



BIENVENUE À L'AUBERGE DES MANCELLES,

Été comme hiver, nous vous proposons de découvrir les recettes qui font la renommée de la gastronomie auvergnate.

Au chaud dans notre restaurant ou sur une de nos deux terrasses panoramiques, vous apprécierez nos spécialités cuisinées maison aux saveurs d'antan.

Le mardi et le samedi, la Potée Auvergnate est à l'honneur.
Bonne dégustation !

Horaires de service:

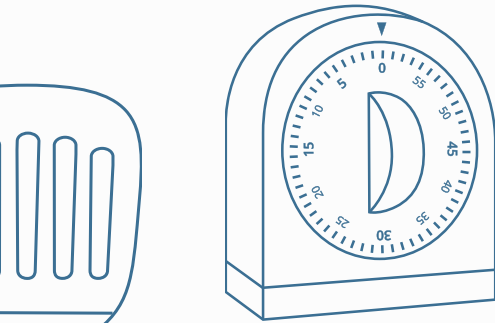
Midi : 12.00h - 13.30h

Soir : 19.00h - 20.30h

Pensez à réserver votre table le week-end et pendant les vacances scolaires

FERMETURE
LE LUNDI MIDI ET
SOIR EN ÉTÉ





L'AUBERGE DES MANCELLES

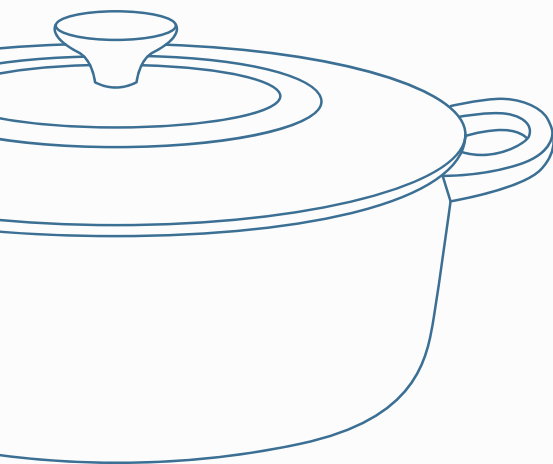
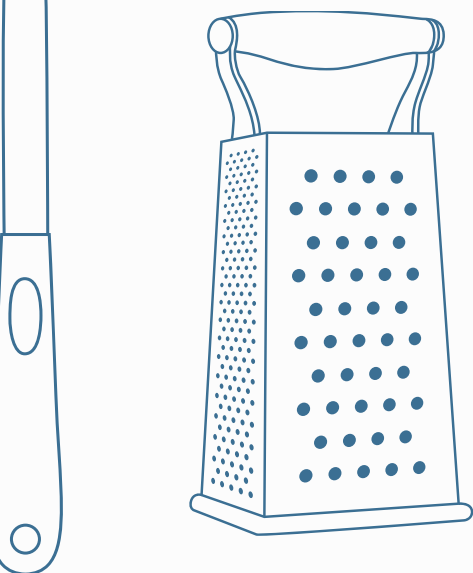
MENU À 27,50€

ENTRÉE

Salade Auvergnate et sa tartine de bleu
d'Auvergne gratinée
(salade, tomates, jambon d'Auvergne, œuf)

