

RESTAURANT LE BUNGALOW

1 Quai d'Allier

03200 Vichy

Réservation au 04 70 98 18 48

Mail : hotel-de-la-plage5@wanadoo.fr

Contact : Séverine Denjean



Les Menus des Sources de Vichy

Saison 2010

Le tarif de ces menus est compris par personne.

Il comprend le repas uniquement, les boissons sont choisies en supplément.

Le nombre définitif de participants devra nous être confirmé, minimum 48h00 avant la date de repas.

Les gratuités accordées ne seront pas appliquées ou partiellement en cas de modification de ce nombre.

Nos menus sont susceptibles de changement durant la saison sans préavis.

Ils sont servis à partir de 25 personnes minimum, en dessous, un supplément pourra être demandé.

Menu Etoile 13 €

Les Entrées

Assiette de charcuterie
Ou salade de Crudités

Les Plats

Poulet rôti au st Pourçain blanc
Jambon Braisé, sauce madère, haricot vert, boulgour

Les Desserts

Crème caramel
Ou Mousse au chocolat

Menu Larbaud 16 €

Les Entrées

Salade de saumon fumé maison
Ou Verrine de chèvre

Les Plats

Brochette de volaille et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive
Ou Dos de cabillaud rôti à la tapenade servi avec un risotto

Les Desserts

Carpaccio de mangue, sorbet framboise
Ou Poire Belle Hélène revisitée

Un choix identique des plats pour tout le groupe est demandé.
Supplément fromage : 3 € par personne

Menu Chomeil 19 €

Les Entrées

Salade de chèvre chaud
Ou Terrine de saumon aux lentilles verte du Puy

Les Plats

Parmentier de queue de bœuf, sauce Duchambay
Ou Coquelet rôti à l'estragon, Gratin dauphinois

Les Desserts

Tarte au chocolat et crème anglaise
Ou Charlotte aux fruits rouges et son coulis

Menu Lucas 22 €

Les Entrées

Salade auvergnate
Ou Pâté bourbonnais (*Tourte aux pommes de terre, crème*)

Les Plats

Coq au vin garni de lardons et oignons, tagliatelles
Ou Pavé de saumon lardé au St Pourcain rouge, riz aux petits légumes

Les Desserts

Tarte aux myrtilles
Ou Piquenchagne

Un choix identique des plats pour tout le groupe est demandé.
Supplément fromage : 3 € par personne

Menu Célestins 25 €

Les Entrées

Salade Périgourdine (*Salade, tomate, œuf, magret de canard, mousse de canard*)

Ou Trilogie de saumon (*Saumon fumé maison, Rillettes de saumon, tartare de saumon*)

Les Plats

Faux filet sauce marchand de vin, Poêlée de légumes du moment

Ou Suprême de volaille au piment d'Espelette, gratin Bourbonnais

Les Desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Ou Nougat glacé et son coulis

Le Menu du Parc à 28 €

Les Entrées

Foie gras maison et sa compotée d'oignons, toasts

Ou Tourte fine à la fourme d'Ambert et poires

Les Plats

Fondant de pintadeau aux pommes, polenta aux petits légumes

Ou Filet de sandre au beurre rouge, riz et flan de légumes

Les Desserts

Délice au chocolat sur crème anglaise

Ou Tarte fine aux pommes et glace vanille

Un choix identique des plats pour tout le groupe est demandé.

Supplément fromage : 3 € par personne

LES BOISSONS

Les apéritifs

Apéritif KIR avec feuilletés 3.00 €/personne.

1 Coupe de Champagne
avec feuilletés 6.00 €/personne.

1 Coupe de Champagne
accompagnée de 3 Mise en bouche10.00 €/personne.

Pour accompagner le repas

Eaux minérales - Café 3.00 €/personne.

Vin de Touraine Blanc et Rouge
Eaux minérales - Café 6.00 €/personne.

Vin supérieur Bordeaux Blanc et Rouge
Eaux minérales - Café 10.00 €/personne.

Nos menus sont proposés hors boisson.
Si vous le souhaitez, vous pouvez amener vos boissons (sans droit de bouchon).