

PLANCHE APÉRO

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€

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 coeur et des amis." (P.Perret)

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

NOS DESSERTS

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

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

POUR LES 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 croutons de pain.

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

- 22€/personne -

LA FONDUE AUX CÊPES

La fondue cantalou agrémentée de Cêpes

- 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€-

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 de pommes de terre grenailles.

- 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