

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.

Servi 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 €
Cassiolette de pommes de terre aux chèvres, lardons, oignons.
Assortiment de charcuterie, salade, cornichons, tartine.

LE MENU

Découverte

JEUDI 29 OCTOBRE 2026

ENTRÉE · PLAT · DESSERT

ENTRÉE +
PLAT

21 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **25 €**

ENTRÉES

CAKE À LA TOMATE, SAUMON, ANETH ET SA SALADE **8 €**

ou

FROMAGE DE TÊTE, SAUCE GRIBICHE **8 €**

ou

SALADE SAVEUR DU SOLEIL **8 €**

chou rouges, tomates séché, saumon

PLATS

PALERON DE BŒUF **13 €**

Pomme de terre grenaille

ou

LIEU NOIR, RIZ BASMATI, PETITS LÉGUMES **13 €**

DESSERTS

BRIOCHE PERDU **8 €**

ou

NOUGAT GLACÉ **8 €**

et son coulis

Suggestion du chef

BROCHETTE DE RUMSTEAK, FRITES

15 €

LE MENU

Gourmand

JEUDI 29 OCTOBRE 2026

ENTRÉE · PLAT · FROMAGE · DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **39 €**

ACCORD METS & VINS **54 €**

ENTRÉES

ESPADON MARINÉ 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

DUO DE MER 18 €

Julienne et merlu, 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

TARTE AMANDINE 9 €

et son coulis chocolat

ou

ASSIETTE GOURMANDE 9 €