

MENU Tradition à 23€

Entrée au choix

Rillettes aux deux saumons

Salade de chèvre chaud

Salade Périgord (salade, tomates, gésiers confits)

Terrine de campagne

6 escargots

Plat au choix

Pierrade au bœuf *

Pièce de bœuf grillée (cœur de rumsteack)*

Buronnade

Tripes avec pommes vapeur ou lentilles

Tartiflette (recette du Buron)

* accompagnements: frites, pommes paillassons, pommes campagnardes, haricots verts, pommes au four

Dessert au choix ou Assiette de fromages + 2€

Crème brûlée

Profiteroles maison

Mousse au chocolat maison

Parisienne (glace 3 boules au choix)

Crêpe Ardéchoise (crème de marron et crème de châtaigne)

Terrine d'agrumes

MENU PITIOU à 8€ (jusqu'à 10 ans)

Tartifouette (petite Tartiflette)

Steack frites

Glace (2 boules) ou Crêpe (sucre, confiture ou Nutella)

Boisson

MENU DU BURON à 28€

SALADE CANTALIENNE

Emincé de jambon d'Auvergne et Cantal entre deux sur lit de salade

Ou

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Ou

12 ESCARGOTS

ENTRECOTE

Ou

Magret de Canard

Ou

Tripoux d'Auvergne

accompagnement : Aligot, frites, pommes paillassons, pommes campagnardes, haricots verts, pommes au four

CREPE ARDECHOISE

crème de marron et crème de châtaigne

Ou

COUPE DU BURON

Sorbert Pomme et Birlou (crème pomme/châtaigne)

Ou

Dessert au Choix

NOS ENTREES

Rillettes aux deux saumons
6€

Terrine de campagne du terroir
6€

6 ou 12 escargots
6€ ou 11€

Assiette de jambon d'Auvergne
8€

Assiette de charcuterie
9€

Assiette de viande des Grisons
9€

Assiette de saumon fumé
9€

Foie gras maison
14€

Accompagné de son verre de Loupiac + 4€

NOS SALADES

SEGUIN
6,50€

Salade, tomates, chèvre chaud

PERIGORD
6,50€

Salade, tomates, gésiers confits

L'Auvergnate

8,50€

*Toast de jambon d'Auvergne recouvert de Cantal,
Fini au four, accompagné de salade verte*

Grisons

11,50€

*Salade, tomates, viande des Grisons,
Reblochon fondu, vin blanc et ail*

La Bressane

11,50€

Salade, tomates, endives, lentilles, foies confits de volailles

Delice de Foie Gras

14€

Accompagné de son verre de Loupiac + 4€

Salade, tomates, haricots verts, magret fumé, Gésiers, foie gras,

L'Assiette des Aravis

14€

*Salade verte, viande des Grisons, Reblochon,
Comté, Bleu d'Auvergne, pommes campagnardes*

Slave

11€

Salade, saumon fumé, crème fraîche, citron

Cantaliennne

12€

*Emincé de jambon d'Auvergne et Cantal entre deux
sur lit de salade*

NOS PIERRADES

Limousine

13,50€

Emincé de boeuf

SARTHOISE	14€
<i>Filet de volaille</i>	
GERSOISE	17€
<i>Aiguillette de canard, sauce à l'orange</i>	
MIXTE	16€
<i>Bœuf, veau, volaille</i>	
GARGANTUA	18€
<i>Bœuf, veau, volaille, canard</i>	

Accompagnement au choix : pommes paillassons, pommes campagnardes, frites, pomme au four, haricots verts, accompagnée de salade verte et sauces fines herbes et cocktail

NOS SPECIALITES D'Auvergne

TRIPES	13€
<i>Cuisinées au vin blanc</i>	
<i>Accompagnées de pommes de terre vapeur</i>	
PLAT DES BURONNIERS	14,50€
<i>Noix de joues de porc confit au sel de Guérande</i>	
<i>Accompagnées de lentilles vertes</i>	
TRIPOUX D'Auvergne	15€
<i>Plat typiquement Auvergnat à base de panse d'agneau et de veau,</i>	
<i>Servi avec des pommes de terre vapeur ou lentilles</i>	

