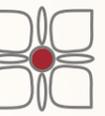




L'OVERNIAL



La cuisine, le goût, les bons produits, la simplicité, la convivialité,
le plaisir d'accueillir mes clients comme des amis sont des valeurs que j'affectionne depuis toujours.

FORMULES MIDI SUR ARDOISE

À partir de
12€50

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS

L'IDEE'HALLE

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT ... **26€00**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT **31€00**

ENTRÉES - au choix

- Oeuf parfait crème de potimarron
- Vol au vent d'escargots
- Truite fumée d'Auvergne
- Salade l'Overnial
- Tartine de pied de cochon au Saint-Nectaire
- Carpaccio de bœuf
- Assiette de cochonnaille
- Foie gras maison (supp. 6€)

PLATS - au choix

- Cochon fermier confit
- Notre truffade maison
- Andouillette AAAAA gratinée au Saint-Nectaire
- Rognons de veau façon grand-mère
- Filet de dorade royale
- Truite d'Auvergne au lard
- Gigot d'agneau du Massif Central
- 1/2 magret de canard à la forestière
- Pavé de bœuf
- Tartare de bœuf

DESSERTS - au choix à la carte

Envie
de terroir

TRUFFADE*
en accompagnement + 4€00

*en remplacement
de la garniture

NOTRE PLANCHE À PARTAGER OU PAS **15€00**

Fromages & charcuteries

Entrées

- Oeuf parfait crème de potimarron **8€50**
noisettes torréfiées
- Vol au vent d'escargots **8€50**
champignons, lardons, oignons, crème, mesclun
- Truite d'Auvergne fumée par nos soins **9€00**
beurre aux agrumes
- Salade **OVERNIAL** **9€00**
salade, bœuf confit, toasts de foie gras, jambon pays, copeaux de cantal, oignons rouges
- Tartine de pied de cochon au Saint-Nectaire **9€00**
salade
- Carpaccio de bœuf maison race à viande **9€00**
huile basilic, câpres, échalotes, persil, copeaux de cantal, salade
- Assiette de cochonnailles Maison Laborie **9€00**
saucisson, terrine, jambon blanc et pays, chorizo
- Foie gras maison Domaine de Limagne **15€00**
et ses toasts

- Grande salade **OVERNIAL** **17€00**
salade, bœuf confit, toasts de foie gras, jambon de pays, copeaux de cantal, oignons rouges et pommes grenaille

- Burger de **L'OVERNIAL (DOUBLE STEACK +6€)** **17€00**
bun brioché, haché de bœuf minute, poitrine fumée, confit d'oignons, sauce l'Overnial, tome fraîche, ail, persil, salade et oignons rouges

- Bougnat Club Burger **19€00**
*« Fred vous propose sa vision d'un burger façon club sandwich à l'auvergnate »
tranche de pain de campagne snacké, bœuf émincé, compotée d'oignons, tome fraîche et cantal, salade et ravigote truffée*



Viandes & Poissons

- Cochon fermier confit en croûte de chorizo ... **18€00**
lentilles à l'auvergnate
- Notre truffade maison **18€00**
cochonnailles de la Maison Laborie, mêlée de salades
- Andouillette AAAAA gratinée au S-Nectaire **18€00**
pommes bistrot et salade
- Rognons de veau façon grand-mère **18€00**
champignons, lardons, oignons, crème, pommes bistrot
- Filet de dorade royale **18€00**
beurre d'agrumes, légumes de saison
- Truite d'Auvergne au lard **19€00**
lentilles à l'auvergnate
- Gigot d'agneau du Massif Central **19€00**
pommes bistrot, légumes de saison
- 1/2 magret de canard à la forestière **19€00**
Domaine de Limagne, pommes bistrot, légumes de saison

TOT'HALLES **39€00**

- Apéritif maison (avec ou sans alcool)
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ
- Boisson au choix : pichet de vin 25cl blanc ou rouge ou rosé ou soda (33cl) ou bière pression (25cl)



FORMULE
CARPACCIO
À VOLONTÉ
25€00
Servi avec des pommes
bistrot

LOVER BEEF

La maturation d'une viande est un affinage élaboré par notre boucher afin de libérer des saveurs et une tendreté essentielles sur nos races à viande, tout en conservant leur mâche.

