



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€90**

Tous les midis du lundi au vendredi,
hors jours fériés

L'IDEE'HALLE

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT **26€50**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **31€50**

ENTRÉES - au choix

- Cœuf parfait crème d'asperge
- Salade de chèvre pané
- Tartine de pied de cochon
- Carpaccio de bœuf maison
- Os à moelle gratiné et ses toasts
- Assiette de cochonnaille
- Salade Overnial
- Foie gras maison (supp. 6€)

PLATS - au choix

- Notre truffade maison
- Confit de cochon fermier d'Auvergne
- Fricassé de rognons
- Suprême de volaille fermière
- Andouillette à la moutarde de Charroux
- Demi-magret de canard
- Aile de raie à la grenobloise
- Tournedos de truite à l'ail des ours
- Le tartare de bœuf
- Le pavé de bœuf

DESSERTS - au choix à la carte

Envie
de terroir

TRUFFADE*
en accompagnement +4€

*en remplacement
de la garniture

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

Fromages & charcuteries

Entrées

- Cœuf parfait crème d'asperge..... **9€00**
Crumble de Cantal et pesto à l'ail des ours.
- Salade cromesquis de chèvre..... **9€00**
Salade, chèvre pané et pickles de légumes.
- Tartine de pied de cochon..... **9€50**
Tranche de pain de campagne bio, pied de cochon à la moutarde et roquette.
- Carpaccio de bœuf maison..... **9€50**
Race à viande, huile basilic, câpres, échalotes, persils, copeaux de Cantal et roquette.
- Os à moelle gratiné et ses toasts..... **9€50**
- Assiette de cochonnaille..... **9€50**
Artisanale d'Auvergne.
- Salade **OVERNIAL**..... **9€50**
Salade, bœuf confit, toast de foie gras, jambon de pays, copeaux de Cantal et oignons rouges.
- Foie gras maison..... **15€00**
Du domaine de Limagne.

- Grande salade **OVERNIAL**..... **17€50**
Salade, bœuf confit, foie gras, jambon de pays, copeaux de Cantal, oignons rouges et pommes bistro.
- Grande salade de chèvre pané..... **16€50**
Salade, chèvre pané et pickles de légumes.
- Burger **OVERNIAL** pomme bistro sauce au choix..... **17€50**
Buns briochés, haché de bœuf minute, poitrine fumée, confit d'oignons, sauce Saint-Nectaire, roquette et oignons rouges.
- Bougnat club burger..... **19€90**
*« Fred vous propose sa vision d'un burger façon club sandwich à l'Auvergnate »
Pain de campagne toasté, compotée d'oignons, bœuf émincé, roquette, ravigote truffée et Cantal toasté.*



Viandes & Poissons

- Notre truffade maison..... **18€50**
Accompagnée de sa cochonnaille artisanale d'Auvergne et salade.
- Confit de cochon fermier d'Auvergne..... **18€50**
Crumble de Cantal, jus corsée et ratatouille.
- Fricassé de rognons..... **18€50**
Sauce moutarde de Charroux, pommes bistro et salade.
- Suprême de volaille fermière..... **18€50**
Sauce Saint-Nectaire, pommes bistro et salade.
- Andouillette à la moutarde de Charroux..... **19€00**
Sauce moutarde de Charroux, pommes bistro et salade.
- Demi-magret de canard..... **19€50**
Domaine de Limagne, sauce au choix, pommes bistro et salade.
- Aile de raie à la grenobloise..... **19€00**
Pommes vapeur, beurre noisette, câpres, citron, persil, croûtons
- Tournedos de truite à l'ail des ours..... **19€00**
Ratatouille et roquette.

