

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 €

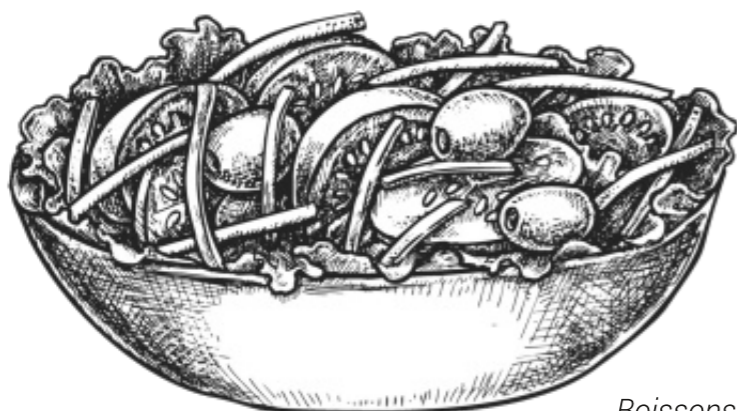
Salade verte, tomates cerises, truite fumée, toast de pain complet, œufs, rilette de truite, pignons de pin.

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.



Nos Burgers

St-Nec' burger 18,00 €

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

Bougnat burger 18,00 €

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

Junior Classique 14,00 €

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

Nos Spécialités

Truite Arc-en-ciel 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

Sur l'ardoise

Sélection de viande Limousine "Or Rouge" mûré à 30 jours de l'élevage à l'assiette.

Sauce en supplément 2,00 €

Bleu, poivre ou beurre maître d'hôtel

Supplément Truffade 4,00 €

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.

Formule Enfants 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