



## *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. Toutes nos pièces de viandes sont d'origine Française, excepté certaines côtes de boeuf.*

*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&G de l'Eden, Georges Nouwet, Ferme des Lozemies... 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€
Tartine de Moutabal	9,00€
Rillettes maison de Ferrandaise au vin rouge	9,50€
Tatin d'échalotes, mousse de chèvre au thym et miel	10,00€
Gratinée à l'oignon	11,00€
Os à moelle (Minimum 20 minutes)	11,50€
Terrine de boeuf maison, pistache et noisette	11,50€
La douzaine d'escargots	13,00€

## Nos Plats

Tartare de boeuf au couteau & frites maison	19,00€
Risotto au chorizo, champignons et safran fumé	19,00€
Risotto et crème de topinambour	18,00€
Truffade Jambon	19,00€
Magret de canard de la Limagne 1/2 : 200g	19,50€
Entier : 400g	27,50€

## Nos Viandes rouges

Tende de Tranche de Ferrandaise 220g, Choux braisé au curcuma, purée de carotte et frites	24,80€
Nerveux de Gîte de Ferrandaise 220g Choux braisé au curcuma, purée de carotte et frites	25,80€
Couard de Ferrandaise 220g, Choux braisé au curcuma, purée de carotte et frites	25,80€
Filet de boeuf de Ferrandaise 220g, Choux braisé au curcuma, purée de carotte et frites	29,80€
Faux-Filet Maturé 350g, ( Truffade, choux braisé au curcuma, purée de carotte	34,80€

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.

<b>Le Petit Bernard</b> : Haché de boeuf maturé, St-Nectaire, poitrine de cochon, oignons confits.	21,00€
<b>Tonton Remi</b> : Haché de boeuf maturé, bleu d'Auvergne, poitrine de cochon, oignons confits.	21,50€

# *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 prestigieuses 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*

Assiette de fromages de nos montagnes	13,00€
Gaperon, Bleu, Saint-Nectaire, Cantal, Abondance	
Pompe aux pommes	9,50€
Moelleux au deux chocolats	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 « <b>Matilat</b> » Domaine de Matilat :	6,00€ / 22,00€
AOP Côtes du Roussillon Village « <b>Le Bois des Lutins</b> » Serre Romani :	6,50€ / 23,00€
Côtes d'Auvergne AOC « <b>Basalte</b> » Desprat Saint Verny :	6,50€ / 23,00€
AOP Ventoux « <b>Les Berceaux</b> » Domaine Ogier :	6,50€ / 23,00€
Vin de France « <b>Grande Selection de Pinot Noir</b> » Antonin Rodet :	7,00€ / 26,00€
AOP Grès de Montpellier « <b>L'Emblématique 1936</b> » Mas de Lunès	8,00€ / 30,00€

## **Blanc :**

Puy de Dôme IGP « <b>809</b> » Desprat Saint-Verny :	6,50€ / 22,00€
Pays d'Oc IGP « <b>Inédit</b> » Mas Neuf :	6,50€ / 22,00€
PIGP Collines Rhodaniennes « <b>Le Puit des Mejeans</b> » Domaine Vendôme :	6,50€ / 22,00€

## **Rosé :**

Côtes de Provence « <b>Gold</b> » Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez :	6,50€ / 23,00€
--	----------------