

Le menu de saison

« Toutes façons c'est moi le Chef »! D. S

Les entrées :

Fond d'artichaut frais Breton aux queues d'écrevisses 18€

Oufs bio mimosa à la chair de tourteau 14€

Pleurotes grises en persillade et son œuf poché 12€

Tartare de crevettes à la coriandre et son guacamole 10€ ♥

Camembert entier rôti à l'ail et au thym 12€

Les plats :

Fricassée de volaille au curry rouge, riz basmati 20€ ♥

Pièce de contre-filet de Salers frites et salade 26€ *

Penne Rigate all'arrabbiata 18€

Steack de saumon à l'effiloché de poireaux, tagliatelles à la crème d'olive 21€

Dos de cabillaud rôti et crème de moules, gratin de pommes de terre et choux fleur 31€

Elaborée par notre chef David Sebin

*Nos sauces maison : Poivre flambée au Cognac, Béarnaise, Bleu d'Auvergne

Supplément garniture 4€

Les spécialités du Ruisseau

« Un restaurant c'est un bon repas, mais avant tout un moment de partage »[!] J.M

Les entrées :

Assiette de saumon cru d'Ecosse mariné à l'aneth 12€

Foie gras mi-cuit au Sauternes, confiture de figues 22€

Saumon fumé maison d'Ecosse, crème fraîche et son toast 22€

Œufs pochés sauce morilles aux queues d'écrevisses 23€

Carpaccio de bar à l'huile de truffes et tarama truffé 25€

Les plats :

Rognon de veau entier sauce moutarde à l'ancienne 27€

*Cœur de filet de bœuf de Salers 40€ **

*Entrecôte de Salers « Fort des Halles » 40€ **

Cœur de ris de veau aux morilles et ses tagliatelles 45€

*Côte de bœuf de Salers à la fleur de sel (2 pers) 95€ **

Sole meunière ou grillée de nos côtes (entre 500 et 600gr) 1 ou 2 pers 69€

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnées de légumes de saison

**Nos sauces maison : Poivre flambée au Cognac, Béarnaise, Bleu d'Auvergne*

Le menu comme à la maison

Entrée, plat ou plat, dessert à 27€

Entrée, plat, dessert à 35€

Entrée sur ardoise

-

Plat sur ardoise

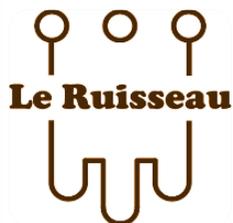
-

Sélection de desserts

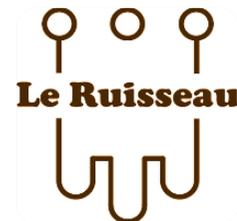
Nos incontournables

Le steack haché de Salers sauce bleue d'Auvergne ou (à cheval avec un œuf) 19€

Le tartare de bœuf de Salers « cru ou poêlé » 25€



« Avez-vous fait bonne lecture ? »! F.B



Les desserts

« Douceur sucrée... » ! G.F

Tous nos desserts sont faits maison

*Mousse au chocolat 8€**

*Riz au lait 8€**

*Crème caramel 8€**

*Dessert du moment 8€**

*Dessert compris dans le menu « comme à la maison »

-
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille 10€

Profiteroles traditionnels maison 12€

La coupe corrézienne aux marrons et sa liqueur de châtaignes 12€

Café gourmand du Ruisseau 12€

Notre sélection de fromages d'auvergne :

« Un peu de fromage pour finir le vin ? » ! J.-F. J

Assortiment 12€

Saint-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne de Laqueuille, Cantal entre deux