



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 **11,90€**

TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

LOV'ERGNE **19€90**

- Eau purezza plate ou gazeuse incluse -

PLATS

Notre truffade maison et charcuteries de nos régions,
mêlée de salade

Salade Overnial
Salade, bœuf confit, foie gras, jambon pays, copeaux cantal, oignons rouges, pommes grenaille

DESSERTS

Crème brûlée à la châtaigne

Délice myrtilles

Envie
de terroir

TRUFFADE*
en accompagnement **+4€00**

*en remplacement
de la garniture

L'IDEE'HALLE

- Eau purezza plate ou gazeuse incluse -

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT... **24€50**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT... **29€50**

ENTRÉE - au choix

Salade Overnial
Tarte fine au bleu d'Auvergne
Carpaccio de bœuf
Poireaux vinaigrette, œuf poché
Velouté de potimarron crème de cèpes
Assiette de cochonnaille
Risotto d'escargots forestier
Terrine de foie gras de canard faite maison (+5€)

PLATS - au choix

Risotto de volaille à la forestière
Magret de canard de Limagne
Fricassée de rognon de veau à l'Auvergnate
Gigot d'agneau du Massif Central
Steak de thon
Pavé d'omble chevalier
Pavé de boeuf
Tartare de boeuf

DESSERTS - au choix à la carte

TOT'HALLES **35€90**

- Eau purezza plate ou gazeuse incluse -

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 **13€90**

Fromages & charcuteries

Entrées

Tarte fine au bleu d'Auvergne... **8€50**
accompagnée d'une mêlée de salades

Carpaccio de bœuf... **8€50**
huile, basilic, câpre, queue, copeaux, cantal, salade

Poireaux vinaigrette, œuf poché... **8€50**
ravigote truffée, roquette

Velouté de potimarron... **8€50**
crème de cèpes, crunchy de lard fumé et noisettes

Assiette de cochonnaille... **8€90**
cochonnaille de notre région

Risotto d'escargots... **8€90**
à la forestière, beurre persillé

Salade Overnial... **8€90**
salade, bœuf confit, foie gras, jambon pays,
copeaux cantal, oignons rouges

Terrine de foie gras de canard... **14€00**
fait maison, et ses toasts

Burger de L'OVERNIAL... **16€90**

Bun brioché, haché de bœuf minute, ketchup au cochon fumé, compotée d'oignons,
tome fraîche et cantal, cornichons et oignons rouges, roquette

Bougnat Club Burger... **17€90**

« 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

Grande salade Overnial... **16€90**
Salade, bœuf confit, foie gras, jambon pays,
copeaux cantal, oignons rouge, pommes grenailles

Notre truffade maison... **16€90**
cochonnailles de pays et mêlée de salades

Risotto de volaille à la forestière... **17€60**
crunchy de lard fumé, et noisettes

Fricassée de rognon de veau à l'Auvergnate... **17€60**
champignons, crème, lardons

Gigot d'agneau du Massif Central... **17€90**

Tournedos de magret de canard... **18€90**
(Domaine de Limagne) crème de cèpes
Cuit à basse température

Steak de thon... **17€90**
Servi rosé, huile, noix et réduction balsamique

Pavé d'omble chevalier... **18€90**
risotto, sauce jambon fumé



FORMULE CARPACCIO À VOLONTÉ

22€90

Servi avec des pommes
de terre grenaille

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... **17€90**
Le classique préparé dans la plus pure tradition ou l'aller-retour rapidement saisi sur la plancha

Le Pavé du Boucher... **18€90**
Avec pommes bistrot et sauce au choix : béarnaise, poivre ou bleu d'Auvergne

Sélection du boucher (voir ardoise)... **20€00**
Sauce au choix (Béarnaise, Poivre ou Bleu d'Auvergne), pommes bistrot, salade

