

Carte de saison

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

Les entrées :

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

Boudin noir aux pommes, jus au thym 14€

Vol au vent pleurotes et escargots 18€

Œufs bio mimosa à la chair de tourteau 16€ ♥

Assiette de charcuterie Auvergnate 15€

Les plats :

Penne regate au brocolis et basilic 19€

Fricassée de volaille au curry rouge, riz basmati 22€ ♥

*Pièce de contre-filet de Salers, pommes de terre grenailles et salade 30€ **

Escalope de saumon au chorizo et ses tagliatelles 25€

Filet de rascasse, petits légumes et coulis de piquillos 27€

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 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 » 40€**

Cœur de ris de veau aux morilles et ses tagliatelles 53€

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

Filet de Bar au beurre citronné 33€

**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

Penne regate au brocolis et basilic 19€

~.~

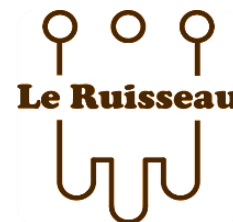
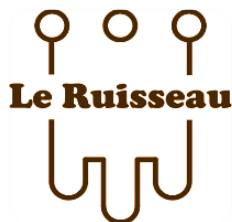
Part de fromage 9€

ou

Sélection de desserts 9€

**Haché à la commande*

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



Les desserts

« Douceur sucrée... » *L. F.*

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 »*

Tarte fine aux pommes, glace vanille 12€

Baba au rhum et sa chantilly 14€

Profiteroles traditionnels « Chocolat chaud » 14€

La coupe corrézienne aux marrons et sa liqueur de châtaignes 15€

Café gourmand du Ruisseau 12€

Notre sélection de fromages d'auvergne :

*« Un peu de fromage pour finir le vin ? » *L. F.**

Assortiment 12€

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