

PLANCHE APÉRO

FROMAGE et/ou CHARCUTERIE
18€

MENU*

ENTRÉE·PLAT ou PLAT·DESSERT: 21€

ENTRÉE·PLAT·DESSERT: 25€

**Boissons non comprises.*

NOS ENTRÉES 6€

« L'appétit vient en mangeant. » (Rabelais)

- ENTRÉE DU JOUR ·
- POUNTI, sauce à la Bolée de satan, salade verte ·



NOS PLATS 16€

« Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis. » (P. Perret)

- PLAT DU JOUR ·
- PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT ·
- SALADE DU BUFADOU ·
- TRUFFADE, jambon de pays, salade verte ·



NOS DESSERTS 6€

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît la gourmandise. » (G. De Maupassant)

- DESSERT DU JOUR ·
- TARTE AUX MYRTILLES ·
- CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT ·
- COUPE GLACÉE 2 BOULES AU CHOIX ·

Assiette de fromages 6€

Cantal, St Nectaire et Bleu d'Auvergne

MENU SALES GOSSES*

1/2 portion
d'un des plats du menu
+ 1 BOULE DE GLACE
ou FROMAGE BLANC

10€

**Jusqu'à 11 ans.*

LES SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

LA FONDUE CANTALOU

Fondue 5 fromages accompagnée de charcuterie, de salade verte et de croûtons de pain

(Minimum 2 personnes, env.250g de fromage/pers.)

• 22€/personne •

LA FONDUE AUX CÈPES

La fondue cantalou à agrémentée de cèpes

• 27€/personne •

LA RACLETTE

Fromage, pommes de terre et salade verte à volonté, accompagnée d'une belle assiette de charcuterie.

(Minimum 2 personnes)

• 32€/personne •

LE ST NECTAIRE RÔTI

600g de fromage accompagné de charcuterie, salade verte et pommes de terre

(Servi pour 1 ou 2 personnes)

• 36€/pièce •

Assiette de charcuterie supplémentaire: 5€

LES VIANDES

LE BLACK BURGER

Pain noir, steak haché de Salers, ketchup maison, chips de jambon de pays et sauce Cantal, accompagné de salade verte & pommes de terre poêlées

• 22€ •

LA CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Notre plat emblématique, environ 300g servi avec sauce morilles, ail confit, légumes du moment & pommes de terre poêlées.

• 35€ •

VOTRE CAMP DE BASE

LE BUFADOU

CANTAL

PLANCHE APÉRO

FROMAGE et/ou CHARCUTERIE
18€



NOS ENTRÉES 6€

« De toutes les passions,
la seule vraiment
respectable me paraît
la gourmandise. »
(G. De Maupassant)

ENTRÉE DU JOUR

POUNTI, sauce à la Bolée
de satan, salade verte

NOS PLATS 16€

« Pour bien cuisiner,
il faut de bons ingrédients,
un palais, du cœur
et des amis. » (P. Perret)

PLAT DU JOUR

PLAT VÉGÉTARIEN
DU MOMENT

SALADE DU BUFADOU

TRUFFADE, jambon
de pays, salade verte

NOS DESSERTS 6€

« L'appétit vient en mangeant. »
(Rabelais)

DESSERT DU JOUR

TARTE AUX MYRTILLES

CŒUR FONDANT
AU CHOCOLAT

COUPE GLACÉE
2 BOULES AU CHOIX



Assiette de fromages 6€

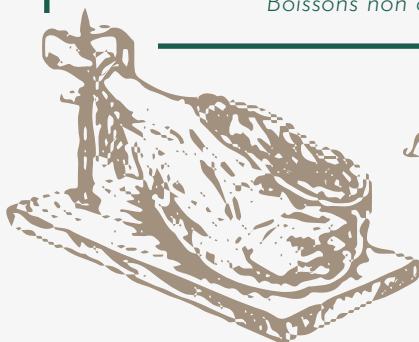
Cantal, St Nectaire
et Bleu d'Auvergne

MENU

ENTRÉE·PLAT ou PLAT·DESSERT: 21€

ENTRÉE·PLAT·DESSERT: 25€

*Boissons non comprises.



MENU SALES GOSSES*

1/2 portion
d'un des plats du menu
+ 1 BOULE DE GLACE
ou FROMAGE BLANC

10€

*Jusqu'à 11 ans.

LES VIANDES

LE BLACK BURGER

Pain noir, steak haché
de Salers, ketchup maison,
chips de jambon de pays
et sauce Cantal, accompagné
de salade verte &
pommes de terre poêlées

• 22€ •

LA VIANDE DU MOMENT

Nos serveurs vous en parlent

LA CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Notre plat emblématique,
environ 300g servi avec
sauce morilles, ail confit,
légumes du moment,
pommes de terre poêlées.

• 35€ •

VOTRE CAMP DE BASE

LE BUFADOU

CANTAL

NOS SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES



LA FONDUE CANTALOU

Fondue 5 fromages accompagnée de charcuterie, de salade verte et de croûtons de pain

(Minimum 2 personnes, env.250g de fromage/pers.)

• 22€/personne •

LA FONDUE AUX CÈPES

La fondue cantalou à agrémentée de cèpes

• 27€/personne •

LE ST NECTAIRE RÔTI

600g de fromage accompagné de charcuterie, salade verte et pommes de terre

(Servi pour 1 ou 2 personnes)

• 36€/pièce •



LA RACLETTE

Fromage, pommes de terre et salade verte à volonté, accompagnée d'une belle assiette de charcuterie.

(Minimum 2 personnes)

• 32€/personne •



Pour nous contacter, vous informer ou construire ensemble un séjour unique, veuillez nous contacter

PAR MAIL

contact@lebufadou.fr

PAR TÉLÉPHONE

04 71 49 55 76 || 06 66 67 68 69



@lebufadou



Le Bufadou

