

# Le Bistrot de la Plage

L'Authentique Brasserie Du Lac D'allier- Ouvert du lundi soir au dimanche midi

Réservation 04 70 98 51 93

\*\*\*\*\*

## NOS SPECIALITE AUVERGNATES

**La Truffade** 14.0 €

Jambon de Pays – salade - saucisson

**La Nectarienne** 16.0 €

Demi Saint Nectaire - pommes de terre- champignons  
tomates – croûtons – saucisson – jambon de pays

**L'Aligot** 12.0 €

Saucisson – salade - jambon cru

### La Salade Auvergnate

Petite salade 5.0 € Grande salade 10.0 €

## NOS ASSIETTES GOURMANDES

La Salade de gésiers confits et chèvre chaud 11.0 €

L'Assiette de saumon fumé 12.0 €

La Salade du Bistrot 15.0 €

(Mesclun, tomate, cœur d'artichaut, parmesan, magret fumé maison,  
poivron grillé, et aubergine)

L'Assiette du père Benoit 15.0 €

(Salade, concombre, tomate, jambon cru, saumon fumé, blanc volaille,  
toast de chèvre chaud)

« Ricordare a Brescia » Nouveauté 2010 12.0 €

(Cassolette tomate, jambon cru, basilic gratiné à la mozzarella  
accompagné de mesclun et copeaux de parmesan)

Verrine de chèvre Nouveauté 2010 13.0 €

Artichaut et tomates confites, salade et jambon cru

## FORMULE DU JOUR \*

\* tous les midis sauf week end

Rapido oh plato !! (plat + dessert + boissons \*) 10.0 € (Plat + boissons \*) 8.0 €

Classique (entrée + plat + dessert + boissons \*) 13.0 €

\* (verre de vin, ½ eau minérale, soda, bière pression)

\*\*\*\*\*

## LES OMELETTES

Au jambon ou au fromage, salade 7.0 €

Au jambon et fromage, salade 8.0 €

Au fromage de chèvre, salade 9.0 €

# FORMULE DE LA SAISON Nouveauté 2010

**Découverte** (plat + dessert + boissons \*) 18.0 €

**Bistrot** (entrée + plat + dessert + boissons \*) 22.0 €

\* (verre de vin, ½ eau minérale, soda, bière pression)

## Au choix

**Assiette de saumon fumé maison**

ou Verrine de chèvre, artichaut et tomate

\*\*\*

**Côte d'agneau à la plancha au thym, ratatouille**

ou Dorade royale portion (250/300 gr), risotto

\*\*\*

**Carpaccio de mangue, sorbet framboise**

ou Pana cotta aux fruits de saison

\*\*\*\*\*

## LES POISSONS

**Saumon rôti, jeune pousse épinard et risotto** 15.0 €

**Dorade royale portion (250/300 gr) Nouveauté 2010** 15.0 €

\*\*\*\*\*

## LES VIANDES

**Bavette** 14.0 €

« Mini côte de bœuf » (350 g) Nouveauté 2010 16.0 €

**Tartare de bœuf** 13.0 €

**Magret rôti** 15.0 €

**Côte d'agneau au thym** Nouveauté 2010 14.0 €

**Escalope façon Val d'Aoste** 13.0 €

(Escalope de volaille, jambon cru, coulis de tomate, mozzarella)

**BROCHETTE** Nouveauté 2010

Duo de brochette chipot & merguez 10.0 €

Brochette de bœuf (onglet ou faux filet) 14.0 €

**HAMBURGER**

Classic Burger 11.0 €

(Steak haché, salade, bacon, tomate, cornichon, oignons et cantal)

Country Burger 11.0 €

(Volaille émincé, champignon, tomate, crème épicée, oignons)

\*\*\*\*\*

## LES PLANCHAS DU BISTROT

Servi en extérieur uniquement

**La plancha du Boucher** 19.0 €

Bœuf, volaille émincé, magret de canard, chips & merguez

**La Plancha de la Mer** 20.0 €

Gambas, Noix de Saint Jacques, Saumon, Filet rouget

Accompagnements : risotto, ratatouille, haricots verts, tagliatelles, potatoes,

Pomme de terre au four et crème fraîche aux herbes Nouveauté 2010

Sauces : bleu, poivre, échalotes, béarnaise

## LES PIZZAS

La Margarita (tomate - mozza)	9.5 €
La Vérona (tomate – mozza – champignons)	10.0 €
La Mista (tomate – mozza – champignons - jambon)	10.5 €
La Roma (tomate – mozza –jambon)	10.0 €
La Napolitana (tomate – mozza – olive – anchois – artichaut)	11.0 €
La Quattro stagioni (tomate-mozza-champignons-jambon- olive - artichaut)	11.0 €
La Palsana (tomate – mozza – olive –oignons – lardon - œuf)	11.0 €
La Calabrese (tomate – mozza – olive – lardons –f. chèvre - roquette)	11.0 €

\*\*\*\*\*

## LES PATES

3 sortes de pâtes au choix et 5 saveurs authentiques

*Penne Rigate - Tagliatelle - Fusilli*

Al Pesto genovese (tomate, huile d'olive, basilic, parmesan)	8.5 €
A la Bolognese (tomate, viande hachée)	9.5 €
A la Carbonara (lardon, crème, œuf, parmesan)	10.0 €
Al Gorgonzolla (crème, gorgonzola, parmesan)	10.0 €
Di Parma (Jambon de Parme, oignons, basilic, ail, huile d'olive, parmesan)	11.0 €

## Pâte farcie

Fagotini di Parma	12.0 €
-------------------	--------

\*\*\*\*\*

## LES VINS (extrait de la carte)

### LES VINS BLANCS

Région St Pourçain	13 €
Bourgogne Aligoté	Verre : 4 €
Pichet : 25 cl : 6 € - 50 cl : 12 € - 75 cl :	15 €
Loire Touraine	Verre : 3 €
Pichet : 25 cl : 6 € - 50 cl : 12 € 75 cl :	17€

### LES VINS ROUGES

Région St Pourçain	Verre : 3 €
Pichet : 25 cl : 5 € - 50 cl :10 € - 75 cl :	14 €
Boude	15 €
Châteauguay, Côtes d'Auvergne	15 €
Côte Roannaise (Devaux)	16 €

### LES VINS ROSES

Région St Pourçain	13 €
Languedoc St Chinian, Roquebrun Tradition	22 €
Provence Château Montaud	18 €
Rhône Tavel Rosé	28 €

## Le Bistrot de la Plage

L'Authentique Brasserie Du Lac D'allier- Ouvert du lundi soir au dimanche midi

Réservation 04 70 98 51 93