

Nos Tapas :

Tapas Espagnoles jambon sec ibérique, toast à l'ail, coulis de tomates

La Campagnarde terrine de campagne, jambon cru, saucisson

La Mer rillettes de saumon norvégien, rillettes de thon, toasts

La Frit beignets de calamars, crevettes frites, acras de morue

La Vegan verrine de légumes du moment, crème de ciboulette au lait de soja

La Fromagère assortiment de bouchées au Saint-Nectaire, bleu, chorizo, sauce cocktail

La Troisième Mi-temps beignets de calamars, trio de brochettes de poulet mariné, samossas de volaille, bouchées fromagères, crevettes frites

La Coup d'Envoi rillettes de porc en verrines, fruits et légumes de saison, brochettes de tomates et mozzarella, rillettes de saumon en verrines

Planche de charcuterie d'Auvergne

Planche de fromages AOP

Planche de l'auvergnat moitié charcuterie, moitié fromages AOP

Nos Entrées :

Œuf poché vigneron et ses toasts grattés à l'ail

Terrine de campagne "maison" à l'Auvergnate

Rillettes de saumon norvégien et ses pains briochés

Salade de chèvre chaud salade, tomates confites, lardons cuits au vin, œufs, toast au chèvre Rians, miel, carottes râpées

Salade de Saint-Nectaire salade, tomates confites, lardons cuits au vin, Saint-Nectaire pané, œuf pochés

Nos Ardoises :

Wrap à l'Italienne wrap de poulet pané, salade, tomates, oignons rouges, crème ciboulette, cheddar, salade légumes croquants

Terre et Mer fruits de saison, jambon d'Auvergne, rillettes de saumon norvégien, mozzarella, chorizo, saumon fumé, salade, tomates confites

Nos Salades :

Salade Niçoise salade, tomates confites, haricots verts, pommes de terre, olives, anchois, poivrons, thon

Salade Saint-Nectaire salade, tomates confites, lardons cuits au vin, Saint-Nectaire pané, œuf poché

Salade croustillante Caesar salade, tomates confites, œufs, croûtons, olives, copeaux parmesan, aiguillettes de poulet pané

Salade végétarienne salade, tomates confites, carottes râpées, concombre, asperges, radis, mozzarella, œufs

Salade de chèvre chaud salade, tomates confites, lardons cuits au vin, œufs, toasts au chèvre Rians, miel, carottes râpées

Nos Pâtes :

Tagliatelles "à la boscaiola" cèpes, ail, huile d'olive

Linguines de la mer crevettes, saumon fumé, gambas, poivrons grillés

Nos Fromages :

Fromage blanc nature, coulis de fruits rouges

Plateau de fromage

Plateau de fromages et son verre de vin sélectionné par The Oval

Nos Gourmandises "maison" :

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Brioche perdue au Nutella® et sa crème Anglaise

Fondant au chocolat chantilly et sa glace vanille

Tartelette du moment

Dessert du jour

Café ou thé douceur 2 mignardises du moment

Café ou thé gourmand macaron, madeleine, mini tartelette, mousseline fruits des bois

Champagne gourmand macaron, madeleine, mini tartelette, mousseline fruits des bois

Nos Viandes :

6,00€ **Steak haché "maison", œuf à cheval 150g** **10,90€**

6,00€ **Brochette de volailles marinées aux épices** **12,90€**

6,00€ **Bavette d'aloiau 200G** **14,90€**

6,00€ **Escalope de veau à la milanaise** **16,90€**

6,00€ **Côtelettes d'agneau en rosace avec son jus au thym** **16,90€**

6,00€ **Tartare de bœuf préparé classique ou poêlé 200g, avec ses condiments** **17,90€**

12,00€ **Magret de canard en portefeuille et son jus** **18,90€**

12,00€ **Entrecôte 300g** **20,90€**

12,00€ **Maxi tartare de bœuf préparé classique ou poêlé 400g, avec ses condiments** **22,90€**

15,00€ **15,00€** **15,00€**

Une garniture au choix : purée de carottes et tonka, tagliatelles persillées, frites "maison", gratin dauphinois et légumes du moment, aligot (+2.50€)

Supplément garniture : 2.00€

Nos Burgers :

6,90€ **Caprese** filet de poule pané, tomates confites, oignons confits, mozzarella, sauce tomate, salade, frites "maison" **13,90€**

8,90€ **Auvergnat** steak haché "maison" 100% Limousine 150g, salade, tomates confites, oignons confits, Saint-Nectaire, bleu d'Auvergne, lard grillé, frites "maison" **14,90€** **17,90€**

8,90€ **Rosti** steak haché 100% Limousine 150g, salade, tomates confites, oignons confits, 2 galettes de pommes de terre, sauce cocktail, cheddar, frites "maison" **14,90€** **17,90€**

8,90€ **Salers** steak haché "maison" de Salers 200g, salade, tomates confites, oignons confits, Cantal, lard grillé, frites "maison" **19,90€** **22,90€**

14,90€ ***2 steaks hachés 100% Limousine**

Nos Produits de la mer :

16,90€ **Pavé de saumon gratiné à la mozzarella** piment d'Espelette, crème d'asperges, tagliatelles persillées **15,90€**

14,90€ **Tartare de saumon mariné** salade, frites "maison" **16,90€**

14,90€ **Escalope de thon rouge frais** et son huile vierge, tagliatelles persillées **17,90€**

14,90€ **Poêlée de supions frais en persillade** sauce tomate, et ses tagliatelles persillées **18,90€**

14,90€ **Noix de saint jacques fraîches** et son velouté d'asperges **22,90€**

Nos Spécialités "brasserie" :

15,90€ **Croque Vegan "maison"** béchamel de soja, légumes de saison, galettes de pomme de terre, salade verte **11,90€**

15,90€ **The Oval club fermier** émincé tendre de volaille, feuille de chêne, tomates, sauce cocktail, cheddar, pain de mie toastés, frites "maison" **13,90€**

12,90€ **Saucisse du cantal et son aligot d'Aubrac** **14,90€**

15,90€ **The Oval club steak house** steak haché 100% Limousine, feuille de chêne, tomates, oignons rouges, sauce américaine, cheddar, pain de mie toasté, frites "maison" **14,90€**

15,90€ **Duo de muffins** œuf au plat, cheddar, lard grillé / saumon fumé, crème de ciboulette, parmesan, accompagnés de frites "maison" **14,90€**

6,50€ **Parmentier de canard gratiné à l'auvergnate** et sa salade verte **15,90€**

7,90€ **Fondue de Camembert** salade, camembert, pommes de terre grenaille, jambon blanc, jambon cru, saucisson **15,90€**

9,90€ **Fondue de Saint-Nectaire** salade, Saint-Nectaire, pommes de terre grenaille, jambon blanc, jambon cru, saucisson **16,90€**

Menu Midi :

6,00€ **Plat du jour** **9,90€**

6,90€ **Plat du jour et dessert** **14,90€**

6,90€ **Menu Enfant :** **8,90€**

6,50€ **Steak haché ou filet de poulet pané "maison"**

4,90€ **Glace 2 boules : vanille, fraise, café, chocolat**

7,00€ **ou brioche perdue au Nutella**

10,90€

Menu THE OVAL :

Entrées : Terrine de campagne "maison" ou Salade chèvre et miel ou Rillettes de saumon norvégien

Plats : Bavette d'aloiau ou Pavé de saumon gratiné ou Brochette de volaille marinée

Desserts : Voir la carte des desserts / café gourmand ^{Sup. 1,50€}

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 20€

Entrée + Plat + Dessert : 25€