

Restaurant

Le Barriol

*3 Place du Marché
43260 St Julien Chapteuil
Tél. 04 71 08 70 17
Fax 04 71 08 74 19
Site : lebarriol.com*



Isabelle et Jean Luc Dolléans vous proposent une cuisine gourmande qui vous invite à la découverte de notre région riche en bons produits et vous souhaitent un bon appétit !

Le Chef peut s'adapter à votre demande spécifique : végétarien, végétalien et allergique

Quelques fournisseurs et producteurs de notre région selon les saisons :

La Truite du Lignon de Faye, Poissonnerie Océan Vellave à Yssingeaux

Les Fromages de Chèvres de Mr Gibaud à St Front

Les Fromages, lait, beurre et crème de la Maison Gérentes à Araules

Fromage de Pays de Mr Boyer à Noustoulet

La salade du jardin de Julie

Les Fruits rouges des Monts du Velay.

Nos viandes de bœuf et autres sont principalement issues de notre région ; Haute-Loire, Puy de Dôme, Cantal...

Fromage Blanc (caillé) doux en faisselle du Montillon à Beauzac.

La Volaille de la maison Vey à Polignac

Les Escargots de Grazac de Mr Charras

Les Lentilles vertes du Puy d'Evelyne et Michel Forestier de Saint Haon

Le Canard du domaine de Limagne

Les produits de la maison Pagès à Blavozy

Elevage de cerfs de Guillaume Michel à Queyrières

...

L'Ardoise

Sauf Dimanche midi et jours fériés

~~~~~

**Express 12.00 €**

*(entrée-plat ou plat-dessert ou plat-café gourmand)*

~~~~~

Formule 14.00 €

(entrée-plat ou plat-dessert + 1/4 vin + café)

~~~~~

**Menu Complet 16 €**

*(entrée + plat + fromage ou dessert + café)*

~~~~~

Les Entrées de moment

~~~~~

*Les Plats du moment*

~~~~~

*Faiselle de Caillé doux**

*Ou l'Assiette de 2 Fromages D'Auvergne **

Ou Les Desserts du moment

Menu Enfant (-12ans)

7.60 € (plat-dessert-sirap) 9.30 € (complet)

Petit Hors d'œuvre

Emincé de Bœuf de pays à la plancha ou Poisson du marché

(sans frites...)

Glace ou Dessert du jour

Sirap à l'eau

Coin jeux à disposition et la surprise...

Début du service à 12 h 15 et 19 h 15

Menu du Velay

24.00 € (Entrée - Plat - Fromage ou Dessert)

27.00 € (Entrée - Plat - Fromage et Dessert)

~~~~~

*Ferrine de Jeune Cerf du Meygal, son chutney aux myrtilles de la Pradette \**

*Ou*

*Velouté de Potimarron, son crémeux au foie gras*

*Ou*

*Tourte au Goudoulet d'Araules et aux oignons comme un Pithivier \**

~~~~~

La Suggestion du chef

Ou

*Pièce de Bœuf de Pays, juste à la plancha, beurre de Mousserons**

Ou

Le Poisson du Moment en vapeur de citronnelle

~~~~~

*Les Fromages affinés de notre région \**

*Ou Faisselle de Caillé doux \**

~~~~~

Moelleux au Chocolat

Ou Crème Brulée à la vanille Bourbon

Ou Nougat glacé et son coulis de fruits

Ou Le Caprice de Laura

En fonction du Marché et des suggestions du chef, certaines modifications de plats pourront être faites.

Menu Jules Romains

33.00 € Une entrée + un plat + Fromage + dessert

38.00 € (Deux entrées + un plat) Ou (Une entrée + poisson + plat)
+ fromage + dessert

~~~~~

*Marbré de Foie Gras de Canard maison mi-cuit et sa Brioche dorée \**

*Ou*

*Croustillant aux Escargots de Grazac sur son lit de fenouil et crème d'ail \**

~~~~~

Dos de Perche rôti, Chips de Jambon D'Auvergne

Ou

*Filet de Canard de Polignac rôti au Miel de Pays**

Ou

*Pavé de Biche de Queyrères à la plancha façon Grand Veneur**

~~~~~

*Les Fromages affinés de notre région \**

*Ou Faisselle de Caillé doux \**

~~~~~

Emotion tout Chocolat

Ou Ambre Chataîgne et noisette

Ou Nougat Glacé et son coulis de fruits

Ou Le Caprice de Laura

En fonction du Marché et des suggestions du chef, certaines modifications de plats pourront être faites.

La Carte

~~~~~

## Les Entrées

|                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Fourte au Goudoulet d'Araules et aux oignons comme un Pithivier *</i>            | 9.00 €  |
| <i>Ferrine de Jeune Cerf du Meygal, son chutney aux myrtilles de la Pradette *</i>  | 9.00 €  |
| <i>Velouté de Potimarron, son crémeux au foie gras *</i>                            | 10.00 € |
| <i>Marbré de Foie Gras de Canard maison mi-cuit et sa Brioche dorée *</i>           | 13.00 € |
| <i>Croustillant aux Escargots de Grazac sur son lit de fenouil et crème d'ail *</i> | 11.00 € |

## Les Poissons

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| <i>Le Poisson du Moment en vapeur de citronnelle</i>  | 10.00 € |
| <i>Dos de Perche rôti, Chips de Jambon D'Auvergne</i> | 14.00 € |

## Les Viandes

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Le Plat du Moment</i>                                                | 9.00 €  |
| <i>Pièce de Bœuf de Pays, juste à la plancha, beurre de Mousserons*</i> | 12.00 € |
| <i>Filet de Canard de Polignac rôti au Miel de Pays*</i>                | 14.00 € |
| <i>Pavé de Biche de Queyrères à la plancha façon Grand Veneur*</i>      | 16.00 € |
| <i>La Suggestion du Chef *</i>                                          | 13.00 € |

## Les Fromages

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| <i>Les Fromages affinés de notre région</i> | 6.00 € |
| <i>Faisselle de Caillé Doux *</i>           | 2.50 € |

## Les Desserts

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| <i>Les Caprices de Laura</i>                | 6.50 € |
| <i>Moelleux au Chocolat</i>                 | 6.50 € |
| <i>Crème brûlée à la vanille bourbon</i>    | 6.00 € |
| <i>Tarte du Moment</i>                      | 6.00 € |
| <i>Nougat Glacé et son coulis de fruits</i> | 6.50 € |
| <i>Sorbet ou Glace</i>                      | 6.00 € |
| <i>Café ou Thé Gourmand</i>                 | 6.50 € |