

# Carte de saison

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

## Les entrées :

Melon et jambon d'Auvergne 12€

Carpaccio de bœuf au pistou et parmesan 12€

Verrine de tartare de saumon et chorizo 14€

Œufs bio mimosa à la chair de tourteau 16€

Gros escargots de Bourgogne « la douzaine » 19€

## Les plats :

Penne régata à la Normande 19,80€

Fricassée de volaille au curry rouge, riz basmati 23€

Filet de daurade Royale, courgette au curry 29€

Pièce de contre-filet de Salers, pommes de terre sautées à l'ail 32€ \*

Dos de cabillaud à l'aïoli et ses légumes de saison 35€

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 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*

*Duo de tomates, vinaigrette à l'estragon 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 régata à la Normande 19,80€*

~.~

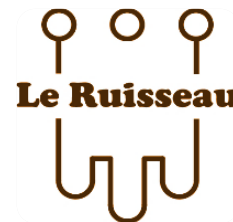
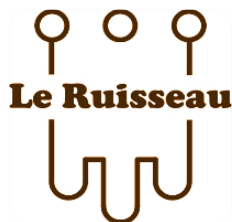
*Part de fromage 9,80€*

*ou*

*Sélection de desserts 9,80€*

*\*Haché à la commande*

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



# Les desserts

« Douceur sucrée... » *J.F.*

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 fine aux pommes et sa boule de glace vanille 12€*

*Fraises Melba 15€*

*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 ? » *J.F.J*

Assortiment 14€

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