

# La Pachade

étape bistronomique à Orcival

Menu 35€  
uniquement  
le soir et le  
weekend

## Entrées

Ravioles de Cantal vieux, noisettes torréfiées,  
velouté de topinambours et senteurs de truffe (15€)

L'oeuf bio mollet et croustillant de Delphine Guilhot à Monge, crème aérienne  
de maïs et sauge, mouillette de pain maison au beurre fumé (14€)

Cromesquis de bœuf braisé au vin rouge et moelle fumée.  
Pickles et cerfeuil tubéreux (17€)

## Plats

La volaille d'Auvergne : suprême grillé au four à braise, cuisse farcie et cuite  
à basse température. Condiment dattes, gingembre et jus café citron (25€)

Médailon de merlu snaké et roulé façon maki, chou-fleur crémeux,  
noix de cajou, chapelure de jambon sec d'Auvergne (21€)

Le cochon d'Auvergne : poitrine croustillante aux épices,  
jous longuement confite, sauce yakitori (24€)

Assiette végétarienne (15€)

Tous nos plats sont servis avec un mille-feuille de pommes de terre au beurre fumé  
Toutes nos viandes sont certifiées origine France

## Desserts

Douceur du moment (8€)

Crèmeux citron vert et basilic, streusel cacahuète (9€)

Textures de chocolat et gingembre, biscuit et praliné sésame (9€)

Poires pochées et poivre de timut, feuillantine croustillante au praliné,  
bavarois allégé à la vanille (9€)

\*Assiette de fromages - supplément menu 5€

# *La Pachade*

étape bistronomique à Orcival

## *Formule Déjeuner*

Du mercredi au vendredi midi

Entrée + Plat + Dessert

23€

Plat + Dessert

18€



# *La Pâchade*

étape bistronomique à Orcival

## *L'ardoise du Four à braise*

Entrecôte race Salers (25€)

Côte de veau (23€)

Burger à la fourme de Rochefort, pain maison (16€)

Pieds de cochon farcis maison Lassalas,  
gratinés au Saint-Nectaire (16€)

*Toutes nos viandes sont certifiées origine France*



# La Pachade

étape bistronomique à Orcival



## Vins Rouge

### Auvergne

- IGP Puy-de-Dôme Syrah 45.3 Domaine de Saint-Verny 23€
- IGP Puy-de-Dôme Bio Cerise sur le gâteau Domaine Goigoux 24€
- AOC Côtes d'Auvergne Basalte vieilles vignes 32€

### Languedoc

- AOP Terrasses du Larzac Le Salut de la Terre 27€

### Bourgogne

- AOC Haute côtes de nuit -Les Dames huguettes 46€

### Drôme

- AOP Crozes-Hermitage Bio L'Esquisse Domaine des Hauts Châssis 45€

### Bordeaux

- AOP Saint-Estèphe La Devise de Lilian Ladouys 47€

## Vins Blancs

### Auvergne

- VDF Fille des vignes Tendre Chardonnay 23€
- AOP Côte d'Auvergne Muscaté 809 Chardonnay 22€

### Languedoc

- IGP Pays d'Oc Le Viognier Château de Pennautier 24€

### Gascogne

- AOC Côtes de Gascogne - Les Hauts de Montrouges (moelleux) 24€

# La Pâchade

étape bistronomique à Orcival



## Vins Rosés

### Auvergne

- AOP Puy-de-Corent Côtes d'Auvergne Corent 21€

### Languedoc

- AOP Côtes de Provence Château les Demoiselles 25€
  - AOP Côteaux d'Aix en Provence
- Magnum 45€  
Magnum 55€

## Champagnes

Brimoncourt Brut Régence 69€

AOC champagne - cuvée Royale Joseph Perrier blanc de blanc 85€

AOC champagne - cuvée Royale Joseph Perrier rosé 95€

## Vins au verre

Rouge, Blanc ou Rosé du moment 5€

Coupe de champagne Brimoncourt 9€

## Eaux

Volvic 5€

Châteldon 6€

# La Pachade

étape bistronomique à Orcival



## Bières

Fisher Tradition Blonde	Demi	2,80€
	Pinte	5,50€
Doriane Mont Dore	Demi	3,20€
	Pinte	6,00€
Bières bouteille		
Sulfurik blonde, blanche ou ambrée	33cl	5,00€

## Apéritifs

Coupe de Champagne	9,00 €
Kir vin blanc	4,00 €
Ricard	2,50 €
Spritz classique	7,00 €
Spritz Saint Germain	8,00 €
Punch'ade	9,00 €
Summer Mule	9,00 €
Americano	7,00 €
Gentiane Planèze	4,00€
Whisky	
• Singleton	7,00 €
• Lagavulin (10 ans d'âge)	10,00 €
Gin Hendrix	7,00 €

## Digestifs

Get 27	4,00 €
Get 31	4,00 €
Verveine	4,00 €
Armagnac Laballe Résistance	6,00 €
Vieille prune Louis Roque	6,00 €
Rhum Ambré	7,00 €

# La Pachade

étape bistronomique à Orcival



## Softs

Coca	3,00 €
Orangina	3,00 €
Schweppes	3,00 €
Limonade artisanale	3,00 €
Ice Tea	3,00 €
Jus de fruits	3,00 €
ACE, Orange, Abricot, Fraise, Pommes...	
Perrier	3,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €
Cocktail sans alcool	6,00 €

## Boissons chaudes

Café expresso	2,00 €
Double expresso	4,00 €
Petit crème	2,10 €
Grand crème	4,10 €
Chocolat	3,00 €
Thé / Infusion	2,50 €

## Planches pour 2

Planche de fromages	16,00 €
Planche de charcuteries	18,00 €
Planche de fromages & charcuteries	28,00 €

*La Pachade*  
étape bistronomique à Orcival



## HORAIRES

Déjeuner : 12h00 - 14h00

Dîner : 19h00 - 22h30

Fermeture dimanche soir,  
lundi et mardi toute la journée

## Menu Ephémère

Le midi, en semaine,  
du mercredi au vendredi

## Menu Bistronomique

Le soir et le weekend