



RESTAURANT
OFFICIEL DE L'ASM **PANORAMIQUE**
& GASTRONOMIQUE
Stephane Ranieri

Le chef Toque d'Auvergne
Stéphane RANIERI

vous souhaite la bienvenue.

« Accompagné de ma brigade, je vous propose une cuisine inventive et raffinée, travaillée uniquement avec des produits de première fraîcheur. »



Le service est assuré par
Claire Ollivo.

Second de cuisine
Gaëtan Amblard

Chef Pâtissier
Yvan Raynaud





MENU

MENU "EN AVANT" . 29.50€

ENTREE + PLAT + DESSERT

Tartare de courgettes de Limagne, coppa, foccacia, tapenade de poivrons

Tronçon de maigre rôti à l'huile d'olive, coulis de tomates/basilic, écrasée de pommes de terre aux oignons cébettes, légumes croquants citronnés

OU

Paleron de bœuf confit 12h au 'pesto rosso', caviar d'aubergines, tartelette de légumes d'une ratatouille, jus balsa/romarin

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande

FORMULE "RUCK" . 23€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

A choisir dans le menu "En avant"
(Valable uniquement les midis)

MENU "CHISTERA" . 43€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Filet de maquereau cuit à la flamme façon gravlax, carpaccio de fenouil au citron, avocat, vierge de légumes, crumble aux épices du soleil

OU

Tomates anciennes, 'mozzarella di Buffala' à la truffe, roquette et pécorino

Pavé de lieu jaune, condiment carottes/citron/gingembre, coulis de tomates/basilic, écrasée de pommes de terre aux oignons cébettes, légumes croquants citronnés

OU

Noix de veau pâtissière servie rosée et fleur de sel, caviar d'aubergines, tartelette de légumes d'une ratatouille, jus balsa/romarin

Notre sélection de fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande

Prix net TTC - dont 10% de TVA - Service Compris - Hors boisson

ACCORD METS & VINS

Sélection de 3 verres
de vin
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres
de vin
10cl - 26€



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



MENU

MENU "GRAND CHELEM" . 53€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Amuse-bouche

Queues de gambas, houmous / pois chiche de Limagne au chorizo et citron

OU

Pâté en croûte au foie gras, condiment griottes - fruits rouges - balsamique

Filets de sole roulés façon meunière, coulis de tomates/basilic, écrasée de pommes de terre aux oignons cébettes, légumes croquants citronnés

OU

Poulet AOC du Bourbonnais en deux cuissons, le filet rôti, les cuisses confites, caviar d'aubergines, tartelette de légumes d'une ratatouille, jus balsa/romarin

Notre sélection de fromages de producteurs

OU

Fromage blanc de notre région

Dessert au choix à sélectionner à la carte et à communiquer à la prise de commande
(supplément : 3,50€ pour le café gourmand)

ACCORD METS & VINS

Sélection de 3 verres
de vin
10cl - 19.50€

Sélection de 4 verres
de vin
10cl - 26€

MENU "BRENNUS" . 63€

AMUSE BOUCHE + ENTREE + POISSON + VIANDE + FROMAGE + PRE DESSERT + DESSERT

Le chef vous propose une découverte de la carte et/ou des suggestions du moment.

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table.

Prix net TTC - dont 10% de TVA - Service Compris - Hors boisson

Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade





A LA CARTE



ENTRÉES

Tartare de courgettes de Limagne, coppa, foccacia, tapenade de poivrons	19 [€]
Filet de maquereau cuit à la flamme façon gravlax, carpaccio de fenouil au citron, avocat, vierge de légumes, crumble aux épices du soleil	21 [€]
Tomates anciennes, 'mozzarella di Buffala' aux truffes, roquette et pécorino	22 [€]
Queues de gambas, houmous / pois chiche de Limagne au chorizo et citron	24 [€]
Pâté en croûte au foie gras, condiment griottes - fruits rouges - balsamique	28 [€]

PLATS

POISSONS

Tronçon de maigre rôti à l'huile d'olive	22 [€]
Pavé de lieu jaune, condiment carottes/citron/gingembre	24 [€]
Filets de sole roulés façon meunière	31 [€]
Parillada de poissons (assortiment de poissons du moment)	33 [€]

VIANDES

Paleron de bœuf confit 12h au 'pesto rosso'	22 [€]
Noix de veau pâtissière servie rosée et fleur de sel	24 [€]
Poulet ADC du Bourbonnais en deux cuissons, le filet rôti, les cuisses confites	33 [€]

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson : coulis de tomates/basilic, écrasée de pommes de terre aux oignons cébettes, légumes croquants citronnés

Viande : caviar d'aubergines, tartelette de légumes d'une ratatouille, jus balsa/romarin

FROMAGES

Notre sélection de fromages de producteurs	8 [€]
Fromage blanc de notre région	5 [€]

DESSERTS

Nous vous invitons à nous indiquer votre choix de dessert à la prise de commande.

