

L'OVERNIAL

La cuisine, le goût, les bons produits locaux, la simplicité, la convivialité, le plaisir d'accueillir nos clients comme des amis sont des valeurs que nous affectionnons depuis toujours.

FORMULES MIDI SUR ARDOISE

À partir de
12€50

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS

L'IDÉE'HALLE

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

ENTRÉES - au choix

- Œuf parfait crémeux de petits pois
- Carpaccio de bœuf maison race à viande
- Os à moelle gratiné
- Croustilles de pied de cochon noisette
- Assiette de cochonnailles
- Fricassée d'escargots à la forestière
- Salade Overnial
- Foie gras maison (supp. 6€)

PLATS - au choix

- Cochon fermier d'Auvergne
- Notre truffade maison
- Andouillette gratinée au Saint-Nectaire fermier
- Fricassée de rognons de veau à la forestière
- Aile de raie aux câpres
- Truite façon Colbert
- Suprême de volaille fermier
- Demi-magret de canard
- Tartare de bœuf
- Pavé de bœuf race à viande

DESSERTS - au choix à la carte

Envie
de terroir

TRUFFADE*
en accompagnement + 4€00

*en remplacement
de la garniture

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)

**MENU (- 12 ans)
CH'TY BOUGNAT**

Steak haché et pommes grenaille
ou Truffade et jambon blanc

Mousse au chocolat ou Glace

Jus de fruit ou verre de Coca
ou Limonade

10€00

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

Fromages & charcuteries

Entrées

- Œuf parfait crémeux petits pois... **8€50**
espuma de lard fumé et croûtons au beurre salé
- Carpaccio de bœuf maison race à viande... **9€00**
huile basilic, câpres, échalotes, persil, copeaux de cantal, salade
- Os à moelle gratiné... **9€00**
et ses toasts
- Croustilles de pied de cochon noisette... **9€00**
sauce moutarde à l'ancienne et crème de lard
- Assiette de cochonnailles artisanales d'Auvergne... **9€00**
saucisson, terrine, jambon blanc et pays
- Fricassée d'escargots à la forestière... **9€00**
champignons crévés et croûtons au beurre salé
- Salade **OVERNIAL**... **9€00**
salade, bœuf confit, toasts de foie gras, jambon de pays, copeaux de cantal, oignons rouges
- 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 bistro

- Burger de **L'OVERNIAL** pommes bistro, sauce au choix... **17€00**
bun brioché, haché de bœuf minute, poitrine fumée, confit d'oignons, Saint-Nectaire, 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 snackée, bœuf émincé, compotée d'oignons, cantal toasté, salade et ravigote truffée*



Viandes & Poissons

- Notre truffade maison... **18€00**
cochonnailles artisanales d'Auvergne et salade
- Cochon fermier d'Auvergne... **18€00**
jus corsé et purée hivernale
- Andouillette gratinée au Saint-Nectaire fermier... **18€00**
pommes bistro et salade
- Fricassée de rognons de veau à la forestière... **18€00**
pommes bistro et salade
- Demi-magret de canard... **19€00**
domaine de Limagne, sauce soja miel, pommes bistro et salade
- Suprême de volaille fermier... **19€00**
jus corsé et purée hivernale
- Aile de raie aux câpres... **19€00**
pommes vapeur, beurre noisette
- Truite façon Colbert... **19€00**
écrasé de pommes de terre, échalote, ciboulette, crème de lard



FORMULE CARPACCIO À VOLONTÉ

25€00

Servi avec des pommes bistro

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 bistro... **19€00**
Le classique préparé dans la plus pure tradition ou l'aller-retour rapidement saisi sur la plancha
- Le pavé de bœuf race à viande... **19€00**
Avec pommes bistro et sauce au choix : béarnaise, poivre ou fourme d'Ambert
- Assiette découverte de bœuf (300g)... **25€00**
- Filet de bœuf race à viande sauce au choix, pommes bistro et salade... **25€00**
- Belle entrecôte XXL race à viande (350g) et sa truffade... **28€00**

Desserts

- Café douceur... **8€00**
expresso accompagné de mignardises
- Notre mousse au chocolat maison... **8€00**
- Notre vision du « Moka »... **8€50**
dessert à base de café
- Coupe Souvenir d'Enfance... **8€50**
glace caramel beurre salé, glace vanille, glace chocolat, brisures de spéculoos, caramel laitier, coulis chocolat noisette et chantilly
- Tartare ananas sorbet passion... **8€50**
gingembre, vanille, menthe, citron vert
- Tiramisu Bueno... **8€50**
biscuit, crème pralinée, coulis chocolat noisette et craquelin
- Pas tout à fait cuit au chocolat... **8€50**
coulant caramel laitier
- Profiteroles traditionnelles... **8€50**
glace à la vanille et chocolat chaud

