



Restaurant

TRAITEUR



Le Viand'Art



Formules Plateaux repas froids

Sur commande - 3 formules au choix - 17.60€ (possibilité de livraison)

Entrée	Amuses bouche
Formules au choix	TERRE..... 2 viandes + 2 salades composées
	MER..... 2 poissons + 2 salades composées
	TERRE ET MER... 1 poisson + 1 viande + 2 salades composées
Fromage	Fromages (Saint Nectaire & Cantal) sur son lit de salade verte
Dessert	Dessert du chef

Tous nos plateaux sont accompagnés d'une bouteille d'eau de 50cl, de pain et de couverts jetables

Formules Menu du jour chaud

Sur commande

Menu du jour à emporter.....	17€ (vaisselle jetable et pain compris)
Menu du jour livré sur place	18€ (vaisselle jetable, pain et livraison compris)

Formules Traiteur

Sur commande - Possibilité de livraison

Cocktails	10 pièces salées + 5 pièces sucrées (min 10 personnes).....	15€ / personne
Cocktails	8 pièces salées (minimum par personne).....	8€ / personne
Buffets	Charcuterie + 2 salades + 2 viandes froides + fromage + 6 mignardises).....	20€ / personne
Menus	Entrée + plat + dessert.....	19€ / personne



Restaurant Le Viand'Art 103 Avenue Jean Mermoz 63100 Clermont-Ferrand



Tél : 09.80.57.81.48 - 06.22.69.66.82 - 06.30.52.55.27 - www.le-viand-art.fr - lasof63@hotmail.fr

Happy Hour de 6h30 à 9H
café à 1 euro



Pour l'apéritif

Pot de charcuterie maison (200 g)
Planche de charcuterie

Formule du jour

Au choix tous les jours : uniquement le midi

Plat du jour seul.....	11 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....	14 €
Entrée + Plat + Dessert.....	16 €

A l'ardoise

Les Pièces de Bœuf race à Viande :

Poire de Bœuf 300 g / Onglet 300 ou 500 g / Faux-filet 300 g / Araignée 300 g

L'assiette du Maquignon 500 g (Onglet - Poire - Araignée)

L'Entrecôte 400 g

Le Foie de Veau persillé

Tartare de bœuf 300 g

Tartar'Cio du Viand'Art 350 g

La Truffade accompagnée de son jambon sec et sa salade verte

Toutes nos viandes sont accompagnées de Frites et Salade et sauces au choix : bleu / poivre / échalotes

Suggestions

La salade du moment XXL (saison semi estivale et estivale)

La marmite du moment (saison semi hivernale et hivernale)

La carte des desserts

Assiette de Fromages d'Auvergne (St-Nectaire / Cantal / Bleu de la Mémé de Laqueuille)

Dessert du jour

Île Flottante

Mousse au Chocolat

Salade de fruits frais

Fromage blanc (avec sucre ou coulis)

Crème brûlée

Tiramisu Traditionnel

Tiramisu du Moment

Profiteroles 3 choux maison

Café très Gourmand

Coupe glacée 2 boules sans alcool / Coupe glacée 2 boules avec alcool (*)

* Glace artisanale au Lait d'Auvergne : Café, Caramel, Chocolat, Citron, Fraise, Vanille, Verveine