

— RESTAURANT —

le Flamboyant

Bistro-Gastro



Les monts d'Auvergne



MENU À EMPORTER

DU JEUDI AU DIMANCHE

— RETRAIT SUR PLACE —



LES PLATS CANAILLES

DU MERCREDI AU
VENDREDI MIDI



LIVRAISON GRATUITE

POUR LES PLATS CANAILLES

— OU RETRAIT 11H30 À 13H30 —

21 bis rue de l'horloge

Riom

Tél. 04 73 63 07 97 ou 06 80 30 12 10

Cuisine de saison / maison



NOS DIFFERENTES FORMULES A EMPORTER

Les Plats Canailles du Flamboyant À emporter

Les plats canailles de la semaine : **14 au 16 Octobre 2026**

- Plat canaille : 10,90 € • Plat canaille + Dessert du jour : 14,40 €
(Menu servi en boîte individuel)

Le plat Canaille **Viande**

Tourte de fondant de veau aux morilles, jus court corsé, pommes mitrilles

Le Plat Canaille **Crustacé & coquillage**

Moules de bouchot décoquillées & encornets au citron vert, pommes mitrilles

Le Plat Canaille **Végé**

- Crémeux potimarron, girolles, burrata

"Nous Venons chez vous" Notre Menu Chez vous !

A emporter Du jeudi au dimanche

Prix des plats à la carte : Entrée 10€- Plat : 18€ - Dessert : 6€

Menu complet à 32,50€ par personne

(Menu servi en boîte individuel) **(Commande 24h à l'avance)**

Nos entrées :

Pain de campagne toasté, lobe de foie gras aux figues

Ou Pain focaccia toasté, oignons doux, truite de mer fumée

Nos Plats

Pressé de joue et paleron de bœuf confits au vin rouge, girolles sautées

Ou Dos de dorade Sébaste, crémeux de potimarron

Notre dessert

Biscuit financier aux châtaignes, poire pochée