le PUY en VELAY

Ensemble Cathédrale Hôtel-Dieu

Capitale européenne du Saint-Jacques-de-Compostelle
Patrimoine mondial de l'UNESCO

# Vos menus
## spécial groupes

Sites touristiques emblématiques Auvergne-Rhône-Alpes

**Office de Tourisme** - 2, place du Clauzel - 43000 Le Puy-en-Velay
04 71 09 38 41 - visites-tourisme@lepuyenvelay.fr - **www.lepuyenvelay-tourisme.fr**

# Le Puy-en-Velay

## 1 Restaurant Ibis Kitchen

**1 Avenue d'Aiguilhe - Le Puy-en-Velay**
**04 71 02 22 22 - h0972@accor.com**
**www.lepuy-hotels.com**
Capacité : 150 personnes - Parking bus privé

Assiette de charcuterie du terroir
**Ou** Pounti Auvergnat et sa salade aux lardons (servi chaud)
**Ou** Feuilleté de chèvre de pays chaud
**Ou** Salade de lentilles, au sarassou et coppa
**Ou** Pâté de campagne maison

Tartiflette Auvergnate (pommes de terre, St Nectaire fondu)
**Ou** Truite de Vourzac aux lentilles vertes du Puy-en-Velay
**Ou** Escalope de saumon et sa julienne de légumes, sauce beurre blanc
**Ou** Cuisse de canard confite aux lentilles vertes du Puy
**Ou** Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne et pommes boulangères
**Ou** Rôti de veau farci, sauce champignons, pommes au four et tomate parmesane

Crème brûlée
**Ou** Faisselle au miel Vellave
**Ou** Assortiment de sorbets au coulis de fruits rouges
**Ou** Gâteau aux pommes à l'ancienne
**Ou** Coupe Vellave (glace Verveine, tuile aux lentilles vertes du Puy, alcool Verveine)

## 2 Restaurant Le Comptoir des Saveurs

**36 avenue Foch - Le Puy-en-Velay**
**04 71 09 28 45 - lecomptoirdes.saveurs@orange.fr**
**www.restaurant-comptoir-des-saveurs.fr**
Capacité : 45 personnes

Velouté de lentille AOP et copeaux de truite de Vourzac
**Ou** Salade de lentilles et chiffonnade de jambon de pays
**Ou** Assiette de charcuterie de pays et terrine de volaille maison
**Ou** Nems de Saint Nectaire sauce aigre douce

Suprême de volaille d'Auvergne farci au pesto de roquette, gratin de pomme de terre
**Ou** Saucisse et lard laqués, lentilles AOP crémeuses
**Ou** Filet de poisson du marché à l'oseille, pomme vapeur

Parfait glacé et financiers à l'infusion de Verveine verte du Vivarais
**Ou** Vacherin glacé, sorbet aux fruits de saison et chantilly
**Ou** Mœlleux au chocolat glace vanille et crème anglaise à la bergamote

## 3 Restaurant Le Romulus

**53 Bd Saint-Louis - Le Puy-en-Velay**
**04 71 09 33 50 - thierry.rome@orange.fr**
Capacité : 120 personnes

Assortiment de charcuteries de Montagne
**Ou** Mosaïque de jarret de porc aux lentilles vertes du Puy
**Ou** Terrine de poisson maison sauce Tartare
**Ou** Salade campagnarde (salade verte, croûtons, lardons, bleu d'Auvergne et œufs)
**Ou** Pâté chaud en croûte, sauce vigneronne
**Ou** Salade de lentilles vertes et lanières de saumon frais mariné à l'aneth

Paleron de bœuf braisé aux cèpes
**Ou** Filet de lieu sauce velouté et accompagnements
**Ou** "Cassoulet maison aux lentilles vertes du Puy", lard et saucisse confit
**Ou** Civet de porc aux myrtilles
**Ou** Gigot d'agneau du Velay, flèque de pomme de terre et lentilles au jus

Assiette de Fromages de Pays
**Ou** Fromage blanc à la crème en faisselle

Délice glacé à la verveine
**Ou** Marquise au chocolat et crème anglaise
**Ou** Tarte tiède aux pommes et sa glace vanille, sauce caramel
**Ou** Tarte aux marrons et châtaignes

