

Les Planches de Vichy

ENTREES

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

SALADES

Petite / Grande

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

DESSERTS

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

PLATS

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

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

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

8,50

Café ou chocolat liégeois

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

8,50

Fraise melba ou Abricot melba

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

8,50

Les planches

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

8,50

Gaby

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

8,50

Antillaise

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

8,50

Nana

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

8,50

Ava

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

8,50

Dame verte

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

8,50

DIGESTIVES

Colonel

2 boules citron, vodka (2cl)

8,50

Coupe du curé

2 boules abricot, grand marnier (2 cl)

8,50

Iceberg

2 boules menthe chocolat, get 27 (2 cl)

8,50

