



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:

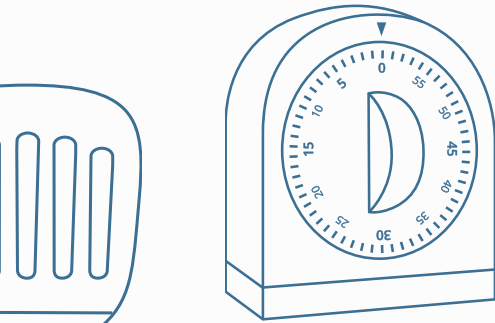
Midi : 12.00h - 13.30h

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 26€

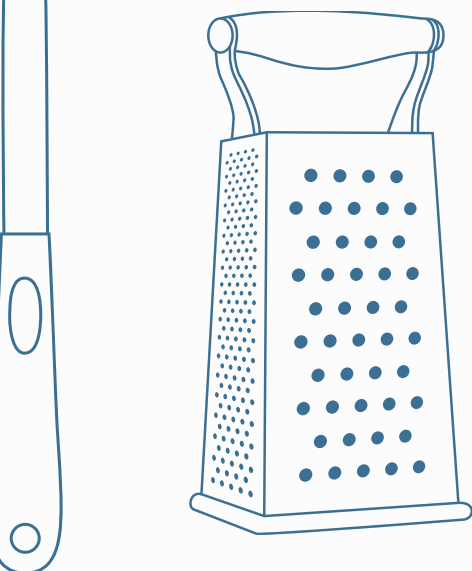
ENTRÉE

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

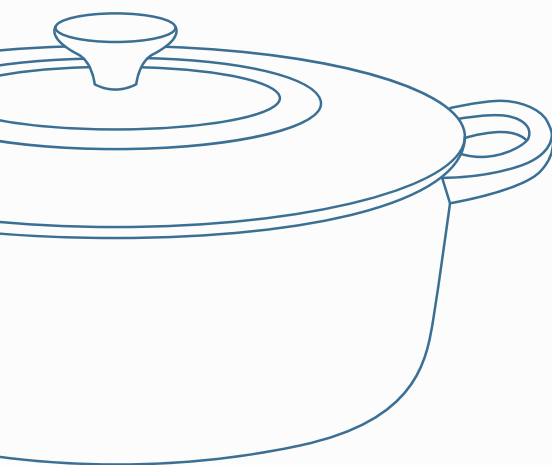


PLAT PRINCIPAL

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

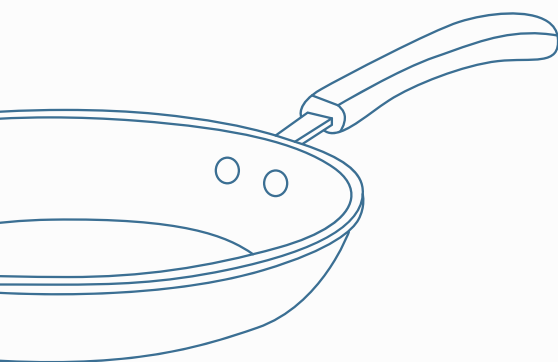
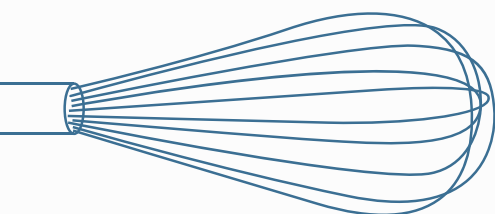
Omelette aux cèpes, salade aux noix

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 29,50€

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
8,50€

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

MENU PETIT BOUGNAT
9,80€

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>	8,00€
Pâté de campagne à l'ail des ours 'maison' <i>petite salade aux noix, cornichons</i>	6,50€
Salade Auvergnate et sa tartine de bleu d'Auvergne gratinée <i>salade, tomates, œuf, jambon d'Auvergne</i>	6,80€
Assiette de Cochonnailles <i>jambon d'Auvergne, Saucisson sec et Pâté de campagne à l'ail des ours, salade, beurre et cornichons</i>	11,50€
Potage du Jour <i>et sa tartine de cantal gratiné</i>	6,50€
Salade de lentilles vertes du Puy de Dôme, saucisson cuit, cantal	7,00€

LA CARTE

NOS PLATS CUISINÉS

Tripoux d'Auvergne 19,00€
ballottines de tripes de veau et d'agneau en sauce, cuisinées aux herbes et aux épices

Bavette de Charolais d'Auvergne 18,50€
sauce à l'Échalote ou au Bleu d'Auvergne
servie avec Frites 'maison' et salade

Entrecôte de Charolais d'Auvergne 22,00€
sauce à l'Échalote ou au Bleu d'Auvergne
servie avec Frites 'maison' et salade

Truffade et son Jambon d'Auvergne et sa Salade Verte 17,50€
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

Truffade à la Fourme d'Ambert 19,50€
servie avec son Jambon d'Auvergne et sa salade verte. La Fourme d'Ambert est un fromage doux à pâte persillée

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) 20,00€

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 16,50€

NOS FROMAGES D'Auvergne

Omelette paysanne 12,50€

~~Pommes de terre et lardons~~
Bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux et Saint Nectaire fermier

Petite assiette 6,50€

Grande assiette 8,50€

avec salade aux noix

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 4,50€

Coupe 3 boules 6,00€

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

--- ROUGE ---

VINS D'Auvergne AOC

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



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

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

VAL DE LOIRE

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

--- ROSE ---

VINS D'Auvergne AOC

Côtes d'Auvergne 'Gamay' (14%) Domaine Rougeyron 75 cL 37,5 cL
21.00€

Saint-Pourçain 'Tradition' (12,5%) François RAY 22.00€ 15.00€

VIN DE PROVENCE :

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

VINS AU PICHET

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