## 4 Restaurant La Pizza

**4 Place Cadelade**
**Le Puy-en-Velay**
**04 71 04 13 13**
**lapizza@lepuy-hotels.com**
Capacité : 90 pers.

**2 av. Charles Massot**
**Vals près Le Puy**
**04 71 05 66 56**
**lapizza@lepuy-hotels.com**
Capacité : 100 pers.

Verrine de rillettes de thon et mascarpone, tomates confites, salade roquette, gressin
**Ou** Salade parmigiano (salade verte, jambon cru, copeaux de parmesan, toasts de tapenade et aubergines rôties)
**Ou** Marbré de paleron de bœuf et son coulis de tomate, salade verte

Sauté de boeuf à la provençale, riz pilaf
**Ou** Escalope de volaille sauce gorgonzola, gratin de légumes
**Ou** Rôti de veau aux champignons, gratin de pommes de terre
**Ou** Dos de cabillaud sauce vermouth, petits légumes et risotto
**Ou** Escalope de saumon aux lentilles vertes du Puy AOP, sauce crémeuse

Mousse au chocolat blanc, compotée de fruits frais
**Ou** Tiramisu traditionnel
**Ou** Mœlleux au chocolat noir, crème vanille
**Ou** Entremets aux fruits des bois et son coulis

## 5 Brasserie le 14 Tournayre

**12 Rue Chènebouterie - Le Puy-en-Velay**
**04 71 09 58 94 - info@restaurant-tournayre.com**
**www.restaurant-tournayre.com**
Capacité : 45 personnes

Terrine de foie de volaille et son mesclun de salade
**Ou** Tartare de saumon aux lentilles vertes du Puy

Dos de saumon aux lentilles du Puy
**Ou** Joue de bœuf braisée, gratin de macaronis aux cèpes
**Ou** Cuisse confite de canard, purée de pommes de terre

Tarte fine maison
**Ou** Mousse glacée à la Verveine Pagés
**Ou** Assiette aux 3 desserts

**Menus groupes - 1/4 de vin ou eau minérale et café compris - Même menu pour l'ensemble du groupe.**

# Le Puy-en-Velay

## 6 Restaurant À l'Ecu d'Or

**61 Rue Pannessac - Le Puy-en-Velay**
**04 71 02 19 36 - lecudorlepuy@gmail.com**
**www.restaurantlecudor.com**
Capacité : 56 personnes

Mousse de truite au coulis d'écrevisses
**Ou** Terrine grand-mère
**Ou** Salade de chèvre gratiné
**Ou** Rémoulade de lentilles, gésiers confits et magret fumé

Truite poêlée aux parfums d'ail accompagnée de pomme vapeur
**Ou** Fricassée de pintade aux champignons avec son riz pilaf
**Ou** Jarrotin de porc au civet de lentilles
**Ou** Daube de bœuf aux champignons, pommes fondantes

Assiette de fromage
**Ou** Fromage blanc en faisselle

Parfait glacé à la Verveine

## 7 Restaurant Le Bristol La Table de Felix

**7 Avenue Foch - Le Puy-en-Velay**
**04 71 09 13 38 - h4304@theoriginalshotels.com**
**www.theoriginalshotels.com**
Capacité : 150 personnes

Tartare de perles du Velay AOP, copeaux de jambon sec d'Auvergne
**Ou** Terrine de poisson, coulis à la tomate et au basilic
**Ou** Capuccino aux légumes de saison, chantilly au curry (glacé ou chaud selon la saison)
**Ou** Tartine gratinée au bleu d'Auvergne AOP, mesclun de salades

Estouffade de bœuf au vin d'Auvergne
**Ou** Petit salé et saucisse aux lentilles vertes du Puy AOP
**Ou** Suprême de volaille gratiné au Cantal AOP
**Ou** Filet de poisson (selon arrivage) et crème aux épinards

Tarte aux fruits de saison
**Ou** Coupe glacée Velay, mélange verveine & myrtille
**Ou** Crème brulée
**Ou** Mœlleux au chocolat coulis de fruits rouges

## 8 Restaurant La Taverne

**6 Place Cadelade - Le Puy-en-Velay**
**04 71 04 55 55**
**lataverne@lepuy-hotels.com**
**www.lepuy-hotels.com**
Capacité : 140 pers.

