



Bienvenue au Buronnier

De la fourche à la fourchette !

Au buronnier nous mettons tout en oeuvre pour mettre en valeur le travail des paysans avec qui nous travaillons dans le plus court circuit.

Pour ce faire, nous travaillons en collaboration directe avec nos agriculteurs, éleveurs et artisans de la région.

Nous sélectionnons sur pied et abattons les vaches en association avec la boucherie Gauthier.

Nous connaissons et garantissons la traçabilité de chacune de nos viandes.

Nous remercions nos producteurs pour leur travail toujours plus qualitatif :

Fromage : Maison Roche (Puy de Dôme)

Bleu de Laqueuille : Gaec de l'Etoile (Puy de Dôme)

Charcuteries et produits porcins : Maison Pallut (Cantal)

Légumes : Maison Boilon (Puy de Dôme)

Ainsi que nos éleveurs avec qui nous travaillons en partenariat avec la Boucherie Gauthier (Ludovic Boyer, Richard Labonne, G.A.B. de l'Eden, Georges Nouwet, Ferme des Lozamies... et bien d'autres).



La Carte

Tous les produits de la carte sont élaborés maison à partir de produits frais



Nos Entrées

Pounti Auvergnat	9,00€
Os à moelle (20minutes)	9,50€
Velouté de doubeyre et moelle grillée, émulsion de pain toasté	9,50€
Tatin d'échalotes, mousse de chèvre au thym et miel	10,00€
Oeuf Meurette	11,50€
La douzaine d'escargots	13,00€
Terrine de foie gras maison	18,00€

Nos Plats

Truffade et Jambon de pays	17,00€
Risotto au chorizo et crème au safran fumé	17,00€
Tartare de boeuf au couteau & frites maison	19,00€
Magret de canard de la Limagne : 200g	19,50€
400g	27,50€

Nos Viandes rouges

Couard de Ferrandaise 220g,	25,80€
Légumes glacés, fondue de poireaux purée de carotte et frites	
Aiguillette Baronne de Ferrandaise 220g,	26,80€
Légumes glacés, fondue de poireaux purée de carotte et frites	
Filet de boeuf de Vosgienne 220g,	29,80€
Légumes glacés, fondue de poireaux purée de carotte et frites	
Faux-filet 320g maturé	34,80€
Truffade, légumes glacés, fondue de poireaux et purée de carotte	

Accompagnement Truffade + 5€

Sauces : Bleu, Mayonnaise ciboulette + 1€

Double portion de viande (hors Filet et Faux-Filet) +15€

Nos Burgers artisanaux

Accompagnés de frites maison et salade verte.

Le Petit Bernard : Haché de boeuf maturé, St-Nectaire, poitrine de cochon, oignons confits. 19.00€

Tonton Remi : Haché de boeuf maturé, bleu d'Auvergne, poitrine de cochon, oignons confits. 19,50€

Les Gourmandises du Buronnier



Plutôt Salées?

Découvrez notre Sélection de Côtes de Boeuf maturées

A choisir & selon l'arrivage dans un large choix de races françaises (Ferrandaise, Salers, Aubrac, Montbéliarde, Limousine, Charolaise, Parthenaise, Bazadaise, Saosnoise, Jersiaise...) ou sélectionnées parmi les plus prestigieux élevages (Kobe, Wagyu, Rubia Gallega, Minhota, Simmental, Sashi, Angus, Hereford...)

Demandez à votre serveur et venez sélectionner votre pièce dans notre cave d'affinage, en côte à partager ou en faux filet pour les solitaires !



Découvrez le légendaire Boeuf de Kobe !

En dégustation ou en plat dégustez ce mets d'exception

50g : 29,90€

1kg : 590€



Plutôt Sucrées ?

Laissez vous tenter par les douceurs des cuisiniers

Pachade au coulis et confiture de poires	8,50€
Assiette de fromages de nos montagnes Gaperon, Bleu, Saint-Nectaire, Cantal, Abondance	13,00€
Financier à l'orange, tombée d'agrumes et sorbet Quetsche	9,00€
Pompe aux pommes	9,50€
Entremet chocolat caramel et gelée liqueur praline	10,00€
Parfait aux marrons	10,00€
Coupe colonel verveine	11,00€

Un verre de vin ?

Verre Pichet
12cl 50cl

Rouge :

Côtes de Gascogne IGP « Matilat » Domaine de Matilat :	6,00€ / 22,00€
Corbières AOP « Vieilles Vignes » Château Fontarèche :	6,00€ / 22,00€
Côtes d'Auvergne AOC « Basalte » Desprat Saint Verny :	6,00€ / 22,00€
Espira de l'Agly « Contre-Attaque » Lampyres :	6,00€ / 22,00€
Côtes du Rhône AOC « Château Gigognan » Château Gigognan :	6,00€ / 22,00€
Bourgogne « Hautes-Côtes de Beaune » Domaine Labry :	9,00€ / 34,00€
Pays de l'Hérault IGP « Pigeonnier » Les Terrasses d'Elise	12,00€ / 48,00€

Blanc :

Saint-Pourçain AOP « Gabrielle » Domaine de Bellevue :	6,00€ / 22,00€
IGP Côtes Catalanes « Rolle In Stone » Domaine Cazes :	6,00€ / 22,00€
IGP Collines Rhodaniennes « Le puit des Mejeans » Domaine Vendôme :	6,00€ / 22,00€
Vin de France « Les Natives » Villa d'Erg :	6,00€ / 22,00€

Rosé :

Méditerranée IGP « 10°5 » Maison Safranier:	5,00€ / 18,00€
--	----------------