

Carte de saison

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

Les entrées :

Filet de harengs pommes de terre tièdes à l'huile 12€

Salade d'endives au bleu d'Auvergne et noix 12€

Soupe de poissons, rouille et croûtons 14€

Œufs bio mimosa à la chair de tourteau 16€ ♥

Frisée aux croquilles d'escargots 18€

Les plats :

Penne regate aux champignons 19,80€

Fricassée de volaille au curry rouge, riz basmati 23€ ♥

Escalope de saumon au beurre d'anchois, épinards à la crème 28€

*Pièce de contre-filet de Salers, brochettes de pommes de terre grenailles et salade 32€ **

Noix de Saint-Jacques fraîche à la plancha 32€

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€

Filet de Bar au beurre citronné 33€

*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€ **

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

Le menu comme à la maison

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert à 29,60€

Entrée + Plat + Dessert à 39,40€

Entrée du jour sur ardoise 9,80€

ou

Terrine du moment, céleri rémoulade 9,80€

~.~

Plat du jour sur ardoise 19,80€

ou

Steack haché de Salers sauce au choix ou (à cheval avec un œuf) 19,80€*

ou

Penne regate aux champignons 19,80€

~.~

Part de fromage 9,80€

ou

Sélection de desserts 9,80€

**Haché à la commande*

«Avez-vous fait bonne lecture ?» 


Le Ruisseau


Le Ruisseau

Les desserts

« Douceur sucrée... » 

Tous nos desserts sont faits maison

*Mousse au chocolat 9,80€ **

*Riz au lait à la vanille de bourbon 9,80€**

*Crème caramel 9,80€**

*Dessert du moment 9,80€**

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

Tarte tatin crème fraîche (flambé +3€) 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 ? » 

Assortiment 12€

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