

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€50**

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

LOV'ERGNE **21€00**

PLATS

- Gratiné de volaille à l'auvergnate
- Grande salade Overnial

DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Cornet de l'Overnial

Envie de terroir

TRUFFADE*
en accompagnement **+ 4€00**

*en remplacement de la garniture

L'IDEE'HALLE

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

ENTRÉE - au choix

- Bonbon de chèvre chaud croustillant
- Saucisson brioché
- Tarte fine au bleu
- Carpaccio de bœuf
- Œuf parfait
- Assiette de cochonnaille
- Salade Overnial
- Os à moelle

PLATS - au choix

- Notre truffade maison
- Andouillette gratinée au Saint-Nectaire
- 1/2 magret de canard de Limagne
- Fricassée de rognons de veau grand-mère
- Gigot d'agneau du Massif Central
- Filet de dorade royale
- Ravioles de saumon aux poireaux
- Pavé de bœuf
- Tartare de bœuf

DESSERTS - au choix à la carte

TOT'HALLES **37€00**

- Apéritif Maison offert avec ou sans alcool
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ
- Boisson au choix : Pichet de vin 25cl blanc ou rouge ou rosé « pays de l'Hérault » ou un soda (33cl) ou une bière pression (25cl)

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

Fromages & charcuteries

Entrées

- Bonbon de chèvre chaud croustillant **8€50**
à l'ail et aux fines herbes, salade
- Saucisson brioché et sa salade **8€50**
- Tarte fine au bleu d'Auvergne et sa salade **8€50**
- Carpaccio de bœuf **8€50**
huile basilic, câpres, échalotes, persil, copeaux cantal, salade
- Œuf parfait **8€50**
magret séché et crème de champignon
- Assiette de cochonnaille de notre région **9€00**
- Salade Overnial **9€00**
salade, toasts de rillettes de bœuf, magret séché, jambon pays, copeaux cantal, oignons rouges
- Os à moelle gratiné et ses toasts **9€00**

- Grande salade Overnial **16€00**
salade, toast, rillettes de bœuf, magret séché, jambon pays, copeaux cantal, oignons rouges, pommes grenaille
- Burger de L'OVERNIAL (DOUBLE STEACK +6€) **17€00**
bun brioché, haché de bœuf minute, sauce l'Overnial, compotée d'oignons, cantal et tome, 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 snacké, bœuf émincé, sauce béarnaise, compotée d'oignons, tome fraîche et cantal, roquette et ravigote truffée



Viandes & Poissons

- Gratiné de volaille à l'auvergnate **16€00**
pommes de terre, oignons, champignons, lard fumé, crème, tome fraîche
- Notre truffade maison **18€00**
cochonnailles de pays et mêlée de salades
- Andouillette gratinée au Saint-Nectaire **18€00**
pommes bistrot et salade
- Fricassée de rognons de veau grand-mère **18€00**
pommes bistrot
- Filet de dorade royale **18€00**
sauce crustacés, purée de patates douces
- Ravioles de saumon aux poireaux **18€00**
sauce crustacés
- Gigot d'agneau du Massif Central **19€00**
beurre persillé, pommes bistrot et salade
- 1/2 magret de canard de Limagne **19€00**
sauce myrtille, purée de patates douces



FORMULE
CARPACCIO
À VOLONTÉ

26€00

Servi avec des pommes bistrot

LOVER BEEF

La maturation d'une viande est un affinage élaboré par notre boucher afin de libérer des saveurs et une tendresse essentielle sur nos races à viande tout en conservant leur mâche.

- 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 du Boucher **19€00**
Avec pommes bistrot et sauce au choix : béarnaise, poivre ou bleu d'Auvergne
- Entrecôte du «Père Joffrois» (350g) et sa truffade **27€00**

Desserts

- Mousse au chocolat maison **8€00**
- Café douceur **8€00**
expresso accompagné de mignardises
- Cornet de l'Overnial **8€00**
chantilly, compote de myrtilles et meringue
- Coupe exotique **8€50**
ananas et mangue, sorbet passion, coulis exotique
- Coupe souvenirs d'enfance **8€50**
glace caramel beurre salé, glace vanille, glace chocolat, brisures de spéculoos, caramel laitier, coulis chocolat noisette & chantilly
- Tiramisu Bueno **8€50**
biscuit, crème pralinée, coulis chocolat noisette et craquelin
- Coulant chocolat origine Ghana **8€90**
glace vanille
- Assiette de fromages **9€00**
de nos régions

PUY D'
PLAISIR INTENSE

8€50

Pommes caramélisées, myrtilles, biscuit sablé, glace vanille et crème chantilly.