TOT'HALLES **39€90**

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



FORMULE
CARPACCIO
À VOLONTÉ
26€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) pommes bistro..... **19€00**
Le classique préparé dans la plus pure tradition ou l'aller-retour rapidement saisi sur le planche.
- Le pavé de bœuf race à viande..... **19€50**
Avec pommes bistro et sauce au choix : béarnaise, poivre ou fourme d'Ambert.
- Filet de bœuf race à viande sauce aux choix, pommes bistro et salade..... **27€00**
- Belle entrecôte XXL race à viande (350g) et sa truffade..... **29€00**



Desserts

- Café douceur..... **8€00**
Expresso accompagné de mignardises.
- Notre mousse au chocolat maison..... **8€00**
- Notre fameux Paris-Clermont..... **8€50**
Crème mascarpone et crème de marron.
- Coupe Souvenir d'Enfance..... **8€50**
Glace caramel beurre salé, glace vanille, glace au chocolat, brisure de spéculoos, caramel laitier, coulis de chocolat/noisette et chantilly
- Pavlova à la mangue..... **8€50**
Accompagnée d'un sorbet passion et coulis de fraise.
- Macaron myrtille..... **8€50**
Crème mascarpone vanillée.
- Pas tout à fait cuit au chocolat..... **9€00**
Coulant caramel laitier.
- Tiramisu Bueno..... **9€00**
Biscuit, crème pralinée, coulis de chocolat/noisette et craquelin.

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.....	5cl	5€50
♥ 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 pommes, sirop de châtaigne et myrtille.</i>		
• SPRITZ SAINT-GERMAIN.....	25cl	8€50
<i>Saint-Germain, citron, vin pétillant et eau gazeuse.</i>		
• PORN STAR.....	16cl	8€50
<i>Vodka, nectar de maracujà, vanille, fruits de la passion, citron vert et vin mousseux.</i>		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

• PINK DÉTOX.....	25cl	6€00
<i>Jus de citron vert, litchi, goyave, framboise, Perrier.</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 MINÉRALES

♥ SAINT-GÉRON.....	75cl	5€50
♥ VOLVIC.....	75cl	5€50

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

♥ AUVERGNAT THÉ PÊCHE.....	33cl	3€70
• COCA-COLA - ou zéro.....	33cl	3€70
• PERRIER.....	33cl	3€70
• ORANGINA.....	25cl	3€70
• LIMONADE.....	25cl	3€00
• JUS DE FRUITS - orange, pomme ou ananas.....	25cl	3€00

LES BOISSONS CHAUDES

• CAFÉ, DÉCAFÉINÉ.....	2€00
• THÉ, INFUSION.....	2€50
• CAPPUCINO.....	3€00
• IRISH COFFEE.....	6€50

LES VINS



LES BLANCS

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25cl	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 CHEMIN DES PERSENADES.....	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>Gros manseng, Sauvignon, vin doux.</i>				
♥ VDF AUVERGNE SÉISMES.....	5€30	8€50	16€10	25€00
<i>Arômes de fleurs blanches, vin volcanique.</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 25cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
• IGP MÉDITERRANÉE.....	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>LES BRAS M'EN TOMBENT Gouleyant, vin flatteur et sympathique.</i>				
♥ AOP CÔTES D'Auvergne.....	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>CUVÉE 7^e CIEL Nez riche et intense, notes de fruits rouges.</i>				
• AOP CÔTES DE PROVENCE.....	6€10	9€90	18€50	29€00
<i>CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ Rosé pâle tout en finesse, belle élégance avec une fraîcheur aux notes de fruits exotiques.</i>				

LES ROUGES

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25cl	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 FAUGÈRES CUVÉE D'ELLE.....	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>Fruité, rond, fraîcheur en bouche.</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 notes de cacao.</i>				
• AOP PIC-SAINT-LOUP DOMAINE CAVAILLÉ.....	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>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 GIGONDAS DOMAINE RASPAIL-AY.....				49€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>				
• AOC BOURGOGNE POMMARRD ou MOREY-SAINT-DENIS ou NUITS-SANS-GEORGES - CHÂTEAU DE PREMEAUX.....				96€00
<i>Pinot noir fin et gourmand, la cuvée plaisir.</i>				

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27 et 31, ♥ liqueur de verveine artisanale, Baileys.

6€50

(4cl)

♥ La Sélection de Fred ♥ Produits auvergnats