Terrine de campagne à l'ail des ours

Potage du jour et sa tartine de Cantal
gratinée

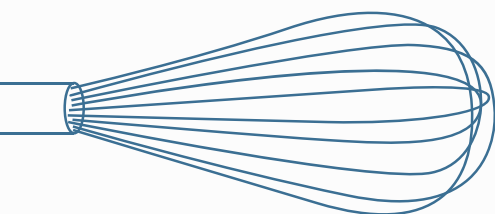


PLAT PRINCIPAL

Truffade traditionnelle à la tomme fraîche,
jambon d'Auvergne et salade

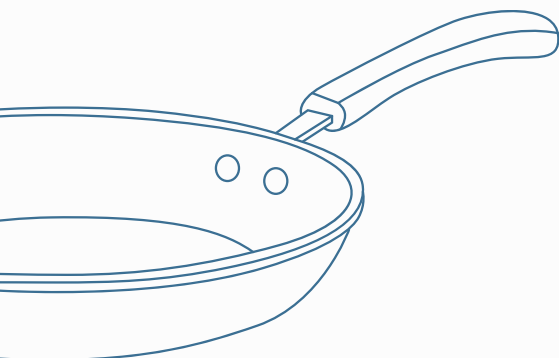
Omelette aux cèpes, salade aux noix

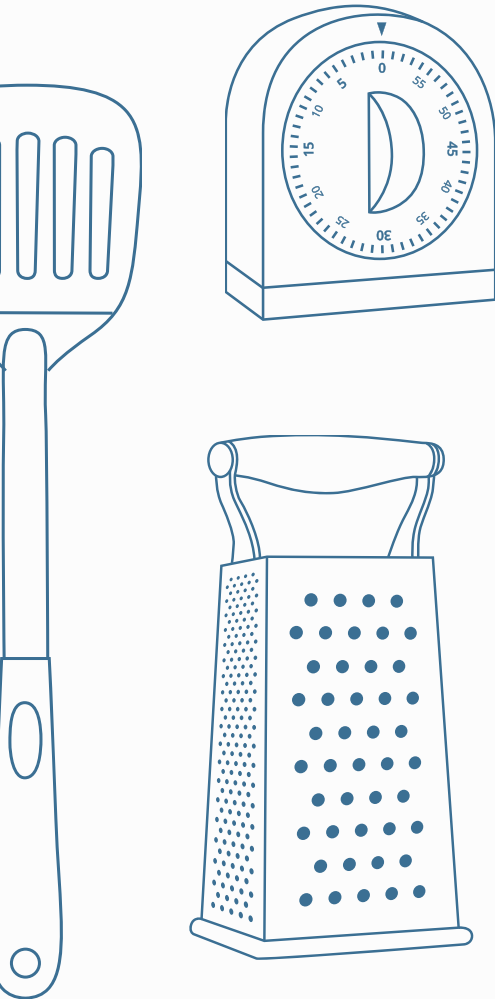
Truffade à la fourme d'Ambert, jambon
d'Auvergne, salade (+2€)



DESSERT

Assiette de Fromages d'Auvergne ou
Dessert au choix ou Glace 2 boules





L'AUBERGE DES MANCELLES

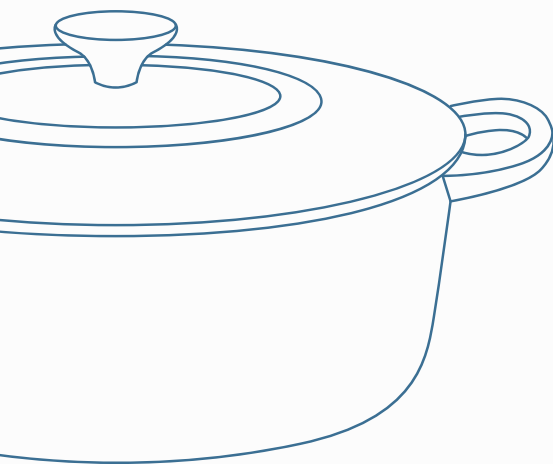
MENU À 31€

ENTRÉE

Salade de lentilles vertes du Puy de Dôme,
saucisson cuit, cantal

Assiette de jambon d'Auvergne

Potage du jour et sa tartine de cantal
gratinée

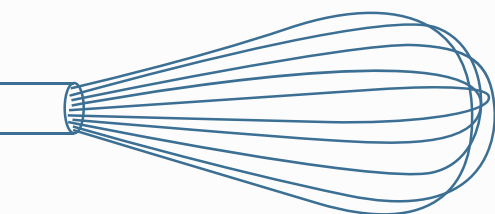


PLAT PRINCIPAL

Tripoux d'Auvergne

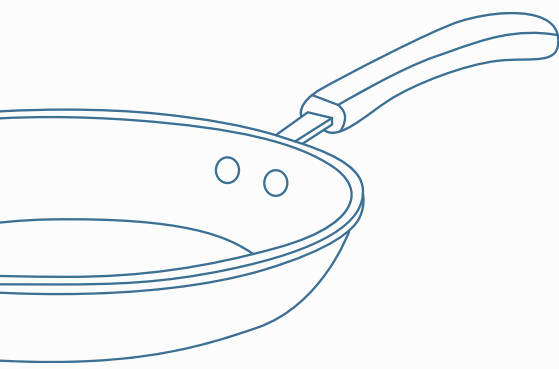
Bavette de Charolais d'Auvergne, sauce à
l'Échalote
ou au Bleu d'Auvergne

Plat du Jour



DESSERT

Assiette de Fromages d'Auvergne ou
Dessert au choix ou Glace 2 boules



POUR LES ENFANTS

MENU ENFANT 11,50€

Steak haché ou Jambon d'Auvergne
Frites Maison
1 boule de Glace ou Fromage blanc ou
Dessert du Jour

