

# LA PLACE

Resto - Cocktails - Hôtel

Ouvert mardi au samedi  
12h - 14h et 19h - 22h  
[www.restolaplace.com](http://www.restolaplace.com)  
09 54 84 09 71

## LES PLANCHES

**Planche LA PLACE - 20€** - Brochettes de saucisse de Toulouse, tartines de foie gras, poulet croustillant, nems porc, sauce crème et herbes. (2 à 3 personnes)

**Planche Pêcheur - 20€** - Saumon fumé, terrine de poisson, calamars à la romaine, crevettes marinées, guacamole maison. (2 à 3 personnes)

**Planche Terroir & fromages - 20€** - Assortiment de charcuteries & terrines artisanales de la maison Dougy St Amand Montrond & fromages. (2 à 3 personnes)

**Planche Veggie - 15€** - Mélange de légumes croquants, toasts, assortiment de sauces froides et chaudes. Convient aux végétariens (2 à 3 personnes)

## LES ENTREES

Foie gras - 13€

Carpaccio de boeuf - 12€

Tartare de saumon - 11€

Assiette de charcuterie - 10€

Terrine de maquereau - 9€

Frites ou petite salade - 5€

## LES SALADES

**Salade berrichonne - 14€** - Bacon grillé, tartines de chèvre & miel, tomates cerises, oignons frits, salade, vinaigrette maison.

**Salade César - 14€** - Oeuf mollet, poulet pané, parmesan, tomates cerises, oignons frits, salade, vinaigrette maison.

**Salade Veggie - 14€** - Oeuf mollet, cheddar épicé, toasts de guacamole frais, tomates cerises, oignons frits, salade, vinaigrette maison.

**Salade Paysanne - 14€** - Oeuf mollet, Gésiers, lardon, tomates cerises, oignons frits, salade, vinaigrette maison.

## LES BURGERS

**Le Berrichon - 18€** - Steak haché français 150 gr, sauce au chèvre, bacon, tomates, oignons frits, salade. (Double steak +4€)

**L'Auvergnat - 18€** - Steak haché français 150gr, bleu fondu, bacon, confit de figues, tomates, oignons frits, salade. (Double steak +4€)

**Le Californien - 18€** - Steak haché français 150gr, cheddar épicé, bacon, guacamole, tomates, oignons frits, salade. (Double steak +4€)

**Le Normand - 20€** - Steak haché français 150gr, galette de pomme de terre, camembert, bacon, tomates, oignons frits, salade. (Double steak +4€)

**Le Végétarien - 18€** - Steak de légumes, Bun's burger, sauce aux champignons sauvages, tomates, oignons frits, salade.

## LES PLATS

**Fish & Chips - 14€** - Filet de cabillaud pané.

**Camembert rôti - 16€** - Avec charcuterie, toasts grillés.

**Filet de Bar - 16€** - crème de champignons, ail & vin blanc.

**Cari de Poulet - 14€** - Mijoté de cuisse de poulet à la réunionnaise.

**Andouillette - 16€** - Grosse andouillette artisanale de la maison Dougy (environ 220gr), sauce moutarde maison.

**Wok indonésien - 14€** - wok de riz frit aux légumes & champignons, oeuf mollet, citron vert, ail, gingembre, soja sucré (convient aux végétariens).

**Bavette Black Angus aux épices de montréal - 18€** - Viande Black Angus d'Irlande (environ 190 gr), sauce au choix (chavignol, moutarde, champignons, bleu).

**T-Bone de veau - 24€** - Belle pièce de boucher (400gr), sauce au choix (chavignol, moutarde, champignons, bleu).

**Steak tartare - 17€** - Viande charolaise (environ 200 gr) coupée au couteau et préparée avec échalotes, câpres, cornichons, jaune d'oeuf.

**Joue de cochon BBQ - 17€** - Joue mijotée 3 heures dans une sauce aux barbecue aux poivrons.

**Ris de veau - 19€** - Ris de veau persillade.

Accompagnements au choix : Frites maison, riz pilaf, ou haricots vert frais.  
(Pas d'accompagnement avec le wok). Accompagnement supplémentaire : +3€

## FROMAGES & DESSERTS

**Assiette de fromages & toasts - 8€**

**Ile flottante caramel maison - 8€**

**Tiramisu caramel spéculos - 8€**

**Baba au rhum - 8€**

**Coulant au chocolat & crème anglaise - 8€**

**Crème brûlée vanille bourbon - 8€**

**Crumble pomme façon Tatin - 8€**

**Café ou Rhum gourmand - 9€** - café ou rhum arrangé, mini île flottante, macaron, mini fondant, mignardise du chef, chantilly pop-corn.

## COUPES GLACEES

**Chocolat, caramel ou café liégeois - 7€** - 2 boules chocolat/caramel/café, 1 boule vanille, coulis de chocolat/caramel/café, chantilly.

**Pêche melba - 8€**

**Dame blanche - 7€** - 3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly.

**Banana split - 8€** - 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, 1 banane, coulis chocolat, chantilly.

**Iceberg - 9€** - 3 boules menthe chocolat, **get 27**, chantilly.

**Sicilienne - 9€** - 1 boule citron, 1 boule vanille, **limocello** chantilly

**Coupe colonel - 9€** - 3 boules citron, **vodka**, chantilly.

**Coupe 3 boules - 8€** - au choix, vanille, chocolat, café, fraise, citron, menthe-chocolat, rhum raisin, caramel. Avec chantilly et cigarette comtoise !

## POUR LES ENFANTS

**Plat : nuggets poulet ou poisson pané ou steak haché**  
Avec frites ou riz ou haricots ou coquillettes

**Dessert : Glace smarties ou mini fondant chocolat**

10€