

Les Planches de Vichy

ENTREES

Huitres 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

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

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) - sauce au bleu (à part) - salade verte frites maison	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

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

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

Conception et impression : imp. H.Brun - Cusset

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