



# LA PLACE



Resto - Cocktails - Hôtel

## PLANCHES (2 à 3 personnes)

**Planche LA PLACE 25 €**

Gravlax de saumon, toasts de foie gras, magret de canard fumé, bouchées d'escargots

**Planche d'hiver 18 €**

Légumes en tempura, toasts de chèvre, oeufs mimosas, houmous à l'huile d'olive

## ENTRÉES

**Oeufs mimosas 4 €**

Accompagnés d'une salade d'hiver

**Velouté de citrouille 5 €**

Avec ses toasts de chèvre

**Saumon en gravlax 7 €**

Mariné à la betterave & crème légère aux herbes fraîches

**Notre foie gras maison 10 €**

Cuit au torchon, canard du sud-ouest première catégorie

**Croustillant d'escargots 8 €**

Vol-au-vent d'escargots à la crème, ail et ciboulette

## SALADES

PETITE GRANDE

**Salade du Berry 8 € | 14 €**

Toasts de Chavignol, lard grillé, miel, méli-mélo de tomates, salade verte et oignons frits, vinaigrette

**Salade Périgourdine 11 € | 18 €**

Gésiers confits, lardons, magret fumé, toasts de foie gras maison, salade verte et oignons frits, vinaigrette

**Salade César 9 € | 15 €**

Oeufs mimosa, poulet frit, parmesan, salade verte, sauce césar maison

**Salade Végétarienne 7 € | 12 €**

Oeuf mimosa, toasts de houmous, cheddar épicé, méli-mélo de tomates, oignons rouges, salade verte, vinaigrette

## PLATS

**Steak oeuf bacon 12 €**

Steak haché, oeuf au plat, bacon croustillant, frites et salade.

**Bavette Black Angus 18 €**

Sauce poivre, bleu, Chavignol, ou échalotes, frites et salade.

**Entrecôte charolaise 300gr 24 €**

Sauce poivre, bleu, Chavignol, ou échalotes, frites et salade.

**Andouillette 17 €**

Sauce poivre, bleu, Chavignol, ou échalotes, frites et salade.

**Les supers BURGERS 18 €**

Cheddar & Bacon ou Bleu d'Auvergne et figues ou Chavignol et miel. Tous nos burgers se déclinent en végétarien. Avec Frites et salade.

**Fish & Chips 14 €**

Cabillaud pané, frites, salade et sauce tartare maison.

**Blanquette de veau 17 €**

Blanquette à l'ancienne servie avec du riz pilaf

**Mont d'or fondu 17 €**

Frites, charcuterie et salade verte. Se décline en version végétarien avec des légumes tempura à la place de la charcuterie

**Steak tartare classique 16 €**

Boeuf coupé au couteau, assaisonné par le chef, frites et salade.

**Dos de lieu noir 15 €**

Sauce beurre blanc, riz pilaf

**Pad Thai végétarien 16 €**

Nouilles de riz, nems au légumes, citronnelle, menthe, oignons nouveaux, coriandre, cacahouètes, sauce épicée.

## MENU ENFANT

**Nuggets ou poisson pané ou steak haché 9 €**

Avec frites ou riz

**Glace ou mini fondant au chocolat**

## DESSERTS

**Crème brûlée 7 €**

**Tiramisu café marsala 7 €**

**Fondant chocolat, boule vanille 8 €**

**Nougat glacé coulis fruits rouges 7 €**

**Tarte tatin 8 €**

**Brioche perdu au caramel 6 €**

**Café mignon Un café accompagné de 2 mignardises 7 €**

**Café, thé, ou Rhum gourmand 10 €**

## LES COUPES

**Chocolat ou caramel ou café liégeois 7 €**

2 boules chocolat/caramel/café, 1 vanille, coulis de chocolat/caramel/café.

**Dame blanche 7 €**

3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée.

**Poire belle hélène 7 €**

2 boules vanille, poires au sirop, sauce chocolat, crème fouettée.

**Irlandaise 8 €**

2 boules café, Bailey's, Crème fouettée..

**Sicilienne 8 €**

2 boules citron, limoncello, crème fouettée