

Les Planches

de Vichy

ENTREES

Huîtres fines de claire n°3	12,00
Marennnes d'Oléron par 6	
Petite friture d'Ablettes*	12,00
Et son aioli	
Burrata	12,00
Boule entière de fromage frais - tomates confites - roquette - basilic - huile d'olive velours de balsamique - pain toasté	
Planche de charcuterie	12,00
Jambon serrano - saucisson - terrine - chorizo cular - cornichons - beurre	
Tartare aux 2 poissons	14,00
Poissons frais marinés (100g) - brunoise de pommes et mangues - aneth - toasts grillés	
glace sorbet mangue-passion (à part) - salade verte	

SALADES

	Petite / Grande
Salade de chèvre	12,00 / 15,00
Chèvre chaud sur toasts - miel - oeuf - tomates - pommes - noix carotte - salade verte	
Salade des planches	12,00 / 15,50
Pâtes penne - tomates - olives noires - oeuf - parmesan - roquette poulet fermier mariné - gouttes de poivrons	
Salade du chef	16,00
Foies de volailles et gésiers - déglacés vinaigre de framboise - pommes emmental - filet mignon séché - tomates	

DESSERTS

Assortiment de fromages d'Auvergne	8,00
Cantal - bleu d'Auvergne - st nectaire fermier - chèvre - glace noix - sirop d'érable	
Salade de fruits frais	6,50
Fruits de saison - fait maison	
Île flottante	6,50
Oeufs en neige - crème vanille bourbon - caramel	
Crème brûlée	6,50
Crème à la vanille bourbon - caramel	
Fondant au chocolat	7,50
Fondant au chocolat - crème anglaise - glace banane - crème sucrée	
Profiteroles*	7,50
Choux garnis de glace vanille - ganache chocolat chaud - amandes effilées crème sucrée	
Tarte fine aux pommes	7,50
Glace vanille - crème sucrée	
Café gourmand	9,50
Assortiment de desserts maison	
Coupes glacées	8,50
Glaces Mövenpick - glacier suisse	

PLATS

Moules de bouchot Marinières	17,00
À la crème - frites maison	
Moules de bouchot au Bleu	17,00
Sauce au bleu d'Auvergne - frites maison	
Grande friture d'Ablettes*	17,00
Frites maison - salade verte - aioli	
Poisson retour du marché	19,50
Poisson frais - riz basmati - légumes frais - sauce au beurre citroné - salade verte	
Andouillette 5A	16,50
Frites maison - salade verte - sauce moutarde	
Tartare de boeuf	18,50
Viande charolaise (250g) - condiments (oignons, câpres, cornichons, persil jaune d'oeuf) - frites maison - salade verte	
Burger des planches	18,50
Steak charolais (180g) - pain artisanal - saint-nectaire fermier - confit d'oignons lard grillé - champignons - sauce échalote et ciboulette - frites maison salade verte - cornichons	
Pièce du boucher	18,50
Viande charolaise (250g) - frites maison - sauce au bleu (à part) - salade verte	
Souris d'agneau confite	24,00
Miel - thym - écrasé de pomme de terre - légumes frais	
Onglet des planches	24,00
Viande de boeuf (350g) - beurre maître d'hôtel - frites maison - légumes frais salade verte	

MENU ENFANT 12,00

Moules marinières à la crème - frites maison
ou steak haché - frites maison
Sirop à l'eau - verre coca - verre limonade
Glace smarties - glace 1 boule chantilly - dessert maison

Nos frites sont cuites à la graisse de boeuf
Nos plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts - Prix ttc en euros

*Produits non travaillés en frais

1 quai d'Allier - VICHY - Tél. 04 70 98 30 47



GLACES

Glaces Mövenpick – glacier suisse

Banana split

8,50

Glace vanille – fraise – chocolat noir – banane fruit – sauce chocolat
amandes effilées – crème sucrée

Café ou chocolat liégeois

8,50

Glace café (2 boules) ou chocolat noir (2 boules) – vanille
coulis café ou sauce chocolat – éclats de meringue – crème sucrée

Fraise melba ou Abricot melba

8,50

Glace fraise (2 boules) ou abricot (2 boules) – vanille – coulis
fruits rouges – éclats de meringue – fraises fruits ou abricot
crème sucrée

Les planches

8,50

Glace banane – coco – chocolat noir – sauce chocolat
éclats de spéculoos – crème sucrée

Gaby

8,50

Glace abricot – caramel – chocolat noir – sauce caramel
amandes filées – crème sucrée

Antillaise

8,50

Glace rhum raisin – café – mangue-passion – sauce café
raisins secs – crème sucrée

Nana

8,50

Glace framboise – straciatella – passion – noisette – sauce fruits rouges
éclats de spéculoos – crème sucrée

Ava

8,50

Glace abricot – framboise – citron – sauce fruits rouges
éclats de meringue – fruits frais – crème sucrée

Dame verte

8,50

Glace pistache – straciatella – noisette – sauce chocolat
amandes effilées – crème sucrée

DIGESTIVES

Colonel

8,50

2 boules citron, vodka (2cl)

Coupe du curé

8,50

2 boules abricot, grand marnier (2 cl)

Iceberg

8,50

2 boules menthe chocolat, get 27 (2 cl)

