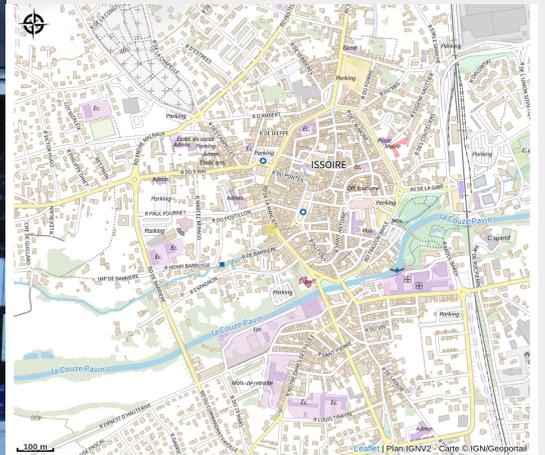


# La touche finale

Puy-de-Dôme



Crédit photo : facade (Corinne Berthoul)



*Restauration traditionnelle, spécialités auvergnates. Cuisine faite maison avec utilisation en priorité de produits frais et locaux. Spécialités : truffade, cuisses de grenouilles, viande (Salers ou Aubrac en priorité), frites et desserts maison.*

## Infos pratiques

Categorie : Restaurants

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2025

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

Fermé lundi et dimanche.

Fermé le mercredi soir en hiver sauf événement exceptionnel.

### Tarifs:

A la carte : de 10 à 22 €

Menu du jour : de 10,50 à 16,50 € (formule plat du jour, ou plat dessert, ou entrée plat dessert).

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Titre Restaurant, Paiement sans contact

### Services:

Accès Internet Wifi, Documentation Touristique, Restauration, Banquet, Plats à emporter/Plats cuisinés, Restauration enfants, Accès internet Wifi gratuit

*Fiche mise à jour par Auvergne Pays d'Issoire le 02/01/2025*

## Contact

13 boulevard de la Manlière

63500 Issoire

Tél. 04 73 56 05 17 / 06 48 26 47 18

[latouchefinaleissoire@orange.fr](mailto:latouchefinaleissoire@orange.fr)

<https://latouchefinale.eatbu.com>