ÉDITION PRINTEMPS/ÉTÉ

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 crème de légumes du soleil
- Carpaccio de bœuf maison race à viande
- Foie gras maison **(supp. 6€)**
- Salade de truite fumée maison
- Os à mœlle gratiné
- Lover'nem notre vision d'un nem auvergnat
- Assiette de cochonnailles
- Salade Overnial

PLATS - *au choix*

- Cochon fermier confit, crumble de chorizo
- Notre truffade maison
- Andouillette AAAAA sauce moutarde
- Fricassée de rognons de veau
- Gambas en persillade
- Pavé de truite sauce béarnaise
- Suprême de volaille
- Demi-magret de canard
- Tartare de bœuf
- Pavé de bœuf

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 crème de légumes du soleil ..... **8€50**
  basilic, crumble de chorizo
- Carpaccio de bœuf maison race à viande ..... **9€00**
  huile basilic, câpres, échalotes, persil, copeaux de cantal, salade
- Os à mœlle gratiné ..... **9€00**
  et ses toasts
- Salade de truite fumée maison ..... **9€00**
  salade, truite fumée, courgette pesto, pickles de carotte, tomates confites, olives noires et oignons rouges
- Assiette de cochonnailles artisanales d'Auvergne **9€00**
  saucisson, terrine, jambon blanc et pays
- Lover'nem, notre vision d'un nem auvergnat ..... **9€00**
  galette de riz, pied de cochon, fourme d'Ambert, oignons, carottes, champignons, sauce moutarde
- 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

Salade & Burger — Viande d'Auvergne

- Grande salade **OVERNIAL** ..... **17€00**
  salade, bœuf confit, toasts de foie gras, jambon de pays, copeaux de cantal, oignons rouges et pommes bistrot
- Grande salade de truite fumée maison, légumes de saison ..... **17€00**
  salade, truite fumée, pesto courgette, tomates confites, pickles de carotte
- Burger de **L'OVERNIAL** ..... **17€00**
  bun brioché, haché de bœuf minute, poitrine fumée, confit d'oignons, fourme d'Ambert, 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

- Cochon fermier confit en crumble de chorizo ..... **18€00**
  ratatouille et salade
- Notre truffade maison ..... **18€00**
  cochonnailles artisanales d'Auvergne et salade
- Andouillette AAAAA sauce moutarde ..... **18€00**
  pommes bistrot et salade
- Fricassée de rognons de veau ..... **18€00**
  persillade et purée de pommes de terre
- Gambas en persillade ..... **18€00**
  et sa ratatouille
- Pavé de truite sauce béarnaise ..... **19€00**
  pommes bistrot et salade
- Suprême de volaille ..... **19€00**
  jus corsé et purée de pommes de terre
- Demi-magret de canard ..... **19€00**
  Domaine de Limagne, sauce myrtille, pommes bistrot et salade

Lover Beef

Viandes locales
Salers, Aubrac, Charolaise, Limousine
MATURÉES DE 2 À 3 SEMAINES
PAR NOTRE BOUCHER

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.

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

- 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 fourme d'Ambert
- Assiette découverte de bœuf *(300g)* ..... **25€00**
- Filet de bœuf race à viande *jus corsé et purée pommes de terre* ..... **25€00**
- Belle entrecôte XXL *(350g) et sa truffade* ..... **28€00**

Desserts

- Notre mousse au chocolat maison ..... **8€00**
- Pavlova framboise ..... **8€00**
  glace vanille et chantilly
- Café douceur ..... **8€00**
  expresso accompagné de mignardises
- Notre fameux Paris-Clermont ..... **8€00**
  à la myrtille

PUY D'AMOUR
PLAISIR INTENSE
8€50
Pommes caramélisées, myrtilles, biscuit sablé, glace vanille et crème chantilly.

- 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

www.lovernial.fr

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil - Origine de nos viandes bovines «FRANCE».
Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ÉDITION PRINTEMPS/ÉTÉ

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**
- WHISKY ..... 4cl ..... **5€90**
- WHISKY AUVERGNAT ..... 4cl ..... **9€00**
- JACK DANIEL'S ..... 4cl ..... **7€50**

LES COCKTAILS

- MOJITO CLASSIQUE ..... 16cl ..... **8€50**
  Rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse et sirop de sucre de canne
- MOJITO'VERNIA ..... 16cl ..... **8€50**
  Verveine, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse et sirop de sucre de canne
- BEER DÔMES ..... 30cl ..... **7€00**
  Bière, jus de pomme, sirop de châtaigne et myrtille
- SPRITZ SAINT-GERMAIN ..... 25cl ..... **8€50**
  Saint-Germain, citron, vin pétillant, eau gazeuse
- CANTALOU ..... 16cl ..... **8€50**
  Gin, vermouth bianco & rosso, tonic

