



## Aïga restaurant Nutri-gastronomique

Le meilleur d'une cuisine savoureuse, saine, de saison et sur-mesure

Ouvert à tous, toute l'année, du petit-déjeuner au dîner, Aïga restaurant vous propose de découvrir un nouveau concept culinaire innovant "la Nutri-gastronomie".

Dans une ambiance brasserie inspirée des années 1930, notre restaurant vous dévoile une cuisine savoureuse et de saison, adaptée aux envies et besoins de chacun (pauvre en gluten, pauvre en lactose...) afin d'apporter plaisir gustatif à vos papilles et pleine santé à votre organisme !

Créée en exclusivité par et pour Aïga resort, la "nutri-gastronomie personnalisée" vous propose une nouvelle approche de la cuisine à la fois gourmande et diététique, sur-mesure et respectueuse de votre santé au quotidien.

Nées de l'alliance de notre chef, Jérôme Reviron et de notre équipe de diététiciennes-nutritionnistes, toutes les recettes se veulent savoureuses, saines et équilibrées, et ont été élaborées, dans une démarche éco-responsable, à partir d'ingrédients naturels, bio le plus souvent, locaux et cuisinés sur place.

Exclusivité Aïga resort, notre carte nutri-gastronomique surprendra tous les palais par la qualité nutritive et gustative de ses mets et répond parfaitement aux attentes de nos hôtes en matière d'alimentation santé.

Fondée sur les principes de la micronutrition, la Nutri-gastronomie figure parmi les piliers du nouveau concept médical thermal d'Aïga resort : le Thermalisme du microbiote. Ainsi, toutes nos recettes sont étudiées pour être respectueuses du microbiote et adaptées à chacun et notamment aux contraintes des personnes souffrant de maladies inflammatoires chroniques digestives et de pathologies rhumatologiques.



# LA CARTE DE SAISON NUTRI-GASTRONOMIQUE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 19 €

--

Entrée + Plat + Dessert : 23 €

--

Amuse-bouches + Entrée + Plat + Dessert + Café ou Tisane : 26 €

Nous vous proposons une cuisine savoureuse, saine, sur-mesure et respectueuse de votre santé au quotidien.

Tous nos plats sont faits maison et respectent la saisonnalité des produits. La carte a été élaborée pour répondre à vos envies et vos besoins sans contrainte.

Retrouvez ci-dessous les indications concernant les plats choisis cuisinés sur place :



● Plats pauvres en gluten



● Plats pauvres en lactose



● Plats pauvres en fodmap's  
(légumes et fruits fermentescibles)

## ENTRÉES

**Velouté de courgettes à l'amande, shiso pourpre et ses chips de pain croustillant** ●● 6,00 €

Servi chaud. Le shiso est une plante aromatique asiatique.

--

**Cœur et copeaux d'artichauts, mousse de chèvre frais et tuile de céréales** 7,00 €

Servi froid avec sa vinaigrette au pesto

--

**Millefeuille de tomates et d'aubergines, saumon fumé de Norvège bømlo et crème balsamique** ●●● 8,00 €

Servi froid

--

**Entrée du jour**

## PLATS

**Suprême de pintade au thym, trio de quinoa, pois gourmands** ●●● 14,00 €

Cuisson basse température. Viande d'origine française

--

**Sauté de veau marengo à l'ancienne, risotto aux champignons et tuile au cantal** 15,00 €

Viande d'origine française et cantal AOP ●●●

--

**Cabillaud vapeur, écrasée de pomme de terre, poêlée méridionale** ●● 15,00 €

Poisson d'origine française. Poêlée méridionale composée de tomates, de courgettes, de poivrons rouges, d'aubergines, d'oignons et d'ail

--

**Cannelloni ricotta et légumes verts primeur** 13,00 €

Plat végétarien. Farce à base de ricotta de brebis, de blettes, d'épinards, poireaux et d'oignons.

