

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		
 	Magret de canard “Domaine de la Limagne” façon gravlax <i>Servi avec betteraves et crémeux de légumes</i>	9.90 €
 	Salade d’Arverne “taille S” <i>Lentilles blondes de Saint-Flour, tomates confites, Cantal et truite fumée</i>	8.90 €
   	Crémeux forestier <i>Servi avec son oeuf bio poché</i>	9.90 €
 	Planche de charcuterie “Maison Laborie” <i>Sélection de jambon sec et saucisse sèche d’Auvergne, terrine de porc maison et chorizo savoureux</i>	14.90 €
 	Salade d’Olympe “taille S” <i>Pommes de terre, pois chiches, quinoa et feta, chorizo savoureux, olives noires à la grecque</i>	8.50 €
Plats		
	Plat de la semaine	13.90 €
 	Salade d’Arverne “taille M” <i>Lentilles blondes de Saint-Flour, tomates confites, Cantal et truite fumée</i>	15.90 €
 	Risotto crémeux de saison <i>Saveur au choix : légumes ou fruits de mer</i>	13.90 €
 	Truffade du Gergovie <i>Tome fraîche fondante (du cantal), pommes de terre dorées à l’ail, jambon sec d’Auvergne “Maison Laborie” et salade verte</i>	19.90 €
	Faux filet d’Agneau <i>Servi avec ses légumes du jour et son jus corsé</i>	19.90 €
  	Omelette aux œufs bio servie avec salade verte <i>Nature / Jambon blanc / Fines herbes / Fromage / Champignons, servie avec salade</i>	13.90 €
 	Burger du Gergovie <i>Steak de bœuf Charolais (180g), Saint-Nectaire, tomates, onion rings, mayonnaise aux cornichons servi avec salade verte et frites maison</i>	18.90 €
 	Filet de boeuf Charolais (180g) <i>Servi avec salade verte, frites maison et d’une sauce au choix</i>	24.90 €
 	Filet d’Omble Chevalier <i>Sauce herbes fraîches, citron et crème Servi avec légumes du jour</i>	19.90 €
Desserts		
 	Mi-cuit chocolat cœur coulant <i>Servi avec chantilly maison et glace vanille du Cantal</i>	8.90 €
	Tiramisu café <i>Le classique, servi à la part</i>	9.50 €
	Salade de fruits infusée vanille	7.90 €
	Café ou thé gourmand <i>Accompagné d’une sélection de mini desserts</i>	9.90 €
	Fromage Blanc <i>Fines herbes, coulis fruits rouges, miel ou sucre</i>	7.00 €
	Assiette de 3 fromages de notre région <i>Accompagnés de salade verte et noix</i>	9.90 €
 	Crumble aux pommes <i>Servi avec glace vanille du Cantal et sauce caramel beurre salé</i>	8.50 €
	Glace Artisanale du Cantal : <u>Glace :</u> Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache <u>Sorbet :</u> 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 €



Crèmeux forestier



Salade d'Olympe "taille S"



Assiette de charcuterie "Maison Laborie"



Plat de la semaine



Salade d'Arverne "taille M"



Burger du Gergovie



Truffade du Gergovie



Risotto crémeux de saison (saveur au choix)



Mi-cuit chocolat cœur coulant



Tiramisu café



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



Option végétarienne

CARTE DES ALLERGENES

ENTREES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Crèmeux forestier			X				X							
Salade d'Arverne	X		X											
Planche de charcuterie	X		X					X						
Gravlax de canard							X							
Salade d'Olympe							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
Burger	X						X			X				
Risotto crémeux legumes							X							
Pièce de Bœuf	X						X			X				
Faux filet d'agneau	X						X							
Filet d'Omble chevalier	X			X			X							
Truffade du Gergovie							X			X				
Salade d'Arverne	X		X											
Omelette			X				X							
Risotto cremeux de la mer		X		X			X							
DESSERTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Café ou Thé Gourmand	X		X				X							
Salade de Fruits maison														
Crumble aux pommes	X		X				X	X						
Mi cuit chocolat	X		X				X							
Assiettes 3 fromages							X			X				
Tiramisu	X		X				X	X						
Glace artisanale	X		X				X	X						
Fromage Blanc	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’oeufs
- 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

Jambon sec d’Auvergne

Saucisse sèche d’Auvergne

Chorizo d’Auvergne

Magret de Canard Domaine de Limagne

Steak de boeuf Charolais

Omble Chevalier d’Islande