

PLANCHE APERÔ

Selon vos envies
pour 2/3 personnes
FROMAGE et/ou CHARCUTERIE
18€

MENUS*

PLAT: 16€

ENTRÉE·PLAT ou PLAT·DESSERT: 21€

ENTRÉE·PLAT·DESSERT: 25€

**Boissons non comprises.*

NOS ENTRÉES

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

- ENTRÉE DU JOUR ·
- POUNTI, SALADE VERTE ·

NOS PLATS

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

- PLAT DU JOUR ·
- PLAT VÉGÉTARIEN ·
- SALADE DU BUFADOU ·
- TRUFFADE, JAMBON DE PAYS & SALADE ·

NOS DESSERTS

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

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

Assiette de fromage 5€

Cantal / St Nectaire / Bleu d'Auvergne

MENU SALES GOSSES*

1/2 portion
d'un des plats du menu
+ 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 agrémentée de cèpes

· 27€/personne ·

LA RACLETTE

Fromage, pommes de terre et salade à volonté,
accompagné 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€/personne ·

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 et pommes de terre poêlées

· 22€ ·

LA CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Notre plat historique, environ 400g servi
avec sauce morilles, ail confit et légumes du moment.

· 37€ ·

VOTRE CAMP DE BASE

LE BUFADOU

CANTAL