



Bienvenue / Welcome

Nous avons le plaisir de vous accueillir au Régina La Bourboule.
We are pleased to welcome you to our restaurant.

Ouvert de 19h à 20h30
Seatings available 7PM til 8:30PM

Réservations au 04.73.81.09.22
For reservations, call 04.73.81.09.22



Le restaurant vous propose une cuisine traditionnelle.

Nous vous invitons à découvrir notre carte et nous solliciter pour notre menu.

Nous restons ouvert sur réservation les jours de repos de la cuisine, le lundi et mardi de chaque semaine.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation.

The restaurant offers house made, traditional French cuisine.

We invite you to discover our menu à la carte as well as the menu of the day.

The restaurant is open by reservation only for hotel guests on the days off of our chef, every Monday and Tuesday.

Enjoy your meal.

Prix Net TTC



LA CARTE DU RESTAURANT

LES ENTRÉES*

Starters*
20€

CHARCUTERIE D'AUVERGNE

Pork cold-cuts from Auvergne

NOIX DE COQUILLES ST JACQUES

Scallops

FOIE GRAS MI-CUIT AU TORCHON

House made foie gras

LES PLATS*

Main Course*
20€

BLANC DE VOLAILLE

AU BLEU D'AUVERGNE

Chicken tenderloins with blue cheese sauce

CONFIT DE CANARD DE LIMAGNE

House made duck confit

FAUX-FILET DE BŒUF

Grilled sirloin steak

Tous nos plats sont servis accompagnés.
All main courses are served accompanied.

Menu enfant 14€

(entrée, plat et coupe de glace ou yaourt)

Childrens menu 14€

(starter, main course and ice cream or yogurt)

Plateau de Fromage 10 €

MAISON RECOMMANDÉE PAR LA CONFRÉRIE DES GOURMANDINS
ET GOURMANDINES DES FROMAGES D'AUVERGNE

Prix Net TTC



Le Menu 25 €



Le menu se compose d'une entrée, d'un plat principal, du plateau de fromages d'Auvergne ou du dessert selon le marché.

Il peut changer en cours de service selon les mises en place.

Let yourself be tempted to discover our daily chef inspired menu
(Starter, Main Course & Cheese or Dessert.)

It can change during service depending on the availability.

DESSERTS* 10€

House made desserts*

BABA AU RHUM

CARPACCIO D'ANANAS

CREME BRULÉE

MARQUISE AU CHOCOLAT

NOUGAT GLACE

DESSERT DU JOUR

* En cas d'allergies ou d'intolérance, merci de vous rapprocher de la personne dédiée à votre service avant de commander. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

* In case of allergies or intolerance, please contact the person dedicated to your service before ordering. The house made dishes are made on site from fresh products.

Prix Net TTC



Site officiel

<http://www.hotelregina-labourboule.com>

Nous vous proposons d'établir ensemble vos menus correspondants au plus près à vos souhaits.

Salon et bar privé à votre disposition pour vos repas d'affaires, séminaires, banquets ou réceptions.

Chambres singles, doubles, twin, supérieures et familiales dont certains communicantes.

Piscine intérieure chauffée, hammam et jacuzzi.

Parking privé

We'll work together with you to establish menus that correspond as closely as possible to your wishes.

Our lounge and private bar are at your disposal for your business meals, seminars, banquets or receptions.

We have single, twin, double, superior and family rooms at your disposition.

We offer exclusively to our clients an indoor heated swimming pool, steam bath and jacuzzi.

Private parking is available.

Exemples de partenaires :

Canard : Le Domaine de Limagne, 63 Chappes

Légumes : SAS paysans gourmands, 63 Saint-Beauzire

Charcuterie : La barbak du barbu, 63 Tauves

Poissons : Pisciculture du Moulin de Barseix, 19 Thalamy

Volailles, œufs : Allier volailles, 03110 Escurrolles

Prix Net TTC

