Carte ANATOLE 3T SEPT OK 2026.qxp_Mise en page 1 22/09/2026 09:06 Page 1

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

Good'I.D! F. GRELIERE

ANATOLE
RESTAURANT

restaurant-anatole.fr
anatolerestaurant
anatolerestaurant
06 95 59 43 41

CARTE

DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS
DE LA SEMAINE SUR L'ARDOISE

Carte ANATOLE 3T SEPT OK 2026.qxp_Mise en page 1 22/09/2026 09:06 Page 3

NOS ENTRÉES — STARTERS

ŒUFS EN MEURETTE
Eggs in meurette sauce ..... 6,00 €

TRUITE FUMÉE MAISON, CRÈME CITRONNÉE ET GRANOLA
Homemade smoked trout, lemon cream and granola ..... 6,00 €

POIREAUX VINAIGRETTE AUX NOISETTES ET MOUSSE DE FOURME D'AMBERT
Leeks, hazelnut vinaigrette and Fourme d'Ambert cheese mousse ..... 6,00 €

NOS PLATS — MAINS COURSE

EFFILOCHÉ DE BŒUF FAÇON PARMENTIER AU POTIRON ET CRUMBLE DE CANTAL
Pulled beef and pumpkin shepherd's pie with a Cantal cheese crumble ..... 16,00 €

ALIGOT MAISON ET JAMBON DE PAYS D'AUVERGNE
Homemade aligot and Auvergne cured ham ..... 16,00 €

BURGER « ANATOLE » AU CANTAL, FRITES FRAÎCHES MAISON ET SAUCE COCKTAIL
"Anatole" burger with Cantal cheese, homemade French fries and cocktail ..... 21,00 €

TARTARE DE BOEUF SALERS (150GR), FRITES FRAÎCHE MAISON, SALADE VERTE
Beef tartare (150 g), homemade French fries and green salad ..... 19,00 €

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE, COMPOTÉE DE FENOUIL, ESPUMA DE POIREAUX ET RIZ DE CAMARGUE
Fish of the day, subject to availability, with braised fennel, leek espuma and Camargue rice ..... 16,00 €

SUPRÊME DE CHAPON D'AUVERGNE, SAUCE À LA MOUTARDE DE CHARROUX ET LÉGUMES D'AUTOMNE GLACÉS
Auvergne capon supreme with Charroux mustard sauce and glazed autumn vegetables ..... 16,00 €

RISOTTO AUX CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS POÊLÉS ET NOISETTES TORRÉFIÉES
Chestnut risotto with sautéed mushrooms and roasted hazelnuts ..... 16,00 €

Supplément aligot ... 5,00 €
Extra serving of aligot

Supplément sauce au choix ..... 2,00 €
(bleu ou moutarde)
Extra sauce of your choice : blue cheese ormustard

NOS SALADES REPAS

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 €

SALADE ANATOLE : SALADE VERTE, GÉSIERS CONFITS, MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS DU DOMAINE DE LA LIMAGNE, CERNEAUX DE NOIX 21,00 €
Anatole salad :
green salad, confit duck gizzards, duck breast, foie gras, walnuts .....

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
1 BOULE DE GLACE ou MOUSSE AU CHOCOLAT
One scoop of ice cream or chocolate mousse
1 SIROP À L'EAU AU CHOIX
One flavoured syrup drink of your choice



FROMAGES — CHEESES

ASSORTIMENT DE FROMAGES D'AUVERGNE
Selection of Auvergne cheeses ..... 8,00 €

DESSERTS FAITS MAISON — DESSERTS Homemade

MONT-BLANC ET CRÈME GLACÉE À LA VANILLE
Mont-Blanc dessert with vanilla ice cream ..... 6,00 €

CRÈME BRÛLÉE VANILLE
Vanilla crème brulée ..... 6,00 €

FAIT MAISON

RIZ AU LAIT À LA PRALINE ROSE ET POIRE RÔTIE
Rice pudding with pink pralines and roasted pear ..... 6,00 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CHANTILLY
Chocolate fondant with whipped cream ..... 6,00 €

CAFÉ GOURMAND
CRÈME BRÛLÉE, RIZ AU LAIT, COOKIE MAISON ET DESSERT DU MOMENT
Gourmet coffee served with crème brûlée, rice pudding, a homemade cookie and the dessert of the day ..... 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.