour	9.50 €
Truffade du Cantal et son jambon d'Auvergne	12.90 €
La Louis XIV au St-Nectaire	13.90 €
Saint-Nectairade (pour 2 personnes)	45.00 €
Suppl. 1 personne .....	22 €
Raclette (pour 2 personnes)	43.00 €
Suppl. 1 personne .....	21 €

## FROMAGES

Assiette de 3 fromages	4.90 €
St-Nectaire et sa salade	3.90 €
Fromage blanc	4.20 €
(Confiture de Myrtilles, ou aux Noix et au Miel)	

## DESSERTS

Glace au choix 2 boules	3.50 €
Mi Cuit aux chocolats (10 minutes)	4.50 €
Tarte tatin (10 minutes)	4.50 €
Nougat Glacé	4.50 €
Dessert du jour	4.50 €
Crème brûlée Auvergnate	4.90 €
Café ou Rosé gourmand *	5.30 €

\*(Suppl. +1€ sur le menu demi-pension)

## Forfait demi-pension

1 Personne = 1 entrée, 1 plat, 1 fromage du jour ou 1 dessert

\* les Mercredis Ambiance Soirée Raclette

\*(sauf raclette et saint Nectairade en formule plat +dessert)

## FORMULE À 16.90 € ( ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT )

Assiette Fraicheur

Ou Saumon fumé

\*\*\*

Truffade du Cantal et son jambon d'Auvergne

Ou Andouillette

\*\*\*\*

Dessert au choix dans la carte

## FORMULE À 25 € ( ENTREE + PLAT + DESSERT )

Soupe du Jour

Ou Assiette Fraicheur

Ou Œuf cocotte

\*\*\*

Truffade du Cantal et son jambon d'Auvergne

Ou La Louis XIV au St-Nectaire (Truffade au St-Nectaire)

Ou Sandre en Croûte aux herbes et noix Pécan

Ou Plat du jour

\*\*\*\*

Dessert au choix dans la carte

## FORMULE À 39 € ( ENTRÉE + PLAT +FROMAGE + DESSERT )

Escargots au bleu d'Auvergne

Ou Foie Gras Poêlé sauce orange-abricot

Ou Duo de Saumon aux agrumes

\*\*\*

Pavé de Bœuf sauce poivre vert ou bleu d'Auvergne

Ou Poêlée de Grenouilles en persillade

\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages

\*\*\*

Dessert au choix dans la carte

## MENU DE L'OURSON (-12ANS) 10.90 €

P'tite crudités Ou assiette de saucissons

\*\*\*\*

P'tite Truffade et Jambon blanc Salade

Ou Steak haché frites

Ou Nuggets Frites

\*\*\*

Coupe Glacée

\*\*\*

Jus d'orange ou Sirop à l'eau

