

BURON DE PRAT DE BOUC

restaurant de montagne alt 1392m

NOS ENTRÉES

- PLANCHE À PARTAGER MIXTE

charcuterie artisanale et fromages € 21,90

pour 3 à 4 personnes
- CARPPACIO DE BOEUF

servie avec roquette, pesto maison 14,90€

et copeaux de cantal 100g

NOS PLATS À LA CARTE

- SAUCISSE D'Auvergne

180G € 21,90
- BURGER DU BURON

Steak 180g, confit d'oignons à la bière, crémeux au Cantal, poitrine fumée € 21,90
- BURGER DE CANARD

steak de canard, oignons rouges, poitrine grillée, sauce moutarde miel, roquette € 21,90
- SAINT NECTAIRE RÔTI

Accompagné de charcuterie artisanale, de pommes grenaille et salade € 24,90
- PAVÉ DE BOEUF DE MONTAGNE

200G environ € 25,90
- TARTARE DE BOEUF

200g coupé au couteau € 23,90
- CARPPACIO DE BOEUF

servie avec roquette, pesto maison € 23,90

et copeaux de cantal 200g

NOS SALADES

- SALADE DE CHEVRE CHAUD.

17,90€

oignons rouges, mesclun, croûtons, éclats de noix, jambon d'auvergne, chèvre pané maison
- SALADE CAESAR

18,90€

salade, tomates, oignons rouges, croustons, poulet croustillant, parmesan, oeuf
- SALADE AUVERGNATE.

17,90€

salade, oignons rouges, pignons de pin, oeuf mollet, copeaux de cantal, coppa, tomates confites

les salades peuvent se faire en version petites en entrée suivie d'un plat uniquement à 12,90€

MENU ENFANT 12€

steack haché ou nugget's ou cheeseburger
accompagné de frites ou truffade ou légumes du jour
dessert: crêpe au sucre, glace haribo ou brownie chocolat

TOUTS NOS PLATS À LA CARTE SONT
ACCOMPAGNÉES DE TRUFFADE MAISON OU
FRITES MAISON OU LÉGUMES DU JOUR (SAUF
SAINT NECTAIRE RÔTI)

BURON DE PRAT DE BOUC

restaurant de montagne alt 1392m

LES APERITIFS

- kir au vin blanc € 3,80
- muscat € 4,00
- gentiane artisanale 16° € 4,20
- gentiane intense 18° € 4,20
- gentiane au thé d'aubrac 18° € 4,20
- gentiane sans alcool € 3,90
- ricard, pastis € 3,80
- martini rouge ou blanc € 4,00
- bolet de satan € 4,30
- (vin cuit à base de prune)
- vermouth rosé artisanal € 4,30
- vermouth doré artisanal € 4,30
- porto rouge ou blanc € 4,00

LES SOFTS

- coca cola ou coca zéro € 3,50
- fanta orange € 3,50
- orangina € 3,50
- oasis tropical € 3,50
- ice tea € 3,50
- perrier € 3,50
- sirop € 3,00
- diabolos € 3,50
- jus de fruits € 3,50

(orange, pomme, ananas, abricot, ACE, tomate)

LES BOISSONS CHAUDES

- café € 1,90
- café allongé ou noisette € 2,00
- café ou chocolat viennois € 4,90
- chocolat € 3,50
- Irish coffee € 9,00
- thé ou infusion € 3,50
- café crème € 3,50

BIÈRE CRAT'R BIO 33CL 7€

- blonde gentiane
- triple brune
- ambrée
- fruitée et acidulée

LES PRÉSSIONS

- blonde artisanale 5°
 - 25 cl € 3,50
 - 50 cl € 7,00
- blonde myrtilles 5°
 - 25 cl € 4,90
 - 50 cl € 9,80
- blonde diablotin 8°
 - 25 cl € 4,90
 - 50 cl € 9,80

NOS CRÊPES ET GAUFRES

- sucre € 3,50
 - confiture € 4,00
 - chantilly € 3,90
 - citron € 4,00
 - chocolat noir € 4,40
 - nutella € 4,40
 - caramel beurre salé € 4,40
 - marron € 4,40
 - nutella banane € 5,20
- (supplément gaufre 0,50€)

NOS DESSERTS MAISON

- pachade myrtilles € 7,00
- bolet du buron € 7,00
- (glace vanille, meringue et chocolat chaud)
- brownie chocolat € 6,50
- ile flottante € 6,50
- cornet de Murat € 6,50
- assiette de fromages € 8,50
- ananas givré € 7,50
- salade de fruits frais € 7,50

LES GLACES ARTISANALES

- café ou chocolat liégeois € 8,00
- dame blanche € 8,00
- banana split € 9,00
- colonel € 9,50

LES PARFUMS

- glaces: vanille, chocolat, café, noix de coco, caramel, marron, nougat, rhum-raisin
- sorbets: fraise, framboise, citron, myrtille, verveine.
- coupe 1 boule € 3,00
- coupe 2 boules € 5,00
- coupe 3 boules € 7,50