



NOS ENTRÉES

Salade de lentilles vertes du Puy, vinaigrette tiède et saumon fumé	09,00€
Salade de haricots verts au Magret de canard	09,00€
Salade de chèvre chaud du Buronnier	09,00€
Velouté de Châtaignes, espuma de Romarin	11,00€
Composition gourmande de Foie Gras, Crabe & Artichauts	13,00€
12 Escargots de Bourgogne gratinés en persillade	13,00€

NOS VIANDES ROUGES

ACCOMPAGNÉES DE SES GARNITURES DU MOMENT

	NORMAL	GROS MANGEUR
	200 G	400 G
Bavette (Auvergne)	21,00€	33,00€
Langue de chat (Auvergne)	21,00€	33,00€
Aiguillette Baronne (Auvergne)	22,00€	35,00€
Onglet (Auvergne)	22,00€	35,00€
Rumsteak (Auvergne)	24,00€	39,00€
Filet de boeuf (Auvergne)	33,00€	57,00€

NOS PLATS DU MOMENT

Tartare de boeuf préparé par nos soins	19,50€
Noix de Saint-Jacques snackés et risotto rouge aux beurre provençal	26,00€

NOS BURGERS 100% ARTISANAUX

Accompagnés de frites maison et salade

<u>LE PETIT BERNARD</u>	17.50€
Haché de boeuf maturé, Pierrefortais (comme le Saint-Nectaire), poitrine de porc grillée, oignons confits, salade, ketchup maison, crème d'Isigny.	
<u>TONTON RÉMI</u>	18.00€
Haché de boeuf maturé, bleu d'Auvergne, poitrine de porc grillée, oignons confits, salade, ketchup maison, crème d'Isigny.	
<u>L'ALFONCE DÉFONCE</u>	INDISPONIBLE EN CE MOMENT 20.50€
Haché de Boeuf maturé, foie gras poêlé, tome de Cantal fraîche, oignons confits, salade, ketchup maison, crème d'Isigny.	



NOS CÔTES À L'OS

Accompagnées de nos garnitures de saison et frites Maison.

Charolais - Auvergne	90,00€/kg
Ferrandaise - Auvergne	90,00€/kg
Salers - Auvergne	90,00€/kg
Pickstock - Angleterre	90,00€/kg
Limousine - Auvergne	90,00€/kg
Galice - Portugal	130,00€/kg

**Eveillez vos papilles en découvrant
le boeuf de Kobé
(selon arrivage)**

En dégustation ou en plat	29,50€/50g - 590€/kg
---------------------------	----------------------



FORMULE MIDI - 17,50€

DU MERCREDI AU VENDREDI

Plat seul : 13 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15,00€

Entrée

Oeuf poché et sa crème d'épice

Plat

Dos de lieu noir au saté et risotto rouge

Dessert

Tarte chocolat

NOS VINS AU VERRE

Rouge :

IGP Méditerranée « **Le Gras c'est la Vie** » Famille de Boel France : 4,50 €

Côte d'Auvergne AOC « **Terre & Lave** » Desprat Saint VERNY 4,00€

Puy de Dôme IGP « **Concept** » Desprat Saint VERNY 5,00€

Côte d'Auvergne AOC « **Basalte** » Desprat Saint VERNY : 5,50€

Blanc :

Côte d'Auvergne AOC « **Terre & Lave** » Desprat Saint VERNY 4,50€

Vin de France « **La Fille des Vignes** » Desprat Saint VERNY : 5,00€

Pays d'Oc IGP « **L'Inedit** » Mas Neuf : 5,00 €

Faugère AOC « **Hautes Combes** » Domaine de Fenouillet : 7,00 €

Rosé :

Côte d'Auvergne AOC Corent BIO « **Corent** » Les Chemins de l'Arkose : 5,00€



NOS GOURMANDISES

Assiette de fromages de nos montagnes	8,50€
L'authentique Tiramisu	8,50€
Cheesecake à la philadelphia cream cheese, sorbet citron	10,00€
Parfait aux Marrons	10,00€
Coupe colonel verveine	10,00€

AU BURONNIER NOUS METTONS TOUT EN OEUVRE POUR
METTRE EN VALEUR LE TRAVAIL DE NOS PAYSANS.
POUR CE FAIRE NOUS TRAVAILLONS AVEC LES MEILLEURS
AGRICULTEURS, ÉLEVEURS ET ARTISANS DE LA RÉGION.

NOUS SÉLECTIONNONS SUR PIEDS 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 :

Bleu de Laqueuille : Cédric Prugne (Puy de Dôme)

Cantal Vieux Haut Herbage : Fromagerie des Monts du Cantal (Cantal)

Ail Noir de Billom : Laurent Girard (Puy de Dôme)

Charcuteries et tous produits porcins : Maison Laborie et Maison Talon (Cantal)

Gallinacé : Jean-Louis Poudroux (Cantal)

Pomme de terre : Philippe Blanc & Fils (Puy de Dôme)

Cucurbitacée : GAEC du domaine de Châlons (Puy de Dôme)

Ainsi que nos éleveurs avec qui nous travaillons en partenariat avec la Boucherie Gauthier (Ludovic Boyer, Richard Labonne, Bruno Dufayet, Georges Nouvet... et bien d'autres)