

La Ferme de l'Angle



En 1932,

Anaïs et Blaise Legay, alors crémiers au Mont-Dore, achètent le Domaine de l'Angle avec son buron. Ils deviennent paysans, élèvent des Ferrandaises et transforment le lait. Ils élaborent alors le procédé de fabrication du fromage blanc battu, moulé en forme de cœur. Par la suite, et répondant aux attentes des randonneurs, Anaïs et Blaise se mettent à proposer des goûters, puis des casse-croûtes à la ferme. C'est ainsi que naît l'auberge de la Ferme de l'Angle, l'une des premières fermes proposant de l'accueil et de la restauration. Et le fromage blanc en forme de cœur, se voit nappé de crème fraîche et servi sur table à l'auberge.

Les générations se suivent et travaillent conjointement, chacun apporte son savoir faire, ses idées, son courage d'innover. Bernadette et Pierre développent l'auberge telle qu'on la connaît aujourd'hui avec la construction de la salle en 1971 et de la cuisine en 1991. Maryse et Jean-François, s'attellent à conserver une production de lait de qualité, à réintégrer la race autochtone oubliée du Puy-de-Dôme, la Ferrandaise; à perpétuer les recettes familiales, en proposer de nouvelles, ainsi que rénover et mettre aux normes les bâtiments.



Dés lors et suite à tout ce travail accompli, Alexandra et Virginie, à leur tour, ont pu réaliser leur projet de valoriser le lait de la ferme et revenir à de la vente directe, comme le faisaient leurs arrière-grand parents. Elles sont attachées à pérenniser à la fois ce patrimoine familial, le savoir-faire de leurs anciens et notre patrimoine à tous avec la race Ferrandaise.

La Ferme de l'Angle reste une ferme à taille humaine, vous pouvez retrouver dans nos produits, le soin apporté à l'élevage de nos vaches dans le respect de leur bien-être et de l'environnement.

LES APERITIFS

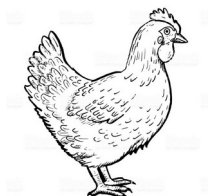
Kir supérieur 10 cl.....	3,60 €
(blanc mousseux + sirop de cerise)	
Kir auvergnat 10 cl.....	3,60 €
(rosé d'Auvergne + crème de framboise)	
Kir châtaigne 10 cl.....	3,60 €
(vin blanc + crème de châtaigne)	
Kir cassis 10 cl.....	3,60 €
(vin blanc + crème de cassis)	
Gentiane artisanale (16%Vol) 6 cl	3,60 €
Gentiane (sans alcool) 6 cl.....	3,60 €
Liqueur de l'Abbaye (myrtille et châtaigne) 6 cl.....	3,60 €
Ricard (45%Vol) 2 cl.....	2,50 €

LES BOISSONS

Verre de lait (25 cl).....	1,20€
 Jus artisanal, selon arrivage: pomme ou pomme-coing (25 cl).....	3,50 €
Auvergnat Cola, Tonic, Agrum, thé pêche (33 cl).....	3,80 €
 Bière artisanale La belle Poule (50cl).....	9,00 €
Bière artisanale Durana blonde, brune ou ambrée (33 cl).....	5,50 €
Bière blonde Heineken (25 cl).....	5,00 €
Bière blonde Heineken sans alcool (33 cl).....	4,50 €
Cidre doux ou brut (25 cl).....	3,60 €
Sirop à l'eau: fraise, orange, grenadine, cassis, menthe, citron...	1,30 €
Jus de fruits Pampryl: ananas, orange ou abricot (25 cl).....	3,50 €

Prix nets, service compris.

LE COIN DES ENFANTS



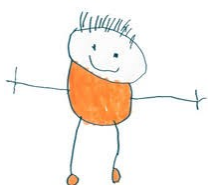
Le p'tit montagnard 13,50 €

Pour les enfants de 7 à 11 ans

Selon les jours: 1/2 pomme de terre Truffadée
ou 1/2 Potée Auvergnate



Dessert au choix



Le p'tit paysan 7,50 €

Pour les enfants jusqu'à 6 ans



Pomme de terre à la crème, jambon et saucisson secs.
(mercredi, samedi et dimanche)

Mini Potée Auvergnate (lundi et jeudi)



Crêpe ou fromage blanc, glace (selon la saison)

Couvert supplémentaire, à partir de 3 ans: 6,00 €



Boissons non comprises. Prix nets, service compris.

LUNDI et JEUDI

Menu Potée Auvergnate 22 €

Bouillon



☺ Potée Auvergnate

Choux, pomme de terre, petit salé
(boucherie Bertrand à Bagnols, porc des Combrailles)



☺ Dessert au choix

Formule du Berger 20 €



Salade verte, jambonneau, crudité,
Pommes de terre à la poêle, 2 œufs au plat et fromage



☺ Dessert au choix

La composition de nos plats n'est pas modifiable; merci.



Boissons non comprises. Prix nets, service compris.

