

# Carte de saison

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

## Les entrées :

Salade piémontaise 9€

Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan 14€

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

Oeufs bio mimosa à la chair de tourteau 16€ ♥

Melon et jambon d'Auvergne « Porc fermier 16 mois d'affinage » 15€

## Les plats :

Salade à l'Italienne « végétarienne » 19€

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

Pièce de contre-filet de Salers, gratin dauphinois 29€ \*

Côte de porc fermière, jus au thym et petits pois à la française 25€

Aïoli de cabillaud et légumes vapeurs de saison 26€

Filet de Bar au beurre citronné 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 »<sup>!</sup> J.M

## Les entrées :

*Assiette de saumon cru d'Ecosse mariné à l'aneth 16€*

*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 25€*

*Carpaccio de bar à l'huile de truffes et tarama truffé 28€*

## Les plats :

*Le tartare de bœuf de Salers « haché à la commande », au choix cru ou poêlé 25€*

*Rognon de veau entier sauce moutarde à l'ancienne 29€*

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

*Entrecôte de Salers « Fort des Halles » au beurre Maître d'hôtel 40€*

*Cœur de ris de veau aux morilles et ses tagliatelles 48€*

*Côte de bœuf de Salers à la fleur de sel (2 pers) 98€ \**

*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 28€

Entrée + Plat + Dessert à 37€

*Entrée du jour sur ardoise 9€*

*ou*

*Terrine du moment 9€*

~.~

*Plat du jour sur ardoise 19€*

*ou*

*Steack haché de Salers\* sauce bleu d'Auvergne ou (à cheval avec un œuf) 19€*

*ou*

*Salade à l'Italienne « végétarienne » 19€*

~.~

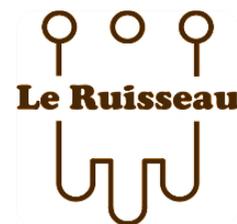
*Part de fromage 9€*

*ou*

*Sélection de desserts 9€*

*\*Haché à la commande*

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



# Les desserts

« Douceur sucrée... » *! G.T*

Tous nos desserts sont faits maison

*Mousse au chocolat 9€ \**

*Riz au lait à la vanille de bourbon 9€\**

*Crème caramel 9€\**

*Dessert du moment 9€\**

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

*Clafoutis aux fruits de saison 12€*

*Framboises façon melba 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 ? » *! J.-F. J*

Assortiment 12€

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