- Le tartare de bœuf (200g) avec pommes bistrot **18€00**
Le classique préparé dans la plus pure tradition ou l'aller-retour rapidement saisi sur la plancha
- Le pavé de bœuf **19€00**
Avec pommes bistrot et sauce au choix : béarnaise, poivre ou bleu d'Auvergne
- Assiette découverte de bœuf (300g) **25€00**
- Belle entrecôte XXL (350g) et sa truffade **28€00**

Desserts

- Notre mousse au chocolat maison **8€00**
- Café douceur **8€00**
expresso accompagné de mignardises
- Crème brûlée **8€00**
à la crème de marron
- Notre fameux Paris-Clermont **8€00**
à la myrtille
- Coupe Souvenir d'Enfance **8€50**
glace caramel beurre salé, glace vanille, glace chocolat, brisures de spéculoos, caramel laitier, coulis chocolat noisette et chantilly
- Tiramisu Bueno **8€50**
biscuit, crème pralinée, coulis chocolat noisette et craquelin
- Pas tout à fait cuit au chocolat **8€50**
coulant caramel laitier
- Assiette de fromages **9€00**
de nos régions

PUY D'
PLAISIR INTENSE

8€50
Pommes caramélisées,
myrtilles, biscuit sablé,
glace vanille et crème
chantilly.





L'OVERNIAL



LES APÉRITIFS

• COUPE DE CHAMPAGNE (sélection de l'Overnial).....	14cl	9€00
• KIR ROYAL.....	14cl	9€50
• KIR VIN BLANC.....	14cl	4€00
☞ KIR L'OVERNIAL (pomme, châtaigne, vin pétillant).....	14cl	4€90
• MARTINI ROSSO OU BIANCO, ☞ GENTIANE.....	5cl	5€50
• MAURY MAS AMIEL (vin doux naturel rouge).....	8cl	5€50
• RICARD.....	2cl	3€00
• WHISKY.....	4cl	5€90
☞ WHISKY AUVERGNAT.....	4cl	9€00
• JACK DANIEL'S.....	4cl	7€50

LES COCKTAILS

• MOJITO CLASSIQUE.....	16cl	8€50
<i>Rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse et sirop de sucre de canne</i>		
☞ MOJITO'VERNIA.....	16cl	8€50
<i>Verveine, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse et sirop de sucre de canne</i>		
☞ BEER DÔMES.....	30cl	7€00
<i>Bière, jus de pomme, sirop de châtaigne et myrtille</i>		
• SPRITZ SAINT-GERMAIN.....	25cl	8€50
<i>Saint-Germain, citron, vin pétillant, eau gazeuse</i>		
☞ CANTALOU.....	20cl	8€00
<i>Gentiane, myrtille, tonic, citron</i>		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

• GINGER DÉTOX.....	25cl	6€00
<i>Jus d'ananas, sirop passion-gingembre, tonic</i>		
• LE GIRLY.....	25cl	6€00
<i>Jus d'ananas et orange, fraise et pêche</i>		
☞ GRANITY DÔMES.....	25cl	6€00
<i>Jus de pommes, sirop de châtaigne et myrtille</i>		
• VIRGIN MOJITO.....	25cl	6€50
<i>Citron vert, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne, eau gazeuse</i>		

LES CHAMPAGNES

• AOP CHAMPAGNE «CHARLES MIGNON».....	75cl	50€00
---------------------------------------	------	--------------



☞ BLONDE PRESSION.....	25cl	3€90	50cl	7€50
☞ BIÈRE DU MOMENT.....	bouteille 33cl			5€90

LES EAUX

☞ SAINT-GÉRON.....	75cl	5€00
☞ VOLVIC.....	75cl	5€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

☞ AUVERGNAT THÉ PÊCHE.....	33cl	3€50
• COCA-COLA OU COCA-COLA ZÉRO.....	33cl	3€50
• PERRIER.....	33cl	3€50
• ORANGINA.....	25cl	3€50
• LIMONADE.....	25cl	3€00
• JUS DE FRUITS (Orange, pomme, ananas).....	25cl	3€00

