LE 215
RESTAURANT
HÔTEL LE NOIRLAC

La brasserie

CARTE AUTOMNE/HIVER 2026

SALADES & FONDUE

GOURMANDE — 20 €
Foie gras, Saint-Jacques, jambon Serrano, toast de chèvre de Morlac, citron, tomates cerises, oeuf poché, endives.

BERRICHONNE — 17 €
Salade, gésiers, oeuf poché, jambon Serrano, chèvre de Morlac, pommes de terre grenailles, tomates, endives.

CAMEMBERT RÔTI — 18 €
Assortiment de charcuterie, pain aux fruits, pommes de terre grenaille, endives, tomates cerises, cornichons.

NOS VIANDES & POISSONS

ENTRECÔTE — 29 €
Environ 350 g.

ALOYAU DE BŒUF — 25 €
Environ 300 g.

PIÈCE DU BOUCHER — 18 €
Environ 180 g.

LE BOUILLON DU JOUR — 13 €
24€ pour 2 personnes

BAR ENTIER EN PAPILLON — 23 €
Servi avec ses légumes du moment

LES GARNITURES
Écrasé de pommes de terre · Risotto · Légumes de saison · Frites

LES SAUCES
Poivre · Bleu · Béarnaise · Échalote

NOS BURGERS

LE CLASSIQUE — 16 €
Steak haché 160 g, cheddar, salade, tomate, oignon.

L'AUVERGNAT — 19 €
Steak haché 130 g, Saint-Nectaire ou bleu d'Auvergne, poitrine fumée, tomate, oignon.

Servis avec frites et salade. Existe en version veggie. Doublez votre burger : +4 € (steak haché 160 g).

NOS SPÉCIALITÉS

CORDON BLEU DU 215 — 18 €
Escalope de poulet, jambon blanc, reblochon, ail des ours, pané à l'anglaise.

RISOTTO DE SAINT-JACQUES — 21 €
avec ou sans chorizo

Risotto crémeux aux petits légumes et parmesan, Noix de Saint-Jacques snackées.

BERRIFLETTE — 18 €
Cassolette de pommes de terre aux chèvres, lardons, oignons.
Assortiment de charcuterie, salade, cornichons, tartine.

Tous nos prix sont TTC et service compris. Liste des allergènes disponible sur simple demande.

LE MENU

Découverte

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

ENTRÉE · PLAT · DESSERT

ENTRÉE + PLAT	21 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25 €

ENTRÉES

SALADE DE LENTILLES 8 €
et magret fumé

ou

VELOUTÉ DE LÉGUMES 8 €

PLATS

POTÉE BERRICHONNE 13 €

ou

FILET DE MERLU 13 €
brocolis et petit légumes

DESSERTS

PROFITEROLE 2 CHOUX À LA VANILLE 8 €

ou

BRIOCHE PERDUE ET SA GLACE VANILLE

ou

ANANAS ROTI AU MIEL, SORBET PASSION

Suggestion du chef

TARTE FINE DE LA MER, FAÇON PROVENÇALE 13 €

Tous nos prix sont TTC et service compris. Liste des allergènes disponible sur simple demande.

LE MENU

Gourmand

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026

ENTRÉE · PLAT · FROMAGE · DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39 €	ACCORD METS & VINS 54 €

ENTRÉES

NOIX DE ST JACQUES 16 €
mousseline de racines, crème au curry

ou

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AUX FRUITS ROUGES 16 €
et son pain aux fruits

PLATS

DUO DE ROGNONS ET RIS DE VEAU 18 €
(spécialité du chef)

ou

FILET DE DORADE 18 €
Risotto crémeux

ou

PAVÉ DE BŒUF ROSSINI 21 €
et sa jardinière de légumes (Supplément menu 3€)

FROMAGES EN SUPPLÉMENT

ASSIETTE DE FROMAGES 6 €
Sélection de la région, confiture

DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT 9 €
et sa glace menthe chocolat

ou

SAVARIN AU RHUM 9 €
et sa glace rhum raisin

Tous nos prix sont TTC et service compris. Liste des allergènes disponible sur simple demande.