NOS VIANDES ou Autres

ENTRECOTE 20€
Servie avec son Aligot

MAGRET DE CANARD 18€
Rôti au miel et au thym, servi avec son Aligot

PIECE DU BOUCHER et son Aligot + 2€ 14€
Accompagnée au choix de frites, pomme de terre au four, pommes paillassons, pommes campagnardes, haricots verts

Uniquement le vendredi et samedi soir

POISSON ...selon l'humeur de la mer 16€

Uniquement le soir

GAMBAS (6 pièces) poêlées et coulis de crustacés 16€

NOS SPECIALITES DE SAVOIE

BLEURONNADE 16,50€
+ 3€ avec jambon d'Auvergne et viande des Grisons

Gratin de pommes de terre sautées, lardons et oignons déglacés au vin blanc

fini au four avec du Montbriac, accompagnée d'une salade verte

TARTIFLETTE 14,50€
+ 3€ avec jambon d'Auvergne et viande des Grisons

Plat savoyard à base de pommes de terre, Crème fraîche, Reblochon, Raclette et Emmental, parfumé à l'ail et accompagné d'une tranche de pain de campagne

BURONNADE 14,50€

+ 3€ avec jambon d'Auvergne et viande des Grisons

Plat savoyard à base de pommes de terre, lardons, oignons gratinés, Reblochon, accompagné d'une salade verte

DUONNADE 16€

+ 3€ avec jambon d'Auvergne et viande des Grisons

Gratin de pommes de terre sautées au Montbriac et au Reblochon, lardons et oignons, accompagné d'une salade verte

GRATIN DE CROZETS DES ALPAGES 16€

Crozets, Reblochon, Comté, lardons, viande des Grisons, oignons

et son jus de viande

Nos RACLETTES

à partir de 2 personnes 25€/pers.

RACLETTE CHARCUTIERE

Jambon blanc, jambon d'Auvergne, viande des Grisons, rosette

RACLETTE SAUMON et GRISON

Saumon fumé et viande des Grisons

Nos raclettes sont accompagnées de salade verte, cornichons, oignons, pommes de terre

ASSIETTE DE FROMAGES 8€

Reblochon, Saint Nectaire, Bleu, Cantal, Comté

NOS DESSERTS

Terrine d'agrumes 5,50€

Poire Belle Hélène 7€

Crème brûlée maison 6€

Profiteroles maison 6€

Chocolat Liégeois 7€

Café Liégeois 7€

El Cohiba 7,50€

Crème brûlée recouverte de mousse

Au chocolat et de chantilly

Mousse au chocolat maison 5,50€

Fromage blanc nature / coulis framboise, fines herbes
3,50€ / 4,50€

NOS GLACES

Parisienne (2 ou 3 boules au choix) 4€ ou 6€

Parfums : vanille, chocolat, fraise, pistache, café, mangue, citron vert, cassis, rhum raisin, pomme, poire, menthe chocolat, passion, noix de coco, praliné

Sorbet et son alcool 9€

Colonel (Sorbet Citron et Vodka)

Normande (Sorbet Pomme et Calva)

Antillaise (Glace Rhum/Raisin et Rhum)

Pipper menthe (Glace Menthe/Chocolat et Pipper menthe)

Coupe du Buron (Sorbet Pomme et Birlou)

NOS CREPES

Crêpe au sucre 3,50€

Crêpe confiture ou chocolat chaud ou Nutella
5,50€



Dame Blanche 6,50€

Avec sa boule vanille, chantilly, sauce chocolat chaud

Crêpe flambée 7€

au Grand Marnier : Calvados ou Cointreau

Crêpe Ardéchoise 7€

à la crème de marron et crème de châtaigne

Crêpe Caramel au beurre salé 7€