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



L'OVERNIAL



LES APÉRITIFS

• COUPE DE CHAMPAGNE (sélection de l'Overnial)	14cl	8€00
• KIR ROYAL	14cl	8€50
• KIR VIN BLANC	14cl	4€00
• KIR L'OVERNIAL (pomme, châtaigne, vin pétillant)	14cl	4€90
• MARTINI 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
<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	29cl	6€90
<i>Bière, jus de pomme, sirop de châtaigne et myrtille</i>		
• SPRITZ	20cl	7€90
<i>Aperol, vin pétillant, eau gazeuse</i>		
• SEX ON THE BEACH	15cl	7€90
<i>Crème de pêche, vodka, jus de cranberry</i>		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

• DÉTOX	25cl	6€00
<i>Jus de cranberry et de pomme, citron vert, eau gazeuse</i>		
• LE GIRLY	25cl	6€00
<i>Jus exotique et orange, fraise et pêche</i>		
• GRANITY DÔMES	25cl	6€00
<i>Jus de pommes, sirop de châtaigne et myrtille</i>		
• VIRGIN MOJITO FRAISE	25cl	6€50
<i>Citron vert, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne, purée de fraises et eau gazeuse</i>		

LES CHAMPAGNES

• AOP CHAMPAGNE «CHARLES MIGNON»	75cl	45€00
• AOP CHAMPAGNE «DE SOUSA»	75cl	79€00
<i>Rosé</i>		
• AOP CHAMPAGNE «DE SOUSA»	75cl	89€00
<i>Grand cru blanc de blanc</i>		



BIERES

• BLONDE PRESSION	25cl	3€90	50cl	7€50
• BIÈRE DU MOMENT	bouteille 33cl			5€90

LES EAUX

• SAINT-GÉRON	75cl	5€00
• VOLVIC	75cl	5€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

• COCA-COLA OU COCA-COLA ZÉRO	33cl	3€50
• PERRIER	33cl	3€50
• ORANGINA OU THÉ GLACÉ PÊCHE	25cl	3€50
• LIMONADE	25cl	3€00
• JUS DE FRUITS (Orange, pomme, ACE, exotique)	25cl	3€00

LES BOISSONS CHAUDES

• CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2€00
• THÉ, INFUSION	2€20
• CAPPUCINO	2€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	3€90	6€50	11€90	19€00
<i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>				
• AOP CÔTES-DE-GASCOGNE LES HAUTS DE MONTROUGE	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>Gros manseng doux</i>				
• VDF PUY-DE-DÔME LA FILLE DES VIGNES	5€30	8€50	15€40	25€00
<i>Arômes de fleurs blanches et d'abricot</i>				
• AOP LANGUEDOC ART DE VIVRE	5€70	9€20	16€70	27€00
<i>Arômes de fruits mûrs, tout en fraîcheur</i>				
• IGP VIOGNIER ULTIME SECRET	5€90	9€80	17€50	29€00
<i>Arômes d'agrumes, frais avec une belle minéralité</i>				

LES ROSÉS

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25 cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
• IGP PAYS DE L'HÉRAULT ÉPICERIE DE CASTELNAU	3€90	6€50	11€90	19€00
<i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>				
• AOP CÔTES-D'Auvergne CUVÉE TERRE ET LAVES	4€90	7€90	14€20	23€00
<i>Nez riche et intense, notes de fruits rouges</i>				
• AOP LANGUEDOC ART DE VIVRE	5€70	9€20	16€70	27€00
<i>Arômes de fruits mûrs, tout en fraîcheur</i>				
• AOC CÔTES-DE-PROVENCE CHÂTEAU ROUBINE				29€00
<i>« La vie en rose », rosé pâle tout en finesse, belle élégance avec une fraîcheur aux notes de fruits exotiques</i>				

LES ROUGES

	Verre 15cl	Pot lyonnais 25 cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75 cl
• IGP PAYS DE L'HÉRAULT ÉPICERIE DE CASTELNAU	3€90	6€50	11€90	19€00
<i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i>				
• VDF F de FRED COLLINE DE GERGOVIE - GAMAY PINOT NOIR	5€30	8€50	15€40	25€00
<i>Fruité, intense, vin de caractère</i>				
• AOP LANGUEDOC ART DE VIVRE	5€70	9€20	16€70	27€00
<i>Arômes de fruits mûrs, tout en fraîcheur</i>				
• VDF VALLÉE DU RHÔNE SUD LE PETIT VIN DES BOSQUETS	5€90	9€80	17€50	29€00
<i>Fruits noirs, épicé et note de cacao</i>				
• AOP CAHORS RÉSERVE EDWARD	5€80	9€50	17€10	28€00
<i>100% Malbec, du fruit et du corps</i>				
• AOP LA CLAPE GÉRARD BERTRAND	6€90	11€20	20€90	33€00
<i>«Art de Vivre», nez intense dominé par des arômes d'épices et de fruits rouges</i>				
• AOP PIC-SAINT-LOUP GÉRARD BERTRAND	7€20	11€80	21€90	35€00
<i>Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie</i>				
• AOP SAINT-JOSEPH RO-RÉE - DOMAINE CHÈZE	7€50	12€50	22€90	37€00
<i>La finesse des vins du Rhône</i>				
• AOC CÔTES D'Auvergne CUVÉE BASALTE				31€00
<i> Vieilles vignes de gamay sur terres volcaniques, riche et élégant avec un nez fruits mûrs et chocolat</i>				
• AOC HAUT-MÉDOC «CRU BOURGEOIS» CHÂTEAU HAUT BEYZAC				33€00
<i>Élevage en barrique tout en finesse, élégant et équilibré</i>				
• AOC BOURGOGNE DOMAINE DE LA CROIX DE SAINT-JACQUES				39€00
<i>Pinot noir fin et gourmand, la cuvée plaisir</i>				
• AOC GIGONDAS RASPAIL-AY				47€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>				

PLAISIR DES GOURMETS

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



La Sélection de Fred



Produits auvergnats



6€00
(4cl)

NOTRE
PLANCHE

À PARTAGER
OU PAS... 15€00

fromages
et charcuteries