



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 indication contraire.

Nous remercions nos producteurs pour leur travail toujours plus qualitatif :

Fromage : Maison Roche (Puy de Dôme)

Charcuteries de boeuf : Maison

Légumes : Maison Boilhon (Puy de Dome)

Glaces : Glacier artisanal Les Petits Glaçons (Puy de Dome)

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

La Carte



Tous les produits de la carte sont élaborés maison à partir de produits frais, et nous sommes sensibles au gaspillage, c'est pour ces raisons qu'au moment de la commande il est possible que certains produits ne soient plus disponibles.

Nos Entrées

Les 6 escargots au bleu	7,00€
Tarte fine champignons	9,50€
Pounti du Buronnier	10,00€
Tataki de boeuf	12,00€
Croquette de boeuf à la canarienne	12,00€
Oeufs parfait paprika & agrume	13,00€
La douzaine d'escargots en persillade	13,00€
Os à moelle (20 minutes)	13,00€

Nos Charcuteries Maison

Rillettes de Ferrandaise au vin rouge	10,50€
Terrine de boeuf en gelée maison	10,50€
Terrine de boeuf maison, pistache et noisette	11,50€

Nos Plats

Côte de cochon fermier de Haute-Loire pour 2 personnes (Accompagné de frites, carottes glacées, champignons grillés)	60,00€
Tartare de boeuf au couteau & frites maison	19,00€
Truffade Jambon d'Auvergne	21,00€
Risotto épinard	21,00€
Ravioles chorizo, sauce chorizo	22,00€
Ravioles lentille, bleu d'Auvergne	22,00€
Effiloché de boeuf Angus	22,00€

Nos Viandes rouges

Accompagnées de frites, carottes glacées, champignons grillés

Tende de Tranche d'Aubrac 220g	25,80€
Rond de Paris d'Aubrac 220g	26,80€
Macreuse d'Aubrac 220g	26,80€
Aiguillette baronne d'Aubrac 220g	26,80€
Faux-filet maturé 350g (Accompagné de truffade)	39,80€

Accompagnement Truffade + 5€

Sauces : Poivre, Bleu, Mayonnaise ciboulette + 1€
Double portion de viande (hors Filet et Faux-Filet) +15€

Nos Burgers (pain maison)

Le Petit Bernard : Haché de viande boeuf maturé, sauce tomate maison, oignons confits, Saint Nectaire, poitrine de porc, servi avec frites et salade. 21,00€

Le Tonton Rémi : Haché de viande boeuf maturé, sauce tomate maison, oignons confits, Bleu de Laqueuille, poitrine de porc, servi avec frites et salade. 21,50€

Les Gourmandises du Buronnier



Plutôt Salées ?

Découvrez notre Sélection de Côtes de Boeuf maturées

A choisir selon l'arrivée 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

Assiette de fromages de nos montagnes	13,00€
Bleu, Saint-Nectaire, Cantal, Brebiou,	
Mousse chocolat au poivre Sichuan & crumble d'épices	10,00€
Pavlova clémentine rôtie et kiwi	10,00€
Crème brûlée safran fumé et vanille	10,00€
Coupe colonel verveine	11,00€
Paris Clermont	11,00€

Un verre de vin ?

Verre	Pichet
12cl	50cl

Rouge :

Pays d'OC IGP « Sans Chichi » Vignobles Jeanjean :	6,50€ / 22,00€
AOC Côtes d'Auvergne - Châteaugay « Cuvée Gabin » Stéphane Bonjean :	6,50€ / 22,00€
AOC Croze-hermitage « Mozaïc » Domaine Delhome :	7,00€ / 26,00€
Vin de France « Grande Selection de Pinot Noir » Antonin Rodet :	7,00€ / 26,00€
AOC Médoc « Château Castera » 2016 :	8,00€ / 30,00€
AOP Grès de Montpellier « Mas de Lunès » L'Emblématique 1936 :	8,00€ / 30,00€

Blanc :

AOP Côtes d'Auvergne « Terre et Lave blanc » Desprat Saint-Verny :	6,50€ / 22,00€
IGP Mas Neuf « L'Inédit » Les Vignobles JeanJean :	6,50€ / 22,00€
AOP Ventoux « Les Berceaux » Domaine Ogier :	6,50€ / 23,00€

Rosé :

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