

# La promenade

Restaurant - Bistrot - Terrasse au Bord de L'eau

## Carte Printemps

### Au départ

<i>Le foie gras Maison « France » et chatney aux fruits</i> .....	19.00€
<i>La Salade auvergnate à notre façon</i> .....	15.00€
<i>Le Thon mi cuit croustillant sauce Shimichurri</i> .....	17.00€
<i>Le Sashimi d'avocat et crevettes marinées aux fruits exotiques</i> .....	16.00€

### Sur l'eau

<i>La Pêche du Marché (selon l'arrivage) *</i> .....	Prix selon le cours. Demander l'Ardoise.
<i>Les Cuisses de grenouilles en persillade *</i> .....	25.00€
<i>Les Tentacules de poulpe grillées, émulsion de chorizo *</i> .....	24.00€
<i>Le Tartare de saumon, pomme verte, shot de concombre au citron vert à l'eau de Vichy</i> .....	23.00€

### De retour sur terre

<i>Le Filet de canette poêlé, jus au thym et citron confit *</i> .....	26.00€
<i>Le Tartare de bœuf préparé par nos soins et coupé au couteaux *</i> .....	21.00€
<i>La Pièce du Boucher du moment (selon l'arrivage) *</i> Demander l'Ardoise.....	Prix selon le cours.
<i>La Côte de Bœuf à partager *(selon l'arrivage : Salers, Charolaise, Aubrac ou Limousine)</i> .....	Prix selon le cours
<i>*Sauce en supplément au choix : au Bleu - Tartare</i> .....	1.50€

\* Garniture du moment

### Nos douceurs

<i>Assiette de fromages d'Auvergne et Mesclun</i> .....	8.50€
---	-------

### Nos desserts

<i>Le Tendance tout chocolat</i> .....	9.50€
<i>Le Soleil fruit rouge et vanille</i> .....	9.00€
<i>La crème brûlée parfum du moment</i> .....	8.00€
<i>Boules de Glace (grand choix de parfums)</i> .....	Demander la carte.

### Nous vous proposons également notre Menu Gourmand

- Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Hors Boissons (plats à choisir dans la carte) à 44.00€

 Tous nos plats sont "faits maison"

Nous favorisons au maximum les circuits courts en privilégiant  
des fournisseurs locaux soigneusement sélectionnés pour votre plaisir..

PRIX NETS. SERVICES COMPRIS.