

# La promenade

Restaurant - Bistrot - Terrasse au Bord de L'eau

## Carte Printemps / Été

### Au départ

<i>Le Croustillant de bœuf, compotée d'échalote et crème de moutarde de Charroux</i> .....	14.00€
<i>Les Asperges et œuf parfait, espuma de parmesan et magret séché maison</i> .....	15.00€
<i>Le Thon frais mariné à la Tahitienne</i> .....	14.50€

### Sur l'eau

<i>Le poisson du Marché (selon l'arrivage) *</i> .....	Prix selon le cours. Demander l'Ardoise.
<i>Les Cuisses de grenouilles en persillade *</i> .....	24.00€

### De retour sur terre

<i>Les Ris de veau poêlés sauce Porto blanc *</i> .....	27.00€
<i>Le Tartare de bœuf à l'Italienne et pesto *</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 ou pas *</i> .....	Prix selon le cours. (selon l'arrivage : Salers, Aubrac, Limousine ou Charolaise)
<i>Le Roulé de veau aux champignons et mozzarella *</i> .....	22.00€
<i>L'Assiette Végétarienne (plat en fonction de la Saison et du Marché)</i> .....	18.00€

\* Garniture du moment et Sauce au choix : bleu - porto blanc - tartare (supplément sauce : 0,50 €)

### Nos douceurs

<i>Assiette de fromages d'Auvergne et Mesclun</i> .....	8.00€
---	-------

### Nos desserts

<i>Le Finger mousse coco insert passion</i> .....	7.00€
<i>Le Dôme chocolat insert à la vanille</i> .....	7.00€
<i>La Crème brûlée du moment</i> .....	6.50€
<i>Les Boules de Glace (grand choix de parfums)</i> .....	Demander la carte.

 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.