



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 Thomas Vaccaro

Glace : Glacier des Alpes

Ainsi que nos éleveurs avec qui nous travaillons en partenariat avec la Boucherie Gauthier (Maison Vaccaro, Ludovic Boyer, Richard Labonne, GAG 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, 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€
Brouillade d'oeuf, ail des ours et champignons	11,00€
Velouté de haricots blancs, chorizo & aneth	11,00€
Tomates anciennes, mousse Gaperon et basilic	11,00€
La douzaine d'escargots en persillade	13,00€
Os à moelle (20 minutes)	13,00€

Nos Charcuteries Maison

Rillettes d'Aubrac au vin rouge	10,50€
Terrine de boeuf maison aux noisettes	11,50€
Assiette de charcuteries maison à partager	29,60€

Nos Plats

Salade gésiers et aiguillettes de canard, pêche rôtie et noix	18,00€
Tartare de boeuf au couteau, frites maison et salade	19,00€
Tartare de boeuf au couteau, pesto à l'ail des ours	21,00€
Truffade Jambon d'Auvergne	21,00€
Ravioles lentille, bleu d'Auvergne	22,00€
Ravioles chorizo	22,00€
Effiloché de boeuf Aubrac (accompagné de frites et salade)	22,00€
Cuisse de canard confite :	21,80€
Magret de canard avec son jus, le 1/2 (200g) :	19,50€
L'entier (400g):	29,50€

Nos Viandes rouges

Accompagnées de frites maison et de ratatouille.

Paleron de Boeuf 220g	26,60€
Macreuse d'Angus 220g	26,80€
Couard d'Angus 220g	26,80€
Aiguillette Baronne d'Angus 220g	26,80€
Faux-Filet mûré 300g	36,80€

Accompagnement Truffade + 5€

Sauces : Poivre, Bleu, Echalote, Mayonnaise ciboulette + 1€

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

Nos Burgers (pain maison)

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

Le Gros Dédé : Effiloché de boeuf sauce BBQ maison, Tomme Fraîche, salade choux et carottes, mayonnaise, servi avec frites et salade 23,00€

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 !

Plutôt Sucrées ?

Laissez vous tenter par les douceurs des cuisiniers

Assiette de fromages de nos montagnes Bleu, Saint-Nectaire, Cantal, Brebiou,	13,00€
Brioche Perdue et son caramel beurre salé	9,00€
Forêt Blanche	9,00€
Tiramisu Café	10,00€
Pavlova fraise rhubarbe et glace au sésame	10,00€
Café gourmand	10,00€
Coupe Colonel Amande Birlou	12,00€

La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel

Un verre de vin ?

Verre	Pichet
12cl	50cl

Rouge :

Vin de France « Mariole » Domaine Ledogar :	6,50€ / 22,00€
AOP Côtes d'Auvergne « Basalte » Desprat Saint Verny :	6,50€ / 22,00€
AOP Coteaux du Lyonnais « Balatonne » Baptiste Avallet :	6,50€ / 22,00€
Vin de France « Grande Selection de Pinot Noir » Antonin Rodet :	7,00€ / 26,00€
AOP Vin d'Alsace « Raide d'alsace » Les frères Engel :	7,50€ / 28,00€
Minervois AOP « Orebus » Domaine Pierre Fil :	7,50€ / 28,00€

Blanc :

Vin de France « Grande Selection Chardonnay » Antonin Rodet :	6,50€ / 22,00€
IGP Mas Neuf « L'Inédit » Les Vignobles JeanJean :	6,50€ / 22,00€
IGP Pays D'Oc « Rolle In Stone » Domaine Cazes :	6,50€ / 22,00€
AOC Chablis « Chablis » Jean-Marc Bouzereau :	9,00€ / 33,00€

Rosé :

Côtes de Provence « Saint-Roch » Maîtres Vignerons Presqu'île de Saint-Tropez :	6,50€ / 22,00€
--	----------------