



MENU



Nos entrées :

- Foie gras, toasts grillés, confiture figue et violette
 Saumon, Toasts grillés et sa crème ciboulette
 Assiette de charcuterie: Terrine, jambon de pays, saucisse sèche, cornichons
 Burrata, sauce Pesto, Tomates confites
 Pouti Cantalou, Jambon de pays

Nos planches :

- Planche charcuterie : jambon de pays, saucisse sèche, saucisson, pâté de campagne, rillettes
 Planche fromages : Cantal, Bleu d'Auvergne, chèvre, Saint Nectaire, tomme de montagne, noix
 Planche Mixte : saucisse sèche, pâté de campagne, jambon de pays, Cantal, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne, noix
 Planche Tex Mex : filets de poulet pané, chili cheese, pilons de poulet barbecue, fancy nachos
 Fancy nachos
 Mozzarella Sticks

Nos viandes :

- Bavette d'Aloyau ≈ 200g
 Andouillette grillée AAAAA
 Tartare de boeuf Charolais au couteau, avec ses condiments
 Carpaccio de boeuf Charolais
 Confit de canard

Nos produits de la mer :

- Tartare au deux saumons
 Pavé de thon grillé sauce provençale aux câpres
 Pavé de saumon grillé, sauce citron-basilic

Une sauce aux choix : Bleu d'Auvergne, échalotes, moutarde à l'ancienne, béarnaise
 Une garniture au choix : Frites, haricots verts, salade, riz basmati, truffade (2.50€)
 Supplément garniture : 2,00€

Nos salades :

- César : Salade, filet de poulet pané, parmesan, croutons, haricots verts, oignons rouges, tomates, carottes, sauce César 14,90€
 Périgourdine : Salade, Magret de canard fumé, gésiers de canard, foie gras, toast grillé, haricots verts, oignons rouges, tomates, carottes 14,90€
 Chèvre : Salade, toasts de fromages de chèvre, lardons, noix, miel, haricots verts, oignons rouges, tomates, carottes 14,90€
 Auvergnate : Salade, Cantal, Bleu d'Auvergne, jambon de pays, noix, haricots verts, oignons rouges, tomates, carottes 14,90€
 Nordique : Salade, saumon fumé, pain toasté, crème ciboulette, oignons rouges, tomates, carottes 14,90€
 Végétarienne : Salade, légumes de saison, haricots verts, oignons rouges, tomates, carottes 14,90€

Nos burgers :

- Burger Classique : pain burger, steak haché Charolais, salade, tomates confites, cheddar, oignons confits, sauce burger 14,90€
 Burger Cantal : pain burger, steak haché Charolais, Cantal, salade, tomates confites, cheddar, oignons confits, sauce burger 15,90€
 Burger Chèvre : pain burger, steak haché Charolais, chèvre, salade, tomates confites, cheddar, oignons confits, sauce burger 15,90€
 Burger Bleu : pain burger, steak haché Charolais, Bleu d'Auvergne, salade, tomates confites, cheddar, oignons confits, sauce burger 15,90€
 Burger Végétarien : pain burger, galette de légumes, salade, tomates confites, cheddar, oignons confits, sauce burger 15,90€

Nos pizzas : Base Tomate

- 12,50€ Margarita : mozzarella, emmental, olives
 11,90€ Reine : mozzarella, jambon, champignons, olives
 8,90€ 3 fromages : mozzarella, emmental, Cantal, olives
 8,00€ 4 fromages : mozzarella, emmental, Cantal, Bleu d'Auvergne, olives
 8,90€ 5 fromages : mozzarella, emmental, Cantal, Bleu d'Auvergne, chèvre, olives
 Chèvre miel : mozzarella, chèvre, miel, olives
 16,00€ Chorizo : mozzarella, chorizo, poivrons, olives
 16,00€ Texane : mozzarella, boeuf haché, oignon, olives
 18,00€ Légumes : légumes de saisons, mozzarella, olives
 18,00€

Nos pizzas : Base crème

- 6,90€ Auvergnate : mozzarella, Bleu d'Auvergne, Cantal, pommes de terre, jambon de pays, olives
 6,50€ Alsacienne : mozzarella, oignons, lardons, jaune d'oeuf, olives
 16,90€ Norvégienne : mozzarella, saumon, olives

16,00€ *Roquette possible sur demande*

Nos spécialités brasserie :

- 16,90€ Croque madame : crème et emmental, jambon blanc, gruyère, oeuf
 Croque monsieur : crème et emmental, jambon blanc, gruyère
 The Oval Truffade : Jambon cru d'Auvergne, truffade et salade
 17,90€ Linguini carbonara : Linguini, crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf
 19,90€ Linguini Saumon : Linguini, crème fraîche, saumon, ciboulette
 16,50€

Nos desserts :

- 11,00€ Crème brûlée 6,00€
 12,00€ Île flottante 6,00€
 12,00€ Mousse au chocolat 6,00€
 13,00€ Gaufre au sucre 3,00€
 14,00€ Gaufre Nutella ou crème de marron 4,50€
 13,00€ Coupe fraîcheur : Fromage blanc, crème aux marrons, brisures spéculoos 6,00€
 13,00€ Tarte de saison 6,00€
 14,00€ Tiramisu Oréo et spéculoos 6,00€
 14,00€ Assiette de fromages 6,90€
 Café gourmand (2 macarons, crème brûlée, mousse au chocolat, île flottante) 6,50€
 Thé gourmand (2 macarons, crème brûlée, mousse au chocolat, île flottante) 7,50€

Nos desserts glacés :

- 14,00€ Glace 2 boules 4,00€
 14,00€ Glace 3 boules 5,50€
 14,00€ Chocolat liégeois - 3 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly, amandes effilées 7,90€
 Coupe Mont Blanc : 2 boules vanille, 1 boule chocolat, crème de marron, chantilly 7,90€
 Dame blanche - 3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes effilées 7,90€
 Poire williams - 3 boules de poire, 2cl Poire williams 8,50€
 Coupe des îles - 1 boule rhum raisin, 1 boule café, 1 boule chocolat, 2cl de Rhum 8,50€
 13,00€ Trou Normand : glace pomme verte, Calvados 5,00€

Parfums : vanille, chocolat, fraise, café, pistache, rhum raisin, citron, poire, cassis, pomme verte
 supplément chantilly 0.5€

MENU THE OVAL

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€
 Entrée + Plat + Dessert 25€ supplément café gourmand 1.5€

Entrées :

- Assiette de charcuterie
 Burrata sauce pesto, tomates confites
 Salade de chèvre

Plats :

- Bavette d'Aloyau ≈ 200g
 Confit de canard
 Pavé de saumon
 Une garniture au choix : Frites, haricots verts, salade, riz basmati

Desserts :

- Crème brûlée
 Mousse au chocolat
 Café gourmand (2 macarons, crème brûlée, mousse au chocolat, île flottante)
 Thé gourmand (2 macarons, crème brûlée, mousse au chocolat, île flottante)

MENU MIDI

- Plat du jour 9,90€
 Plat du jour et dessert du moment 14,90€

MENU ENFANT

- Steak haché ou Jambon blanc et garniture au choix
 Glace 2 boules : Vanille, fraise, café, chocolat

9,90€

