



CARTE ÉTÉ 2026

ENTRÉES ET SALADES

PLANCHE DE CHARCUTERIE

21,90€

Charcuteries artisanale d'auvergne

SALADE DU BURON

18,00€

salade, tomates, oeuf, concombres, choux rouges, cantal, fourme d'ambert, croutons, noix, jambon de pays

SALADE DE CHÈVRE

19,00€

aumonière de chèvre, salade, oeuf, lardons, framboises, miel

SALADE FRAÎCHEUR

18,00€

salade, oeuf, jambon de pays, melon, nectarines, et légumes cru

NOS PLATS

TARTARE DE BOEUF (180G)

24,00€

boeuf charolais, pommes, fourme d'ambert, noisettes

SAINT NECTAIRE RÔTI

28,00€

accompagné de charcuterie et pommes grenailles

PIECE DU BOUCHER (200G)

25,90€

selon arrivage salers ou aubrac

SAUCISSE D'Auvergne

22,00€

SOURIS D'AUGNEAU CONFITE

27,90€

cuisson basse température

MENU ENFANT

Plat + Dessert

13€

PLATS

chipolatas
ou
filets de poulet panés

*accompagné de Truffade,
frites maison ou légumes du
jour

DESSERTS

Crêpe au sucre
ou
Pachade myrtilles
ou
Glace Haribo

***Tous nos plats sont accompagnés de truffade ou de frites maison ou de légumes du jour**

FROMAGE / DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNAT

9€

BRIOCHE PERDUE

7€

Glace confiture de lait, caramel beurre salé

PACHADE AUX MYRTILLES

7€

FONDANT CHATAIGNE

7€

Spécialité maison : crêpes aux myrtilles
cuit à la poêle

Accompagné de crème anglaise

CORNET DE MURAT

7€

CRUMBLE MYRTILLE NOISETTES

7€

Tuile artisanal de Murat, accompagné de crème
de marron et glace marron



Le buron de Prat de Bouc
1 Prat de bouc - 15430 Paulhac