

# LE GLOBE



---

Hôtel - Bar - Restaurant

Catherine, Christopher,  
Brice, Geoffrey

sont ravis de vous accueillir et vous

souhaitent un Bon Appétit !

# Menu du Globe

28€ Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

30€ Entrée, Plat, Fromage, Dessert

Terrine de Foie Gras de Canard Maison,  
Compoté d'Oignons à la Grenadine et Tranches de Pain d'Epices (supplément de 3€50)  
*suggestion accord mets et vin : Verre de IGP Côtes de Gascogne 12 cl à 6€*

Salade Périgourdine  
*(Gésiers et Magrets de Canard séchés, Pommes de Terre et Haricots verts, Tomates et Salade)*

*ou*

Œuf Cocotte au Chorizo et au Cantal, Salade  
~~~~~

Filet de Poisson du Jour, Poêlée de Légumes de Saison, Sauce à la Provençale  
*ou*

Pièce de Bœuf Charolais, Sauce Vigneronne, Salade verte et Frites Maison  
*Suggestion accord mets et vin : Verre Vin Rouge selon la selection 12 cl à 6€*

*ou*

Andouillette du Bourbonnais à la Ficelle, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Frites Maison  
*ou*

Burger Cosnois, Frites Maison  
*(Steak Haché Façon Bouchère, Cantal, Oignons Rouges, Tomates, Sauce Burger)*

*ou*

Burger du Globe, Frites Maison et Salade Verte  
*(Effiloché de Canard Sauce à l'Orange, Cantal, Oignons Rouges, Tomates, Sauce Burger)*  
~~~~~

Assiette de Fromages

*ou*

Faisselle de Campagne  
~~~~~

Tarte Citron Meringuée Destructurée  
*ou*

Mousse au Chocolat Gourmande  
*(Mousse au Chocolat, Chantilly, Sauce caramel, brisures de Spéculos)*

*ou*

Café Gourmand  
*(Verrine Pommes Caramélisées, Tiramisu Framboises, Tarte au Citron, Mousse au chocolat)*

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.  
Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# Menu Régional

23€50 Entrée, Plat, Fromage *ou* Dessert,

25€50 Entrée, Plat, Fromage, Dessert,

Croustades au Jambon Cru d'Auvergne et Chèvre Frais, Miel

*ou*

Salade Auvergnate

*(Salade Verte, Jambon Cru d'Auvergne, Bleu d'Auvergne, Croûtons, Noix, Tomates)*

*ou*

Assiette de Charcuteries de nos Campagnes

*(Rosette de Lyon, Jambon Cru d'Auvergne et Terrine de Campagne Maison)*

~~~~~

Filet de Poisson du Jour, Poêlée de Légumes de Saison, Sauce à la Provençale

*ou*

Coq au Vin de St Pourçain, Gratin Dauphinois

*ou*

Rable de Lapin, Sauce Chasseur, Flan aux Légumes du Soleil

~~~~~

Assiette de Fromages

*ou*

Faiselle de Campagne

~~~~~

Tiramisu aux Framboises

*ou*

Verrine Mascarpone, Pommes caramélisées et Spéculoos

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Menu Enfant

(Jusqu'à 10 ans)

10€50 Plat, Dessert

12€50 Entrée, Plat, Dessert

Assiette de Charcuteries

*ou*

Salade de Tomates

~~~~~

Steak Haché

*ou*

Nuggets de Poulet

~~~~~

Frites

*ou*

Garniture du jour

~~~~~

Glace du moment

*ou*

Dessert du jour

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.  
Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Menu du Jour

Exclusivement les midis du mardi au vendredi,  
hors jours de fête et jours fériés.

## Menu à 15€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

## Menu à 16€50

Entrée, Plat, Fromage et Dessert