Entrecôte du «Père Joffrois» (350g) et sa truffade... **25€90**

Desserts

Mousse au chocolat maison... **6€90**

Délice myrtilles... **6€90**
Compotée de myrtilles, glace vanille,
meringue, chantilly

Brioche perdue... **6€90**
Accompagnée de glace caramel et coulis caramel laitier
beurre salé

Café douceur... **6€90**
Expresso accompagné de mignardises

PUY D' PLAISIR INTENSE

7€50

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

Crème brûlée à la châtaigne... **6€90**

Coupe souvenirs d'enfance... **7€50**
Glace caramel beurre salé, glace vanille,
glace chocolat, brisures de spéculoos, caramel laitier,
coulis chocolat noisette & chantilly

Profiterolles... **8€50**
Choux craquelin, glace vanille, coulis chocolat chaud,
chantilly

Tiramisu Bueno... **8€50**
Biscuit, crème pralinée, coulis chocolat noisette
et craquelin

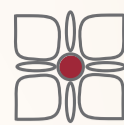
MENU (- 12 ans) CH'TY BOUGNAT

Steak haché et pommes grenaille
ou Truffade et jambon blanc

Mousse au chocolat ou Glace

Jus de fruit ou verre de Coca
ou Limonade

9€90



LES APÉRITIFS

| | | |
|--|------|------|
| COUPE DE CHAMPAGNE (sélection de l'Overnial) | 14cl | 7€50 |
| KIR ROYAL | 14cl | 7€90 |
| KIR VIN BLANC | 14cl | 3€50 |
| ☛ KIR L'OVERNIAL (pomme, châtaigne, vin pétillant) | 14cl | 4€50 |
| MARTINI ROSSO OU BIANCO, GENTIANE | 5cl | 4€90 |
| MAURY MAS AMIEL (vin doux naturel rouge) | 8cl | 4€90 |
| RICARD | 2cl | 3€00 |
| WHISKY | 4cl | 5€50 |
| WHISKY AUVERGNAT | 4cl | 9€00 |
| JACK DANIEL'S | 4cl | 7€50 |

LES COCKTAILS

| | | |
|--|------|------|
| MOJITO CLASSIQUE | 12cl | 7€90 |
| <i>Rhum, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse et sirop de sucre de canne</i> | | |
| ☛ MOJITO'VERNIA | 12cl | 7€50 |
| <i>Verveine, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse et sirop de sucre de canne</i> | | |
| ☛ BEER DÔMES | 25cl | 5€90 |
| <i>Bière, jus de pomme, sirop de châtaigne et myrtille</i> | | |
| PLANTEUR | 20cl | 6€90 |
| <i>Rhum, jus de fruits et épices.</i> | | |
| AMERICANO MAISON | 15cl | 7€50 |

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

| | | |
|--|------|------|
| DÉTOX | 25cl | 4€90 |
| <i>Jus de carotte, citron, orange et sirop de gingembre</i> | | |
| LE GIRLY | 25cl | 4€90 |
| <i>Jus exotique et orange, fraise et pêche</i> | | |
| ☛ GRANITY DÔMES | 25cl | 4€90 |
| <i>Jus de pommes, sirop de châtaigne et myrtille</i> | | |
| VIRGIN MOJITO FRAISE | 25cl | 5€00 |
| <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> | | |

BIÈRES

| | | |
|----------------------|------|------|
| | 25cl | 50cl |
| ☛ BLONDE PRESSION | 3€90 | 7€50 |
| ☛ PRESSION DU MOMENT | 4€20 | 7€90 |