Salade gourmande (salade verte, gésiers confits, oignons, magret de canard, tomates confites et pignons de pin)
**Ou** Quiche au bleu d'Auvergne, salade verte
**Ou** Duo de Lentilles Vertes du Puy AOP en vinaigrette et tartare de truite

Quenelle de brochet sauce escabèche, pommes de terre grenailles
**Ou** Sauté de canard aux champignons, semoule de petits légumes
**Ou** Jambonneau, Lentilles Vertes du Puy AOP

Assiette de fromage de pays
**Ou** Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

Entremets aux 3 chocolats
**Ou** Soufflé glacé Verveine, craquelin Lentille Verte du Puy
**Ou** Tarte aux pommes

## 9 Restaurant Le Christel

**15, Bd Alexandre Clair - Le Puy-en-Velay**
**04 71 09 95 95 - www.hotel-christel.fr**
**claude.hotel-christel@wanadoo.fr**
Capacité : 55 personnes - Parking bus privé

Salade de lentilles aux gésiers confits et magret de canard
**Ou** Terrine de truite sur son lit de Lentilles Vertes du Puy
**Ou** Croustade de Saint-Jacques
**Ou** Tarte aux fromages d'Auvergne et son bouquet de salade
**Ou** Terrine de campagne aux Lentilles

Fondant de poulet farci aux cèpes
**Ou** Filet mignon de porc Sauce au bleu d'Auvergne
**Ou** Saucisse et petit salé aux lentilles vertes du Puy
**Ou** Dos de cabillaud à la crème de citron
**Ou** Suprême de poulet sauce forestière

Profiteroles et sa sauce au chocolat
**Ou** Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
**Ou** Assiette gourmande aux trois desserts
**Ou** Fondant au chocolat et sa crème vanillée
**Ou** Tarte amandine aux fruits rouges

## 10 Brasserie La Distillerie

**29 Place du Breuil et 11 rue Porte Aiguière**
**Le Puy-en-Velay - 04 71 04 91 12**
**brasserie.ladistillerie@gmail.com**
Capacité : 90 personnes

Salade de gésiers et magret fumé
**Ou** Rillettes de lentilles du Puy, jambon cru et mâche
**Ou** Feuilleté de saumon aux poireaux

Pavé de lieu noir sauce fumet au vin rouge
**Ou** Cuisse de canard rôtie au jus à l'ail et au romarin
**Ou** Caillette ardéchoise rôtie, jus au miel
Accompagnements : gratin dauphinois et légumes du moment

Tiramisu framboise
**Ou** Mœlleux au chocolat sauce chocolat chantilly
**Ou** Entremets fruits exotiques et framboise

## 11 Restaurant Le pas sage

**49 Rue Raphaël - Le Puy-en-Velay**
**04 71 02 34 72 - lepassage43@yahoo.com**
Capacité : 30 couverts

Salade du chef (Bleu d'Auvergne et lardons)
**Ou** Salade de lentilles vertes du Puy en Velay AOP

Saucisses lentilles vertes du Puy AOP
**Ou** Pavé de truite de Vourzac

Glace à la Verveine
**Ou** Crème caramel
**Ou** Assiette de fromages

Création : www.studioN3.fr • 06 83 33 34 53
Crédit photos : © Adobe stock, Le Puy-en-Velay Tourisme, L. OLIVIER/Maison du Tourisme Haute-Loire.

Sauf erreurs typographiques.
Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**Menus groupes - 1/4 de vin ou eau minérale et café compris - Même menu pour l'ensemble du groupe.**

# Autour de La Chaise-Dieu

**Bureau d'information Touristique de la Chaise-Dieu** - 43160 La Chaise-Dieu
04 71 00 01 16 - lachaisedieu-tourisme@lepuyenvelay.fr

## 1 Le Lion d'or

**14 Avenue de la gare - La Chaise-Dieu**
**04 71 09 45 90**
**www.hotel-leliondor43.jimdo.com**
Capacité : 60 personnes - Parking 250 m

Assiette de charcuterie d'Auvergne : terrine, saucisson et jambon cru
**Ou** Vol au vent aux champignons : feuilleté garni au jambon et aux cèpes, girolles, trompettes de la mort et champignons de Paris
**Ou** Salade campagnarde : salade verte, fromages d'Auvergne (Fourme d'Ambert, Cantal, Saint Nectaire), lardons et pommes de terre