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
🍷 VERMOUTH ROSSO OU BIANCO, 🍷 GENTIANE	5cl	5€50
• MAURY MAS AMIEL (vin doux naturel rouge)	8cl	5€50
• RICARD	2cl	3€00
🍷 JAUNE MARCEL PASTIS AUVERGNAT	2cl	3€50
• 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	16cl	8€50
<i>Gin, vermouth bianco & rosso, tonic</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 « JACQUINOT »	75cl	50€00
-------------------------------	------	-------



BIERES PRESSION

🍷 BOUGNAT BLONDE	25cl	3€90	50cl	7€50
🍷 BIÈRE DU MOMENT	25cl	4€20	50cl	7€90

LES EAUX

🍷 SAINT-GÉRON	75cl	5€50
🍷 VOLVIC	75cl	5€50

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

🍷 AUVERGNAT THÉ PÊCHE	33cl	3€60
🍷 AUVERGNAT COLA (OU ZÉRO)	33cl	3€60
• PERRIER	33cl	3€60
• ORANGINA	25cl	3€60
• LIMONADE	25cl	3€00
• JUS DE FRUITS (Orange, pomme, ananas)	25cl	3€00

LES BOISSONS CHAUDES

• CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€00
• THÉ, INFUSION	2€50
• CAPPUCINO	3€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 <i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>	4€10	6€50	12€50	19€00
• IGP CÔTES-DE-GASCOGNE CHEMIN DES PERSENADES <i>Gros manseng, Sauvignon, vin doux</i>	4€90	7€90	14€20	23€00
🍷 VDF AUVERGNE SÉISMES <i>Arômes de fleurs blanches, vin volcanique</i>	5€30	8€50	16€10	25€00
🍷 IGP VIOGNIER PAYS D'OC VIGNOBLE MURET <i>Arômes d'agrumes, frais avec une belle minéralité</i>	6€10	9€90	18€50	29€00

LES ROSÉS

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25 cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
• IGP MÉDITERRANÉE LES BRAS M'EN TOMBENT <i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>	4€90	7€90	14€20	23€00
🍷 AOP CÔTES-D'Auvergne CUVÉE 7 ^E CIEL <i>Nez riche et intense, notes de fruits rouges</i>	4€90	7€90	14€20	23€00
• AOP CÔTES-DE-PROVENCE CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ <i>Rosé pâle tout en finesse, belle élégance avec une fraîcheur aux notes de fruits exotiques</i>	6€10	9€90	18€50	29€00

LES ROUGES

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25 cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
• IGP PAYS DE L'HÉRAULT ÉPICERIE DE CASTELNAU <i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>	4€10	6€50	12€50	19€00
🍷 VDF F de FRED COLLINE DE GERGOVIE - GAMAY <i>Fruité, intense, vin de caractère</i>	5€30	8€50	16€10	25€00
🍷 VDF VIN VOLCANIQUE CUVÉE 43.5 SYRAH <i>Puissant, minéral, fruité et notes de réglisse</i>	5€70	9€20	17€30	27€00
🍷 AOP CAHORS RÉSERVE EDWARD <i>100% Malbec, du fruit et du corps</i>	6€10	9€90	18€50	29€00
• VDF VALLÉE DU RHÔNE SUD LE PETIT VIN DES BOSQUETS <i>Fruits noirs, épicé et note de cacao</i>	6€50	9€90	18€80	31€00
• AOP PIC-SAINT-LOUP DOMAINE CAVALLIE <i>Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie</i>	6€90	11€20	20€90	33€00
• AOP LA CLAPE LA NÉGLY <i>Nez intense dominé par des arômes d'épices et de fruits rouges</i>	7€30	11€90	22€10	35€00
• AOP SAINT-JOSEPH DOMAINE GUY FARGE <i>La finesse des vins du Rhône</i>	7€70	12€50	23€30	37€00
• AOC HAUT-MÉDOC «CRU BOURGEOIS» CHÂTEAU HAUT BEYZAC <i>Élevage en barrique tout en finesse, élégant et équilibré</i>				33€00
• AOC GIGONDAS RASPAIL-AY <i>Charpenté et fruité, équilibre parfait</i>				49€00
• AOC TERRASSES DU LARZAC CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE <i>Tanins fins et élégants formant un bel équilibre avec la vivacité</i>				49€00
• AOC PESSAC-LÉOGNAN LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION <i>Fruité et rond, tout en finesse, avec notes de fruits noirs et des nuances toastées</i>				59€00
• AOC CÔTE-RÔTIE BELLISSIMA - DOMAINE CHÈZE <i>Intense et puissant la roll's des Côtes-du-Rhône</i>				79€00
• AOC BOURGOGNE POMMARD ou MOREY-SAINT-DENIS ou NUITS-SAINT-GEORGES - CHÂTEAU DE PREMEAUX <i>Pinot noir fin et gourmand, la cuvée plaisir</i>				96€00

PLAISIR DES GOURMETS

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

🍷 La Sélection de Fred 🍷 Produits auvergnats

NOTRE
PLANCHEÀ PARTAGER
OU PAS... 15€00fromages
et charcuteries