LES EAUX

| | | |
|-------------|------|------|
| ☛ CHÂTELDON | 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 25cl | Pot lyonnais 46cl | Bouteille 75cl |
|--|------------|-------------------|-------------------|----------------|
| IGP PAYS DE L'HÉRAULT ÉPICERIE DE CASTELNAU <i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i> | 3€90 | 6€50 | 11€90 | 19€00 |
| IGP CÔTES-DE-GASCOGNE LES PARCELLAIRES DE L'HERRÉ <i>Gros manseng doux</i> | 4€90 | 7€90 | 14€20 | 23€00 |
| ☛ VDF PUY-DE-DÔME LA FILLE DES VIGNES <i>Arômes de fleurs blanches et d'abricot</i> | 5€30 | 8€50 | 15€40 | 25€00 |
| ♥ AOP LANGUEDOC ART DE VIVRE <i>Arômes de fruits mûrs, tout en fraîcheur</i> | 5€70 | 9€20 | 16€70 | 27€00 |
| VSIG NI VU MAIS CONNU LOUIS CHÈZE VIOGNIER <i>Arômes d'agrumes, frais avec une belle minéralité</i> | 5€90 | 9€80 | 17€50 | 29€00 |

LES ROSÉS

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

LES ROUGES

| | Verre 15cl | Pot lyonnais 25cl | Pot lyonnais 46cl | Bouteille 75cl |
|---|------------|-------------------|-------------------|----------------|
| IGP PAYS DE L'HÉRAULT ÉPICERIE DE CASTELNAU <i>Gouleyant, vin flatteur et sympathique</i> | 3€90 | 6€50 | 11€90 | 19€00 |
| ♥ ☛ VDF F de FRED COLLINE DE GERGOVIE - GAMAY PINOT NOIR <i>Fruité, intense, vin de caractère</i> | 5€30 | 8€50 | 15€40 | 25€00 |
| ♥ AOP LANGUEDOC ART DE VIVRE <i>Arômes de fruits mûrs, tout en fraîcheur</i> | 5€70 | 9€20 | 16€70 | 27€00 |
| VDF VALLÉE DU RHÔNE SUD LE PETIT VIN DES BOSQUETS <i>Fruits noirs, épicé et note de cacao</i> | 5€90 | 9€80 | 17€50 | 29€00 |
| ☛ AOC CÔTES-D'Auvergne CUVÉE BASALTE <i>Vieilles vignes de gamay sur terres volcaniques, riche et élégant avec un nez fruits mûrs et chocolaté</i> | 6€50 | 9€50 | 19€10 | 31€00 |
| ♥ AOP LA CLAPE GÉRARD BERTRAND <i>«Art de Vivre», nez intense dominé par des arômes d'épices et de fruits rouges</i> | 6€90 | 11€20 | 20€90 | 33€00 |
| AOP PIC-SAINT-LOUP GÉRARD BERTRAND <i>Vin plein de soleil et d'une belle rondeur, tenue en bouche garantie</i> | 7€20 | 11€80 | 21€90 | 35€00 |
| AOP SAINT-JOSEPH RO-RÉE - DOMAINE CHÈZE <i>La finesse des vins du Rhône</i> | 7€50 | 12€50 | 22€90 | 37€00 |
| AOC HAUT-MÉDOC «CRU BOURGEOIS» CHÂTEAU HAUT BEYZAC <i>Élevage en barrique tout en finesse, élégant et équilibré</i> | | | | 33€00 |
| AOC BOURGOGNE DOMAINE DE LA CROIX DE SAINT-JACQUES <i>Pinot noir fin et gourmand, la cuvée plaisir</i> | | | | 39€00 |
| AOC GIGONDAS RASPAIL-AY <i>Charpenté et fruité, équilibre parfait</i> | | | | 47€00 |
| AOC TERRASSES DU LARZAC CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE <i>Tanins fins et élégants formant un bel équilibre avec la vivacité</i> | | | | 49€00 |
| AOC PESSAC-LÉOGNAN LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION <i>Fruité et rond, tout en finesse, avec notes de fruits noirs et des nuances toastées</i> | | | | 59€00 |
| AOC CÔTE-RÔTIE BELLISSIMA - DOMAINE CHÈZE <i>Intense et puissant la roll's des Côtes-du-Rhône</i> | | | | 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



NOTRE PLANCHE

À PARTAGER OU PAS... 13€90

fromages et charcuteries