

BURON MENU



Entrée-Plat-Dessert 22€90
(Entrée-Plat -2€00)

Entrée

Bourriole aux 3 fromages

(Saint-Nectaire, Gaperon et bleu d'Auvergne)

ou

Au choix (taille M) dans la Carte des entrées

(+1€90 sur les entrée XL)

Plat * (plat seul 13€90*)

Aligot (± 350 g)*

ou

Truffade (± 350 g)*

nature ou lardons ou du chef (la chef soir uniquement)

* Augmentez votre plaisir:

CHIPOLATA de porc de montagne d'Auvergne (± 60g)	+ 1€50	
SAUCISSE de porc de montagne d'Auvergne (± 160g)	+ 2€90	+20 min
JAMBON de pays d'Auvergne Capelin	+ 2€90	
ÉCHINE de porc séchée	+ 2€90	
TRIPOU d'Auvergne (1 pièce)	+ 3€10	
BOUDIN NOIR en croustade (± 130g)	+ 4€30	+20 min
BOUDIN BLANC au foie gras en croustade (± 130g)	+ 4€30	+20 min
ANDOUILLETTE tirée à la ficelle (porc) (± 150g)	+ 5€10	+20 min
ANDOUILLETTE confit de canard (veau & canard) (± 180g)	+ 5€10	+20 min
ANDOUILLETTE à la fraise de veau (veau) (± 150g)	+ 5€10	+20 min
SUPRÊME DE POULET FERMIER (± 170g)	+ 5€10	+20 min
PAVÉ DE BŒUF AUBRAC grillé fleur de sel (± 180g)	+ 6€50	+20 min
EN FOLIE: doublez la portion (aligot ou truffade)	+ 5€00	

Dessert au choix ou café/thé

Voir présentoir du chef

Bourrioles



A la différence de la crêpe, la composition de la bourriole (levure de boulangerie, farine de blé noir, farine de froment et lait) lui confère moelleux et légèreté.

Les bourrioles salées sont servies avec une salade

Bourriole à l'auvergnate (jambon, bleu d'Auvergne + emmental)	12€90
Bourriole aux 3 Fromages (Saint-Nectaire, bleu d'Auvergne, Gaperon)	12€90
Bourriole Saint nectaire (Saint-Nectaire et pignons de pin + emmental)	12€90
Bourriole Gaperon (Gaperon, échine de porc séchée + emmental)	12€90
Bourriole crudités (Crudités du marché)	12€90

Menu Enfants 10€90

Chipolata ou jambon de pays d'Auvergne Capelin
+ Aligot ou Truffade gratiné

+

Dessert menu au choix

Tarif sujet à modification sans préavis

Entrées



M XL

SALADE AUVERGNATE

(salade, bleu, jambon d'Auvergne Capelin et croûtons)

8€50 12€90

SALADE DES VOLCANS

(Salade, échine de porc séchée, toasts Saint-Nectaire, pignons de pin)

8€50 12€90

TOASTS TIÈDES DE 3 FROMAGES D'Auvergne

(sélection du chef de fromages sur pain gratiné au four)

8€50 12€90

CHARCUTERIES D'Auvergne

(jambon Capelin, échine de porc séchée, saucisson)

8€50 12€90

POUNTI AUX JEUNES POUSSÉS et sa crème fraîche

(Pâté sucré-salé à base de jeunes pousses, pruneaux, farine, œufs et lait)

7€90

CRÈME DE LENTILLES VERTES DU PUY

Chips de jambon Capelin et émulsion au bleu de chèvre

12€90

Plats



BOUDIN NOIR (sang de porc, crème) en croustade (± 130g)

14€90 +20 min

BOUDIN BLANC au foie gras en croustade (± 130g)

14€90 +20 min

ANDOUILLETTE tirée à la ficelle (porc) (± 150g)

14€90 +20 min

ANDOUILLETTE à la fraise de veau (veau) (± 150g)

14€90 +20 min

ANDOUILLETTE au confit de canard (veau & canard) (± 180g)

14€90 +20 min

PAVÉ DE L'AUBRAC (± 180g) grillé fleur de sel

17€50 +20 min

SUPRÊME DE POULET FERMIER (± 180g)

14€90 +20 min

au miel d'Auvergne

Accompagnements au choix: (Sauf indication contraire)

Aligot (± 150g) ou **Truffade Gratiné** au four (± 150g)

ou **torsade de pomme de terre** ou

Crumble de cantal (A.O.P.) aux légumes du marché

TRIPOUX d'Auvergne (2 pièces) pommes de terre vapeur

14€90

SAUCISSE PORC DE MONTAGNE et lentilles vertes du puy (aop)

13€90 +20 min

SOUFFLÉ D'ALIGOT (± 250g)*

14€90 +20 min

Aligot, ail, persil, jambon Capelin et œuf en soufflé

ALIGOT (± 350g) ou **TRUFFADE** nature ou lardon (± 350g)*

13€90

Desserts



ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne (Sélection du chef)

4€50

DESSUS-DESSOUS (fromage blanc) Nappage au choix

4€50

BOURRIOLE SUCRÉE Nappage au choix

4€50

MOELLEUX CHÂTAIGNE

4€50

FLOGNADE AUX POMMES Flan sur fond clafoutis

4€50

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

4€50

NOUGAT GLACÉ au miel d'Auvergne (recette du chef)

4€50

COUPE 2 BOULES (glace ou sorbet)

4€50

COUPES AVEC ALCOOL (Birlourette, Tonton, Gentiane, Velay)

6€10

CAFÉ / THÉ GOURMAND (Café ou thé au choix + 3 mignardises)

6€10

Service Compris - Boisson non comprise

+20 min Cuisson > 20 mins