

LA PLACE

Resto - Cocktails - Hôtel

Ouvert mardi au samedi
12h - 14h et 19h - 22h
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€