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

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

LES CHAMPAGNES

- AOP CHAMPAGNE *« JACQUINOT »* ..... 75cl ..... **50€00**

BIERES PRESSION

ARTISANALES

- BOUGNAT BLONDE ..... 25cl ..... **3€90** ..... 50cl ..... **7€50**
- BIÈRE DU MOMENT ..... 25cl ..... **4€20** ..... 50cl ..... **7€90**

LES EAUX

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

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

- AUVERGNAT THÉ PÊCHE ..... 33cl ..... **3€50**
- AUVERGNAT COLA *(OU 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**

NOTRE PLANCHE

À PARTAGER OU PAS... **15€00**

fromages et charcuteries

LES VINS

LES BLANCS

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25 cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
IGP PAYS DE L'HÉRAULT *ÉPICERIE DE CASTELNAU* — *Gouleyant, vin flatteur et sympathique*	**4€10**	**6€50**	**12€50**	**19€00**
IGP CÔTES-DE-GASCOGNE *CHEMIN DES PERSENADES* — *Gros manseng, Sauvignon, vin doux*	**4€90**	**7€90**	**14€20**	**23€00**
VDF AUVERGNE *SÉISMES* — *Arômes de fleurs blanches, vin volcanique*	**5€30**	**8€50**	**16€10**	**25€00**
IGP VIOGNIER PAYS D'OC *VIGNOBLE MURET* — *Arômes d'agrumes, frais avec une belle minéralité*	**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* — *Gouleyant, vin flatteur et sympathique*	**4€90**	**7€90**	**14€20**	**23€00**
AOP CÔTES-D'AUVERGNE — *CUVÉE 7E CIEL* — *Nez riche et intense, notes de fruits rouges*	**4€90**	**7€90**	**14€20**	**23€00**
AOP CÔTES-DE-PROVENCE — *CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ* — *Rosé pâle tout en finesse, belle élégance avec une fraîcheur aux notes de fruits exotiques*	**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* — *Gouleyant, vin flatteur et sympathique*	**4€10**	**6€50**	**12€50**	**19€00**
VDF F de FRED *COLLINE DE GERGOVIE - GAMAY* — *Fruité, intense, vin de caractère*	**5€30**	**8€50**	**16€10**	**25€00**
VDF VIN VOLCANIQUE *CUVÉE 43.5 SYRAH* — *Puissant, minéral, fruité et notes de réglisse*	**5€70**	**9€20**	**17€30**	**27€00**
AOP CAHORS *RÉSERVE EDWARD* — *100% Malbec, du fruit et du corps*	**6€10**	**9€90**	**18€50**	**29€00**
VDF VALLÉE DU RHÔNE SUD *LE PETIT VIN DES BOSQUETS* — *Fruits noirs, épicé et note de cacao*	**6€50**	**9€90**	**18€80**	**31€00**
AOP PIC-SAINT-LOUP *DOMAINE CAVALLIE* — *Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie*	**6€90**	**11€20**	**20€90**	**33€00**
AOP LA CLAPE *LA NÉGLY* — *Nez intense dominé par des arômes d'épices et de fruits rouges*	**7€30**	**11€90**	**22€10**	**35€00**
AOP SAINT-JOSEPH *DOMAINE GUY FARGE* — *La finesse des vins du Rhône*	**7€70**	**12€50**	**23€30**	**37€00**

- AOC HAUT-MÉDOC *«CRU BOURGEOIS» CHÂTEAU HAUT BEYZAC* — *Élevage en barrique tout en finesse, élégant et équilibré* ..... **33€00**
- AOC BOURGOGNE *CÔTES DE NUITS VILLAGES - CHÂTEAU DE PREMEAUX* — *Pinot noir fin et gourmand, la cuvée plaisir* ..... **42€00**
- AOC GIGONDAS *RASPAIL-AY* — *Charpenté et fruité, équilibre parfait* ..... **49€00**
- AOC TERRASSES DU LARZAC *CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE* — *Tanins fins et élégants formant un bel équilibre avec la vivacité* ..... **49€00**
- AOC PESSAC-LÉOGNAN *LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION* — *Fruité et rond, tout en finesse, avec notes de fruits noirs et des nuances toastées* ..... **59€00**
- AOC CÔTE-RÔTIE *BELLISSIMA - DOMAINE CHÈZE* — *Intense et puissant la roll's des Côtes-du-Rhône* ..... **79€00**

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*

www.lovernial.fr

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil - Origine de nos viandes bovines «FRANCE».
Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.