MENU PETIT BOUGNAT 12,50€

Plat du jour, en portion adaptée
pour les enfants
1 boule de Glace ou Fromage blanc ou
Dessert du Jour

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Assiette de Jambon d'Auvergne, <i>beurre et cornichons</i>	8,50€
Pâté de campagne à l'ail des ours 'maison' <i>petite salade aux noix, cornichons</i>	7,00€
Salade Auvergnate et sa tartine de bleu d'Auvergne gratinée <i>salade, tomates, œuf, jambon d'Auvergne</i>	7,00€
Assiette de Cochonnailles <i>jambon d'Auvergne, Saucisson sec et Pâté de campagne à l'ail des ours, salade, beurre et cornichons</i>	12,00€
Potage du Jour <i>et sa tartine de cantal gratiné</i>	7,50€
Salade de lentilles vertes du Puy de Dôme, saucisson cuit, cantal	8,00€

LA CARTE

NOS PLATS CUISINÉS

Tripoux d'Auvergne <i>ballottines de tripes de veau et d'agneau en sauce, cuisinées aux herbes et aux épices</i>	21,00€
Bavette de Charolais d'Auvergne sauce à l'Échalote ou au Bleu d'Auvergne <i>servie avec Frites 'maison' et salade</i>	19,50€
Entrecôte de Charolais d'Auvergne sauce à l'Échalote ou au Bleu d'Auvergne <i>servie avec Frites 'maison' et salade</i>	25,00€
Truffade et son Jambon d'Auvergne et sa Salade Verte <i>la spécialité régionale. Des pommes de terre, de la tomme de Cantal et des lardons, relevée d'une pointe d'ail, le tout gratiné à la poêle</i>	18,50€
Truffade à la Fourme d'Ambert <i>servie avec son Jambon d'Auvergne et sa salade verte. La Fourme d'Ambert est un fromage doux à pâte persillée</i>	20,50€
Plat du jour	voir à l'ardoise

LA VÉRITABLE POTÉE AUVERGNATE

Au plat du jour le Mardi & le Samedi

La recette de ma Grand-mère : Saucisse, saucisson cuit, poitrine et petit salé, accompagnés de légumes cuits au bouillon (chou, pommes de terre, carottes, navets, selon la saison)

22,00€

LA CARTE

NOS OMELETTES

nos omelettes sont réalisées à base d'oeufs bio, et sont servies accompagnées d'une salade aux noix



Omelette aux cèpes	18,50€
Omelette paysanne <i>pommes de terre et lardons</i>	14,50€

NOS FROMAGES D'Auvergne

Bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux et Saint Nectaire fermier

Petite assiette	6,50€
Grande assiette <i>avec salade aux noix</i>	8,50€

NOS DESSERTS

Tarte aux myrtilles	6,50€
Fromage blanc aux myrtilles	6,50€
Autres suggestions à l'ardoise	6,50€

Glaces :

*Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Citron, Framboise, Myrtille,
Caramel beurre salé*

Coupe 2 boules 5,00€

Coupe 3 boules 7,00€

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

--- ROUGE ---

VINS D'Auvergne AOC

	75 cL	50 cL
Côtes d'Auvergne 'Châteaugay' fût de chêne (12%) Dom. Rougeyron	29.00€	



Côtes d'Auvergne 'Volcane' (13%) Domaine Miolanne	24.00€	17.50€
---	--------	--------

	75 cL	37,5 cL
Saint-Pourçain 'Tradition' (12,5%) François RAY	25.00€	16.00€

VALLÉE DU RHÔNE

	75 cL	37,5 cL
Côtes du Rhône 'Belleruche' (14%) M. CHAPOUTIER	29.00€	19.00€

VAL DE LOIRE

	75 cL	37,5 cL
Saint Nicolas de Bourgueil 'Origine' (12,5%) Domaine des Vallettes	29.00	19.00€

--- ROSE ---

VINS D'Auvergne AOC

	75 cL	37,5 cL
Côtes d'Auvergne 'Gamay' (14%) Domaine Rougeyron	23.00€	

Saint-Pourçain 'Tradition' (12,5%) François RAY	24.00€	15.00€
---	--------	--------

VIN DE PROVENCE :

	75 cL	50cL
Côtes de Provence AOP (13%) 'Charme des Demoiselles'	26.00€	19.50€

VINS AU PICHET

	75cL	50cL	25cL
Merlot rouge ou Cinsault rosé 'Pays d'Oc'	16.00€	10.50€	5.80€
ou Sauvignon Blanc d'Ardèche			