Servi avec une salade de mesclun

--

**Plat du jour**

**TRILOGIE DE FROMAGES D'Auvergne** 5,00 €

## DESSERTS

**Pêche rôtie au miel d'acacia, crumble de pain d'épices, glace au lait d'amandes** 8,00 €

Glace artisanale Glaces des Alpes

--

**Tartelette aux fraises et sa crème pâtissière à l'amande** ●● 7,00 €

--

**Moelleux au chocolat, crème anglaise et nougatine** ●●● 8,00 €

Élaboré à base du chocolat noir à 70 %

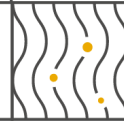
--

**Dessert du jour**



RESTAURANT

AÏGA



## MENU PETIT NUTRI-GOURMET

Enfant de moins de 12 ans

Entrée + Plat + dessert : 12 €  
*boisson non comprise*

### ENTRÉE

Rosace de tomate, mousse de chèvre et râpé de courgettes

### PLATS

Suprême de pintade, risotto et sa verdure

--

Parmentier de cabillaud et ses légumes méridionaux de saison

### DESSERTS

Fondant au chocolat, crème vanillée

--

Tartelette aux fraises



RESTAURANT

AÏGA



# CARTE DES BOISSONS

## APÉRITIFS

Gentiane artisanale 5 cl <i>à base de racines fraîches des monts d'Auvergne</i>	5,00 €
Gentiane sans alcool 5 cl	4,00 €
Pastis Artisanal de Vendée - Distillerie Brignaud 2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
La Bolée de satan 5 cl <i>vin cuit à base d'eau de vie de prunes, pruneaux et prunelles</i>	6,00 €
Kir Auvergnat 12 cl <i>AOC Saint-Pourçain blanc, crème de fruit : châtaigne, myrtille ou pom'châtaigne</i>	6,00 €
Kir royal 12 cl <i>Champagne, crème de fruit : châtaigne, myrtille ou pom'châtaigne</i>	12,50 €
Coupe de champagne « Solo de Meunier » 12 cl	12,00 €
Bouteille de champagne « Solo de Meunier » 75 cl <i>Hâton et Filles</i>	66,00 €

## BIÈRES ARTISANALES AUX CÉRÉALES D'AUVERGNE

L'Organic 33 cl <i>Bière blonde bio</i>	5,00 €
L'Antidote 33 cl <i>Bière ambrée à la gentiane et à la châtaigne</i>	5,00 €
La Fée de L'effet 33 cl <i>Bière blonde au miel du Cantal</i>	5,00 €
La Planèze 33 cl <i>Bière blonde à base de lentilles de Saint-Flour</i>	5,00 €
La Bière des Druides 33 cl <i>Bière blanche à la Verveine</i>	5,00 €

## EAUX, BOISSONS FRAÎCHES ET BOISSONS CHAUDES

Eau de Saint Géron 75 cl <i>Eau minérale gazeuse de Haute-Loire</i>	4,00 €
Eau Vichy Célestin 75 cl <i>eau gazeuse d'Auvergne</i>	4,00 €
Eau de Volvic 75 cl	4,50 €
"Explosif" Tonic Water à la gentiane 25cl	3,50 €
Jus de Fruit Papillon 25 cl <i>Orange, Framboise, Tomate ou Pêche</i>	4,00 €
Sirops <i>mangue, myrtille ou thé vert/cardamone/framboise</i>	3,00 €
Café ou Décaféiné / Cappuccino ou Chocolat	2,00 € / 3,00 €
Thés ou Tisanes bio Beauty GARDEN & Happy plantes	2,50 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Service compris TTC.*



RESTAURANT

AÏGA



# CARTE DES VINS & DIGESTIFS

## NOTRE SÉLECTION DE VINS VOLCANIQUES

	<b>Verre</b>	<b>Bouteille</b>
	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Blancs :</b>		
<b>AOC Saint-Pourçain « Domaine des Cailles »</b> Un bel assemblage de Chardonnay associé au Tressallier (cépage typique de Saint-Pourçain) pour un vin fruité et léger	5,00 €	24,00 €
<b>AOC Côtes d'Auvergne « 1991 Saint Roch »</b> 100% Chardonnay à la robe jaune claire brillante se révèle très expressif, minéral avec des notes beurrées et des arômes d'abricot. La bouche est riche avec une belle longueur.	5,50 €	26,00 €
<b>AOC Côtes d'Auvergne "Privilège"</b> 100% Chardonnay élevé en fut de chêne, il révèle des notes beurrées, la bouche est ample et très aromatique avec une belle finale.		28,00 €
<b>Rosé :</b>		
<b>AOC Côtes d'Auvergne Corent « Le Puy de Corent »</b> Ce vin très frais donne des arômes de pamplemousse et de bonbons anglais. La bouche est ample et fruitée, au final minéral.	5,00 €	24,00 €
<b>Rouges :</b>		
<b>IGP Puy de Dôme « Cerise sur le Gâteau »</b> 100% Pinot Noir aux notes de fruits rouges mures, sa bouche charnue accompagne idéalement, dès l'apéritif, la diversité de la gastronomie Auvergnate.	4,50 €	24,00 €
<b>AOC Côtes d'Auvergne « Zig Zag » Vin NATURE</b> 100% gamay, Vegan et sans sulfite ! Au nez, il est d'une agréable fraîcheur, accompagnée de petits fruits frais et murs, comme le cassis. En bouche, il est gourmand avec de l'ampleur, les tanins sont soyeux et la finale est persistante.	5,00 €	26,00 €
<b>AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay « Les Amandiers »</b> Assemblage de gamay et de pinot noir, ce cru nous offre une belle couleur pourpre, des notes de fruits de cassis et cerises avec une bouche tonique.	5,50 €	28,00 €
<b>AOP Côtes d'Auvergne « Basalte »</b> Vinification et pressurage doux, élevage de 13 mois en fûts de chêne. Puissance, fraîcheur minérale, fruit, longueur... Un grand vin dans votre verre.		30,00 €
<b>DIGESTIFS</b>		
<b>Verveine Artisanale Distillerie Couderc 4 cl</b> Verveine fraîche et légèrement citronnée à 30°	6,00 €	
<b>Marc d'Auvergne Distillerie Couderc 4 cl</b>	7,00 €	
<b>Whisky auvergnat « Hedgehog » Distillerie Balthazar 4 cl</b>	7,00 €	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Service compris TTC.*