

G

RESTAURANT










LE GERGOVIE

★★ SAVOURER, TRAVAILLER ★★



















“Chaque jour, le chef Lucas Migliaccio et son équipe vous préparent des plats frais et faits maison, tout en privilégiant les produits locaux et de saison.”

“Le raffinement à la gauloise”









Entrées

-   **Salade Vercingétorix “taille S”** 8.90 €
Salade verte, haricots verts, tomates cerises, olives noires et oeuf bio dur
-   **Salade Alesia “taille S”** 9.90 €
Salade verte, tomates confites, fourme d’Ambert, poulet frit et noix
-   **Salade Gauloise “taille S”** 10.90 €
Lentilles vertes de Saint-Flour, Cantal, tomates confites et jambon cru “Maison Laborie”
-   **Planche de charcuterie “Maison Laborie”** 14.90 €
Sélection de jambon sec et saucisse sèche d’Auvergne, terrine de porc maison et chorizo savoureux
-  **Carpaccio de Boeuf** 13.90 €
Accompagné d’une huile citronnée, de parmesan, de câpres et d’olives noires

Plats

-  **Plat de la semaine** 13.90 €
-   **Salade Vercingétorix “taille L”** 15.90 €
Salade verte, haricots verts, tomates cerises, olives noires et oeuf bio dur
-   **Salade Alesia “taille L”** 16.90 €
Salade verte, tomates confites, fourme d’Ambert, poulet frit et noix
-   **Salade Gauloise “taille L”** 17.90 €
Lentilles vertes de Saint-Flour, Cantal, tomates confites et jambon cru “Maison Laborie”
-   **Truffade du Gergovie** 19.90 €
Tome fraîche fondante (du cantal), pommes de terre dorées à l’ail, jambon sec d’Auvergne “Maison Laborie” et salade verte
-  **Espadon grillé** 19.90 €
Accompagné de la garniture du jour
-   **Brochette de Sanglier** 18.90 €
Accompagnée de frites maison et salade verte
-   **Burger du Gergovie** 18.90 €
Effiloché de porc, fourme d’Ambert, tomates, onion rings, mayonnaise aux cornichons
-   **Filet de boeuf Charolais (180g)** 24.90 €
Servi avec salade verte, frites maison et d’une sauce au choix
-   **Tartare de Boeuf Charolais** 19.90 €
Accompagné de frites maison et de salade verte

Desserts

-   **Mi-cuit chocolat cœur coulant** 8.90 €
Servi avec chantilly maison et glace vanille du Cantal
-  **Panna Cotta** 8.50 €
Accompagné de son coulis du moment
-  **Salade de fruits infusée vanille** 7.90 €
- Café ou thé gourmand** 9.90 €
Accompagné d’une sélection de mini desserts
- Fromage Blanc** 7.00 €
Fines herbes, coulis fruits rouges, miel ou sucre
-  **Assiette de 3 fromages de notre région** 9.90 €
Accompagnés de salade verte et noix
-  **Coupe Melba Fruits Rouges** 9.90 €
Glacé vanille, sorbet myrtille, coulis fruits rouges
-  **Coupe Vanille Abricot Rôti Romarin** 9.90 €
Glacé vanille, sorbet abricot, chantilly maison
-  **Glace Artisanale du Cantal :**
Glacé : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache
Sorbet : Abricot, Myrtille, Citron, Pêche de Vigne

2 Boules : 4.50 € 3 Boules : 6.50 € 4 Boules : 8.50 €
Supplément Chantilly Maison : 2.00 €

Service et taxes comprises

Formule déjeuner (uniquement le midi)

Entrée + Plat + Dessert 24.90 €
Entrée + Plat OU Plat + Dessert 19.90 €

  Salade Vercingétorix “taille S”

  Salade Gauloise “taille S”

  Assiette de charcuterie “Maison Laborie”

 Plat de la semaine

  Salade Vercingétorix “taille L”

 Espadon grillé

  Truffade du Gergovie

 Panna Cotta

  Mi-cuit chocolat coeur coulant

 Salade de fruits

 Assiette de 3 fromages de notre région

**Menu enfant
“Le Césarion”
12.50 €
Jusqu’à 10 ans**

 Steak haché

Filet de poulet pané

Truite fumée

Jambon blanc

 Frites ou Légumes

 Glace artisanale

Compote

 Salade de fruits

 Fait maison

 Bio

 Local



LE GERGOVIE



CARTE DES ALLERGENES

ENTREES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Salade Vercingétorix			X							X				
Salade Alesia							X	X						
Salade Gauloise							X							
Planche de Charcuterie	X		X					X						
Carpaccio de Bœuf							X							
PLATS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Plat de la Semaine		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Salade Vercingétorix			X							X				
Salade Alesia							X	X						
Salade Gauloise							X							
Truffade du Gergovie							X			X				
Espadon Grillé				X										
Brochette de Sanglier						X		X						
Burger du Gergovie	X						X			X				
Filet de Bœuf	X						X			X				
Tartare de Bœuf			X							X				
DESSERTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Mi-cuit chocolat	X		X				X							
Panna Cotta							X							
Salade de Fruit														
Café & Thé Gourmand	X		X				X							
Fromage Blanc							X			X				
Assiette 3 fromages							X							
Coupe Melba	X		X				X							
Coupe Vanille Abricot														
Glace Artisanale	X		X				X							

- 1) Céréales contenant du gluten à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten
- 2) Crustacés et produits à base de crustacés : crabes, crevettes, langoustes..
- 3) Œufs et produits à base d'œufs
- 4) Poissons et produits à base de poissons
- 5) Arachides et produits à base d'arachides : huile de cacahuètes, arachides
- 6) Soja et produits à base de soja : lécithine de soja
- 7) Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- 8) Fruits à coque : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits : pâte d'amandes et huile de noix
- 9) Céleri et produits à base de céleri
- 10) Moutarde et produits à base de moutarde
- 11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame : farine de sésame
- 12) Anhydride sulfureux et sulfite en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées et SO2
- 13) Lupins et produits à base de lupin : farine de lupin
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques : escargots, moules, coquilles Saint Jacques, calmar, surimi

ORIGINE DES VIANDES

Terrine de Porc d'Auvergne
 Bœuf origine France
 Jambon sec d'Auvergne
 Saucisse sèche d'Auvergne
 Chorizo d'Auvergne
 Sanglier France Région Sologne