

RESERVATIONS sur
www.restaurant-anatole.fr
ou 06 95 59 43 41



Ici , nous cuisinons avec des produits frais tous les matins
et nous faisons tous nos efforts pour travailler
avec les producteurs locaux.

Here, we cook with fresh produce every morning
and make every effort to work with local producers.

Notes :

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous signaler si vous avez des allergies à l'un d'entre eux.

Note :

Our dishes may contain allergens.
Please let us know if you are allergic to any of them.

ANATOLE
BAR & RESTAURANT

ANATOLE

RESTAURANT



restaurant-anatole.fr



anatolerestaurant



anatolerestaurant



06 95 59 43 41



CARTE

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS
DE LA SEMAINE SUR L'ARDOISE



NOS ENTRÉES

STARTERS

GNOCCHIS POMME DE TERRE, CRÈME D'ÉPINARDS, LARD PAYSAN Gnocchi with spinach cream sauce and bacon	6,00 €
CEUFS MAYONNAISE, JAMBON DE PAYS D'Auvergne Hard-boiled eggs with mayonnaise and local raw ham	6,00 €



SALADE REPAS ET POKE BOWL

SALADS

SALADE VERCINGÉTORIX : SALADE VERTE, TOMATES CERISES, BLANC DE POULET, ŒUF POCHÉ, LARD FUMÉ, CROÛTONS, COPEAUX DE CANTAL Vercingétorix Salad: Green salad, cherry tomatoes, chicken breast, poached egg, smoked bacon, croutons, Cantal cheese shavings	18,00 €
POKE POULET RIZ THAÏ, CAROTTES RAPÉES, CHOUX ROUGE, CONCOMBRE, AVOCAT, RADIS, TOMATE CERISE, BLANC DE POULET, VINAIGRETTE SOJA SÉSAME CHICKEN POKE Thai rice, grated carrots, red cabbage, cucumber, avocado, radish, cherry tomato, chicken breast, sesame vinegar	17,00 €
POKE VÉGÉTARIEN RIZ THAÏ, CAROTTES RAPÉES, CHOUX ROUGE, CONCOMBRE, AVOCAT, RADIS, TOMATE CERISE, VINAIGRE SOJA SÉSAME VEGETARIAN POKE Thai rice, grated carrots, red cabbage, cucumber, avocado, radish, cherry tomato, sesame vinegar	14,00 €



NOS PLATS

MAINS COURSE

RISOTTO, CRÈME DE BROCOLI, LARD PAYSAN Risotto with broccoli cream and bacon	16,00 €
TRUFFADE MAISON JAMBON DE PAYS D'Auvergne Truffade with local raw ham	16,00 €
HAMBURGER "ANATOLE" AU CANTAL, FRITES FRAÎCHES MAISON, SAUCE COCKTAIL Anatole hamburger with Cantal cheese, fresh homemade fries, cocktail sauce	21,00 €
TARTARE DE BOEUF SALERS (150GR), FRITES FRAÎCHE MAISON, SALADE VERTE Tagliatelle Anatole: chicken breast with Cantal cream sauce	19,00 €
TAGLIATELLES ANATOLE : FILET DE POULET, CRÈME DE CANTAL Tagliatelle Anatole : chicken breast with Cantal cream sauce	16,00 €
CASSOLETTE DE POISSON PRINTANIÈRE, RIZ Spring Fish Casserole with rice	16,00 €
SOT-L'Y-LAISSE DE DINDE FAÇON TAGINE, SEMOULE PARFUMÉE Tagine-style turkey with seasoned couscous	16,00 €
FILET MIGNON DE PORC (ORIGINE AUVERGNE) TAGLIATELLES MORILLES Pork tenderloin (from Auvergne) with tagliatelle and morel mushrooms	18,00 €

Supplément garniture truffade...5,00 €

Supplément sauce au choix 2,00 €
(bleu, moutarde)

PETIT ANATOLE 10€

JUSQU'À 12 ANS
CHILDREN'S MEALS UP TO 12 YEARS

MINI ANATOLE 5€

JUSQU'À 6 ANS
CHILDREN'S MEALS UP TO 6 YEARS

STEAK HACHÉ OU NUGGETS
Ground beef OR Nuggets

Frites fraîches maison
Homemade french fries

GLACE 1 BOULE OU MOUSSE AU CHOCOLAT
Ice cream or Chocolate mousse

1 SIROP À L'EAU AU CHOIX
Your choice of flavoured
syrup water



FROMAGES

CHEESES

ASSORTIMENT DE FROMAGES D'AUVERGNE

Selection of Auvergne cheeses 8,00 €



DESSERTS FAITS MAISON

DESSERTS Homemade

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse 6,00 €

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

Vanilla crème brûlée 6,00 €

PAULOVA FRUITS ROUGE

Red fruit pavlova 7,00 €

GLACE 2 BOULES CHANTILLY (ARTISAN GLACIER LOCAL)

2 Ice cream scoops with whipped cream (from local ice cream maker) 6,00 €

CAFÉ COURMAND

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE, COOKIES MAISON, DESSERT DU MOMENT)
Gourmet coffee (chocolate mousse, crème brûlée, tiramisu, crumble) 8,00 €



Chaque plat de cette carte est préparé sur place à partir de produits frais, en privilégiant autant que possible les circuits courts sélectionnés par notre chef et son équipe. Ici, nous cuisinons dans le respect des traditions et de la qualité.

Each dish on this menu is prepared on-site using fresh ingredients, giving priority whenever possible to short supply chains carefully selected by our chef and their team. Here, we cook with respect for tradition and quality.