LES BOISSONS CHAUDES

• CAFÉ, DÉCAFÉINÉ.....	2€00
• THÉ, INFUSION.....	2€20
• CAPPUCINO.....	2€50
• IRISH COFFEE.....	6€00

LES VINS

LES BLANCS

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25 cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
• IGP PAYS DE L'HÉRAULT ÉPICERIE DE CASTELNAU.....	4€10	6€50	12€50	19€00
<i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>				
• AOP CÔTES-DE-GASCOGNE LES HAUTS DE MONTROUGE.....	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>Gros manseng doux</i>				
☞ VDF PUY-DE-DÔME LA FILLE DES VIGNES.....	5€30	8€50	16€10	25€00
<i>Arômes de fleurs blanches et d'abricot</i>				
☞ IGP VIOGNIER PAYS D'OC VIGNOBLE MURET.....	6€10	9€90	18€50	29€00
<i>Arômes d'agrumes, frais avec une belle minéralité</i>				

LES ROSÉS

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25 cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
• IGP MÉDITERRANÉE.....	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>LES BRAS M'EN TOMBENT</i>				
<i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>				
☞ AOP CÔTES-D'Auvergne.....	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>CUVÉE 7^{ÈME} CIEL</i>				
<i>Nez riche et intense, notes de fruits rouges</i>				
• AOC CÔTES-DE-PROVENCE.....	6€10	9€90	18€50	29€00
<i>CHÂTEAU ROUBINE</i>				
<i>« La vie en rose », rosé pâle tout en finesse, belle élégance avec une fraîcheur aux notes de fruits exotiques</i>				

LES ROUGES

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25 cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
• IGP PAYS DE L'HÉRAULT ÉPICERIE DE CASTELNAU.....	4€10	6€50	12€50	19€00
<i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>				
☞ VDF F de FRED COLLINE DE GERGOVIE - GAMAY.....	5€30	8€50	16€10	25€00
<i>Fruité, intense, vin de caractère</i>				
☞ VDF VIN VOLCANIQUE CUVÉE 43.5 SYRAH.....	5€70	9€20	17€30	27€00
<i>Puissant, minéral, fruité et notes de réglisse</i>				
☞ AOP CAHORS RÉSERVE EDWARD.....	6€10	9€90	18€50	29€00
<i>100% Malbec, du fruit et du corps</i>				
• VDF VALLÉE DU RHÔNE SUD LE PETIT VIN DES BOSQUETS.....	6€50	9€90	18€80	31€00
<i>Fruits noirs, épicé et note de cacao</i>				
• AOP PIC-SAINT-LOUP DOMAINE CAVALLIE.....	6€90	11€20	20€90	33€00
<i>Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie</i>				
• AOP LA CLAPE LA NÉGLY.....	7€30	11€90	22€10	35€00
<i>«Art de Vivre», nez intense dominé par des arômes d'épices et de fruits rouges</i>				
• AOP SAINT-JOSEPH DOMAINE GUY FARGE.....	7€70	12€50	23€30	37€00
<i>La finesse des vins du Rhône</i>				
• AOC HAUT-MÉDOC «CRU BOURGEOIS» CHÂTEAU HAUT BEYZAC.....				33€00
<i>Élevage en barrique tout en finesse, élégant et équilibré</i>				
• AOC BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS - CHÂTEAU DE PREMEAUX.....				42€00
<i>Pinot noir fin et gourmand, la cuvée plaisir</i>				
• AOC GIGONDAS RASPAIL-AY.....				47€00
<i>Charpenté et fruité, équilibre parfait</i>				
• AOC TERRASSES DU LARZAC CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE.....				49€00
<i>Tanins fins et élégants formant un bel équilibre avec la vivacité</i>				
• AOC PESSAC-LÉOGNAN LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION.....				59€00
<i>Fruité et rond, tout en finesse, avec notes de fruits noirs et des nuances toastées</i>				
• AOC CÔTE-RÔTIE BELLISSIMA - DOMAINE CHÈZE.....				79€00
<i>Intense et puissant la roll's des Côtes-du-Rhône</i>				

PLAISIR DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27 et 31, ☞ Liqueur de verveine artisanale, Bailey's

6€00
(4cl)

☞ La Sélection de Fred ☞ Produits auvergnats



NOTRE
PLANCHE

À PARTAGER
OU PAS... 15€00

fromages
et charcuteries