

Le menu de saison

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

Les entrées :

Filet de harengs pommes de terre tièdes à l'huile 10€

Œufs bio mimosa à la chair de tourteau 16€ ♥

Vol au vent scampis et saucissons à l'ail fumé 15€

Saint- Jacques fraîches à la coque 17€

Camembert entier rôti à l'ail et au thym 14€

Les plats :

Fricassée de volaille au curry rouge, riz basmati 21€ ♥

*Pièce de contre-filet de Salers frites et salade 28€ **

Penne à la crème épinards et champignons 18€

Seiches à la provençale, riz basmati 21€

Filet de Bar au beurre citronné 29€

Saint-jacques à la plancha à l'huile d'olive et fleur de sel 29€

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 13€

Foie gras mi-cuit au Sauternes, confiture de figues 23€

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

Œufs pochés sauce morilles aux queues d'écrevisses 24€

Carpaccio de bar à l'huile de truffes et tarama truffé 26€

Les plats :

Rognons de veau entier sauce moutarde à l'ancienne 28€

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

Entrecôte de Salers « Fort des Halles » sauce Bordelaise 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€

**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

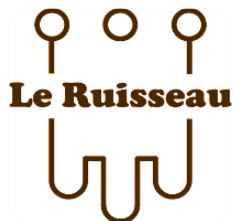
-

Sélection de desserts

Nos incontournables

Le steack haché de Salers sauce bleu 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... » *ℳ G.J*

Tous nos desserts sont faits maison

*Mousse au chocolat 8€ **

*Riz au lait à la vanille de bourbon 8€**

*Crème caramel 8€**

*Dessert du moment 8€**

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

Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise 12€

Tarte tatin, flambée ou crème fraîche 12€

Profiteroles traditionnels « Chocolat chaud » 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 ? » *ℳ J.-E. J*

Assortiment 12€

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