MERCREDI, SAMEDI et DIMANCHE

Formule à 22 €

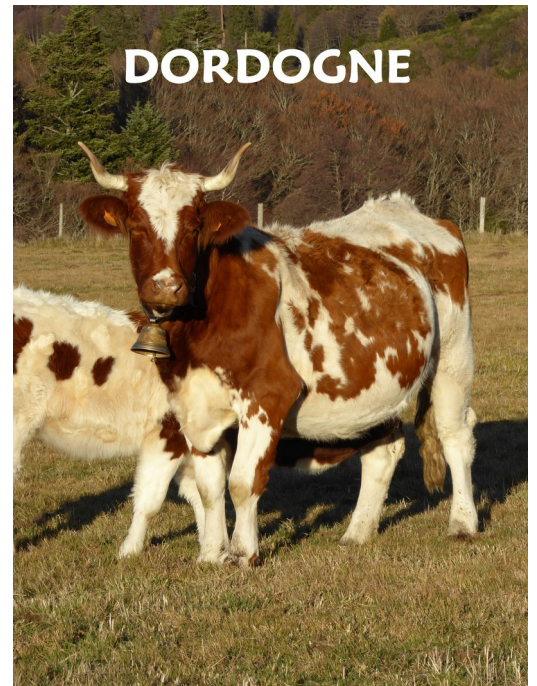
Jambon sec,
☺ pommes de terre Truffadées
et salade verte
☺
Dessert au choix

Menu à 27 €

Terrine Auvergnate
☺ ou Pounti
☺ ou Soupe du moment
☺
Jambon sec, salade verte et
☺ pommes de terre Truffadées
☺
Dessert au choix

Casse Croûte Auvergnat 20 €

Assortiment de charcuteries
ou ☺ Soupe du moment
☺
☺ Omelette pommes de terre et salade verte
☺
☺ Dessert au choix



Que sont nos Pommes de terre Truffadées?

C'est une recette de ma grand-mère: nous faisons cuire des pommes de terre dans la crème fraîche de notre ferme, puis nous les gratinons au four avec du Cantal.

A ne pas confondre avec la «Truffade»!

LES DESSERTS

- ☺ Cœur à la crème (fromage blanc battu et crème fraîche)
sucre, confiture ou miel
- ☺ Crêpe (sucre, miel, chocolat ou confiture)
- ☺ Dessert du jour
- ☺ Biscuit de Savoie (nature, myrtille ou chantilly)
- ☺ Coupe de crème chantilly
- ☺ Supplément chantilly (à rajouter sur un dessert)..... 1,50 €

Assiette de fromages de notre région:.....6,00 €

Fourme de Rochefort, Saint-Nectaire fermier, Mareuilh de la
famille Ondet, Bleu de Laqueuille et Cantal entre deux.



LES PRODUITS A EMPORTER

De nos prés à vos assiettes, retrouvez le soin apporté:

- à l'élevage de nos vaches ferrandaises,
- à l'environnement exceptionnel qui les nourrit,
- à la confection maison de produits sains et naturels.



La disponibilité varie selon les jours et la saison...

Lait cru 100 cl.....	1,30 €
Crème crue liquide 50 cl	5,00 €
Fromage blanc battu 350 g	3,30 €
Mareuilh (fromage blanc assaisonné de sel, poivre, ail et ciboulette) 200 g	3,10 €
Crème dessert au chocolat 400 g	3,50 €
Crème dessert à la vanille 400g	3,80 €
Riz au lait à la fève de tonka 400 g	3,10 €
Confiture de lait 200 g	5,00 €
Sac en toile de jute	5,00 €
Sac isotherme, fermeture scratch avec glace	6,00 €



Produits frais, ne pas rompre la chaîne du froid

LES VINS

Verre de vin 12 cl:

- rouge: Côtes d'Auvergne Madargue: 4,00 €
- rosé: Côtes d'Auvergne Vignes Rousses: 4,00 €
- blanc: Côtes d'Auvergne Bourrassol: 4,00 €

Tous nos vins sont en bouteilles

----- Chaque bouteille entamée peut être emmenée. -----

Rosé d'Auvergne: 75 cl 37,5 cl

Yvan Bernard et Audrey Baldassin:



- **Corent** - Côtes d'Auvergne 24,00 € 14,00 €
AOC - gamay - 12 % vol



- **Vignes Rousses** - gamay - 12 % vol 22,00 € -----
indication géographique protégée

Blanc d'Auvergne: 75 cl 37,5 cl

Yvan Bernard et Audrey Baldassin:



Oppidium - Chardonnay - 13,5 % vol 26,00 € -----
appellation Côtes d'Auvergne contrôlée

Benoît Montel:

Bourrassol - 13 % vol ----- 14,00 €
appellation Côtes d'Auvergne contrôlée

suite de la carte des vins →

Bordeaux Rouge:

75 cl

37,5 cl

Henri et Georges-Antoine Robert:

Bordeaux – **Château du Gazin**

28,00 €

16,00€

Appellation Fronsac contrôlée 14,2 %

Merlot 85%, Cabernet Franc (10%) et Malbec (5%)

----- Chaque bouteille entamée peut être emmenée. -----



LES EAUX MINERALES

Gazeuses:

- Saint-Géron 75 cl (finement pétillante)..... 7,00€
- Badoit 100 cl..... 4,70 €
- Badoit 50 cl..... 3,60 €
- Perrier 33 cl..... 4,00 €

Plates:

- Vittel 25 cl.....3,00 €

LES DIGESTIFS 3 cl

Eau de vie

Marc d'auvergne (45% vol)	4,00 €
Poire William (43% vol), Mirabelle (45% vol) ou Framboise (43% vol)	4,00 €
Gnôle de bière (Brasserie de Piquat) (40%vol)	4,00 €

Crèmes

Framboise (16% vol)	3,00 €
Châtaigne (18% vol)	3,00 €
Cassis (15% vol)	3,00 €

Liqueurs

Verveine verte du Velay (55% vol)	4,00 €
Birlou (20% vol)	4,00 €
Salers (25% vol).....	4,00 €



Champagne 75 cl	52,00 €
Vin blanc mousseux (12% vol) 75 cl	27,00 €