

enVrai

LE P'TIT MANUEL DU VRAI CLERMONTOIS

2021 | 2022
CLERMONT & ALENTOURS

*Si ceci n'était pas un guide,
ce serait un cale-porte remarquable*



envrai.tv

LE CHARDONNAY

1 Place Philippe Marcombes,
63000 Clermont
04 73 26 79 95



Qu'est-ce que tu dirais de profiter d'un **repas raffiné ET gourmand**, réalisé avec **produits locaux et de saison**, dans un esprit bistrot ? Nous, on valide l'expérience. En plus, le chef Max est un vrai **passionné**, aucune chance de se gourer !

+ Le p'tit + : Le menu du midi est à 17,50€ du mercredi au vendredi.

L'ECUREUIL

18 Rue Saint-Adjutor,
63000 Clermont
04 73 37 83 86



Une cuisine aux **influences méditerranéennes**, à la qualité toujours égale et très bonne. La carte n'est pas figée et évolue pour être **sans cesse surpris**. C'est un incontournable de la région.

+ Le p'tit + : La Méditerranée et l'Auvergne en symbiose.

L'EN BUT

107 Avenue de la République,
63100 Clermont
04 73 90 68 15



Situé directement dans les gradins du stade Marcel Michelin, ce restaurant propose l'option à l'intérieur où tu pourras manger avec **une vue panoramique sur le stade** ou bien en terrasse avec la vue sur le puy de Dôme, comme tu préfères ! Dans tous les cas **la cuisine y est délicieuse**.

+ Le p'tit + : Le lieu atypique, avec une vue plongeante sur le stade.

EN/VIE

18 Rue du Cheval Blanc,
63000 Clermont
04 73 31 11 52

Des **produits frais, locaux et de saison**, de bons vins, des assiettes **généreuses**. Une vraie cuisine qui fait de l'**exceptionnel avec du simple**. Ça donne En/Vie d'y aller.

+ Le p'tit + : Le champagne en biodynamie.

LA FLÈCHE D'ARGENT

5 Place Allard,
63130 Royat
04 73 35 63 63



Plusieurs formules à des tarifs différents le midi et le soir pour te permettre de profiter d'une **cuisine faite maison et audacieuse** ! Tu peux y aller avant ou après avoir profité de **Royatonic**, pour une journée full détente et plaisir !

+ Le p'tit + : Le brunch du dimanche.

UN GRAIN DE SAVEUR

8 Rue Abbé Girard,
63000 Clermont
04 73 90 30 59



Dans ce restaurant, le cadre est sobre et convivial. Les produits utilisés sont **locaux** et les **vins bien choisis**. Les produits de la mer sont aussi mis à l'honneur par le chef qui a des origines normandes.

+ Le p'tit + : Il faut goûter leurs poissons !