Gaspacho fraises/tomates, biscuit moelleux à la menthe, rhubarbe et fruits frais	10.50 [€]
Pavlova de pêches jaunes et blanches, crémeux mangue, biscuit éponge vanille	10.50 [€]
Melon, abricots au parfum de lavande, croustillants aux amandes	10.50 [€]
Assortiment de glaces / sorbets artisanaux	7.50 [€]
Café / Thé gourmand (assortiment de 3 mini desserts de la carte)	13.50 [€]

Prix net TTC - dont 10% de TVA - Service Compris - Hors boisson

Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



BOISSONS

APÉRITIFS

Martini rouge et blanc	6cl	5 [€]
Vermouth rouge Gaulois Généstine	6cl	6 [€]
Avèze	6cl	5 [€]
Ricard	5cl	4,50 [€]
Kir royal	12.5cl	12 [€]
Crème cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise, rose		
Kir vin blanc	12.5cl	4.50 [€]
Crème cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise, rose		
Muscat de rivesaltes	10cl	6 [€]
Porto rouge et blanc	6cl	5 [€]

COCKTAILS

Thé glacé du moment (sans alcool)	12cl	6 [€]
Cocktail du moment (avec alcool)	12cl	10 [€]
Gin Tonic Gin, Tonic Schweppes, Citron	12cl	8 [€]
Spritz Apérol, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange	12cl	8 [€]
Moscow Mule Vodka, cordial de gingembre, citron vert	12cl	8 [€]

BIÈRES

La Fruits Rouges	33cl	6 [€]
L'Ambrée	33cl	6 [€]
La IPA	33cl	5,50 [€]
Bière blonde (Pression)	25cl	4 [€]
Bière du moment (Pression)	25cl	4,50 [€]

SOFTS

Jus de fruit artisanaux	20cl	5 [€]
Coca Cola	33cl	3,50 [€]
Coca Cola zéro	33cl	3,50 [€]
Ice Tea	33cl	3,50 [€]
Limonade	25cl	4 [€]
Schweppes Tonic	25cl	4 [€]
Badoit rouge	33cl	4 [€]

EAUX

Volvic	75cl	6.50 [€]
Badoit	75cl	6 [€]
Chateldon	75cl	7 [€]

BOISSONS CHAUDES

Café	2,80 [€]
Décaféiné	3,50 [€]
Thé et Infusion	3,50 [€]

Prix net TTC -20% de TVA sur l'alcool - 10% de TVA sur les softs - Service Compris -
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade



NOS COUPS DE COEUR

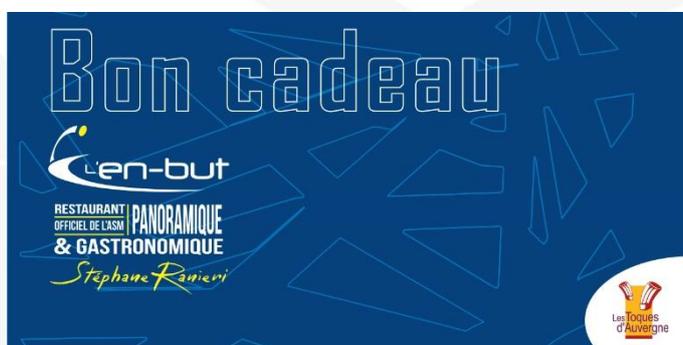
Notre sélection

Cocktail du moment	12cl - 10 [€]
Coupe de champagne « sélection du sommelier »	12.5cl - 14 [€]

Accord mets et & vins sélectionné par Louis Bouvard - Sommelier

3 verres de vin	10cl - 19,50 [€]
4 verres de vin	10cl - 24 [€]
5 verres de vin	10cl - 29 [€]

Nos Bons Cadeaux



OFFREZ DIRECTEMENT
VOS BONS CADEAUX
EN LIGNE SUR
www.lenbut.com

Nos fournisseurs

Les œufs Bio de Léa - Vitrac
GAEC des Marmottes
Fromagerie Les Buchailles
Fromagerie Serge Salaire
La niçoise
Le poisson Livreur
Lozère viande
Distriporc
Allier Volailles

Philippe Juilhard - Glacier
Frédéric Rousseau - Boulanger
Jess BIO - S. Chadelat, maraicher
Radix - Chris kilner - herbes
Baptiste Arnaud- courgettes et légumes secs de
Limagne
Auvergne Boulangère
Chocolat Weiss
Marie Guillemain - Rouges des Dômes - Fruits rouges



Ouvert du Lundi au Vendredi MIDI et du Mardi au Vendredi SOIR / Parking Gratuit dans le Stade