Blanquette de Sot l'y laisse de dinde aux girolles servie avec du riz
**Ou** Cuisse de canard confite aux cèpes avec lentilles vertes du Puy et pommes de terre au four
**Ou** Bourguignon de bœuf servi avec gratin dauphinois

Crème brûlée à la Verveine verte
**Ou** Coupe vellave : 2 boules glace Verveine et alcool de Verveine verte
**Ou** Dessert autour de la Myrtille

## 2 Monastère et Terminus

**56 Place de la gare**
**La Chaise-Dieu**
**04 71 00 00 73**
Capacité : 92 personnes - Parking en face

Salade auvergnate (jambon cru, fromage d'Auvergne et lardons)
**Ou** Salade de saumon fumé cuit en lanières
**Ou** Terrine maison
**Ou** Assiette de crudités
**Ou** Assiette de charcuterie (jambon cru, terrine maison, saucisson)

Granité du Velay (sirop glacé alcoolisé à la Verveine)

Coq au vin à l'ancienne et pommes vapeur
**Ou** Lapin à la graine de moutarde
**Ou** Tripoux d'Auvergne avec ses lentilles vertes
**Ou** Papillote de poisson au bleu d'Auvergne du Puy
**Ou** Potée auvergnate
**Ou** Petit salé aux lentilles vertes du Puy

Assiette de fromages

Flan pâtissier aux myrtilles maison

## 3 Le Fougaou

**Rue Baniche 43160 La Chaise-Dieu**
**04 71 00 09 39**
Capacité : 30 couverts - Parking 300 m
Ou à l'hôtel « Le Vénéré » à 1,5 km
Capacité : 60 couverts - Parking sur place

Kir châtaigne

Velouté aux cèpes, croûtons au beurre salé
**Ou** Tartine de chèvre chaud et salade verte

Saucisse confite aux lentilles du Puy pommes vapeur et girolles gêmées
**Ou** Feuilleté de sole aux épinards sauce homardine et riz parfumé

Tarte aux myrtilles
**Ou** Charlotte aux framboises

## 4 Gîte de La Tour

**RD 906 - La Chaise-Dieu - 04 71 09 02 15**
**06 61 54 49 79 - giteschaisedieu.com**
Capacité : 200 personnes
Parking sur place

Terrine de pâté de campagne
**Ou** Tarte au bleu d'Auvergne et son mesclun
**Ou** Salade de gésiers de volaille

Saucisse d'Auvergne et sa truffade
**Ou** Pavé de saumon aux lentilles vertes du Puy
**Ou** Noix de porc confite et son gratin de pommes de terre boulangères

Plateau de fromages d'Auvergne

Tarte aux myrtilles
**Ou** Myrtille Melba
**Ou** Glace à la Verveine du Velay

## 5 Le Chalet

**RD 906 Route de La Chaise-Dieu**
**43160 Sembadel - Gare**
**04 71 09 07 50**
Capacité : 150 couverts - Parking sur place

Quenelle aux champignons de nos bois
**Ou** Terrine maison aux cèpes
**Ou** Salade aux choix (sauf Sublime + 2 €)
**Ou** Pounti (viande de porc, pruneaux et côte de blette)

Saucisse aux cèpes et son Aligot
**Ou** Tête de veau sauce Ravigote
**Ou** Faux-filet limousin sauce béarnaise bleu et cèpes
**Ou** Truite de Vourzac aux amandes
**Ou** Filet mignon de porc sauce aux cèpes

Plateau de fromages affinés de pays
**Ou** Fromage blanc

Carte des desserts

## 6 Auberge de Chamborne

**2 route de la Borie - 43160 Félines**
**04 71 09 07 50**
Capacité : 54 couverts - Parking sur place

Kir de bienvenue et toasts tapenade

Assiette de charcuterie auvergnate
**Ou** Tarte aux poireaux, chèvre et salade
**Ou** Salade de gésiers et croûtons

Longe de porc sauce aux cèpes écrasé de pommes de terre
**Ou** Blanquette de veau riz étuvé aux petits légumes
**Ou** Gardiane de taureau riz aux 3 saveurs

Assiette de fromages de pays

Omelette norvégienne
**Ou** Crème brûlée
**Ou** Mœlleux au chocolat et sa crème anglaise

**Menus groupes - 1/4 de vin ou eau minérale et café compris - Même menu pour l'ensemble du groupe.**