

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”** 9.90 €
Salade verte, thon snacké, haricots verts, tomates cerises, olives noires, oeuf bio dur
-   **Crèmeux d'asperges vertes** 12.90 €
Craquelin fourme d'Ambert
-   **Planche de charcuterie “Maison Laborie”** 14.90 €
Sélection de jambon sec et saucisse sèche d'Auvergne, terrine de porc maison et chorizo savoureux
-   **Terrine de porc** 7.90 €
Accompagnée d'une salade verte

Plats

-  **Plat de la semaine** 13.90 €
-   **Salade Vercingétorix “taille XL”** 15.90 €
Salade verte, thon snacké, haricots verts, tomates cerises, olives noires, oeuf bio dur
-   **Truite fario servie entière façon Meunière** 19.90 €
Servie avec légumes du jour
-   **Truffade du Gergovie** 19.90 €
Tome fraîche du Cantal fondante, pommes de terre dorées à l'ail, jambon sec d'Auvergne “Maison Laborie” et salade verte
-   **Penne bio** 11.90 €
Servies avec sauce fourme d'Ambert ou sauce forestière
-   **Burger du Gergovie** 18.90 €
Steak de boeuf 180g, fourme d'Ambert, tomates, onion rings, mayonnaise aux cornichons
-   **Filet de boeuf Charolais (180g)** 24.90 €
Servi avec salade verte et frites maison
-   **Omelette aux œufs bio** 12.90 €
Nature / Jambon blanc / Fines herbes / Fromage / Champignons

Desserts

-   **Mi-cuit chocolat cœur coulant** 8.90 €
Servi avec chantilly maison et glace vanille du Cantal
-   **Le chou pistache** 9.90 €
Servi avec crème et glace pistache du Cantal
-  **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 de glaces fraîcheur** 9.90 €
Citron jaune, citron vert et meringue

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”

  Crèmeux d’asperges vertes

  Assiette de charcuterie “Maison Laborie”

 Plat de la semaine

  Salade Vercingétorix “taille XL”

  Burger du Gergovie

  Truffade du Gergovie

 Café gourmand

  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 fumé

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
Cremeux d'asperges vertes	X						X							
Terrine de porc	X		X											
Planche de charcuterie	X		X					X						
Salade Vercingétorix	X	X	X	X						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				
Pièce de Bœuf	X						X			X				
Truite	X	X		X										
Penne Bio	X						X							
Truffade du Gergovie							X			X				
Salade Vercingétorix XL	X	X	X	X						X				
Omelette			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														
Chou pistache	X		X				X	X						
Mi cuit chocolat	X		X				X							
Assiettes 3 fromages							X			X				
Coupe fraîcheur														
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'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
 Saucisse d'Auvergne