

# LE BUFADOU

OUVERT TOUS LES SOIRS  
LE MIDI pendant le week-end et les vacances scolaires  
RESERVATION AU 04.71.49.55.76

PLAT : 15€  
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 20€  
ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 25€

## NOS ENTRÉES

"L'appétit vient en mangeant." (Rabelais)

- ENTRÉE DU JOUR
- POUNTI, SALADE VERTE

## NOS PLATS

"Pour bien cuisiner il faut de bons ingrédients, un palais, du coeur et des amis." (P.Perret)

- PLAT DU JOUR
- BOL VÉGÉTARIEN
- SALADE DU BUFADOU
- TRUFFADE, JAMBON DE PAYS ET SALADE VERTE

## DESSERTS

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise." (G. De Maupassant)

- DESSERT DU JOUR
- TARTE MYRTILLES DU BUF'
- COEUR FONDANT AU CHOCOLAT
- COUPE GLACÉE DU JOUR

- ASSIETTE DE FROMAGES AUVERGNATS -  
5€

**POUR LES SALES GOSSES\***

1/2 PORTION  
D'UN DES PLATS DU MENU  
+  
GLACE 1 BOULE  
OU FROMAGE BLANC

**10€**

\*jusqu'à 11 ans

## LES SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

À PARTIR DE 2 PERSONNES

### LES FONDUES

Accompagnées de charcuterie, de salade verte et de croutons de pain.

- LA CANTALOU -

Fondue 5 fromages

(Tome, Emmental, Comté, Beaufort et Cantal)

- 22€/pers. -

- LA CANTALOU AUX CÈPES -

Fondue Cantalou avec des cèpes

- 26€/pers. -

### LA RACLETTE

Fromage du Livradois (63)

- 26€/pers. -

Accompagnée de charcuterie, de salade verte et de pommes de terre

### LE ST-NECTAIRE RÔTI

- 38€ -

600g de fromage rôti accompagné de salade verte, de jambon et de pomme de terre

## LES VIANDES

### LE BLACK BURGER

Pain noir, steak haché de Salers, ketchup maison, chips de jambon de pays et sauce Cantal, accompagné de salade et de potatoes maison.

- 21€ -

### LA CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Notre plat historique, servi avec une sauce morilles, un ail confit, notre truffade et des légumes du moment

- 31€ -

### LA VIANDE DU

MOMENT  
Selon l'arrivage et à découvrir sur l'ardoise, accompagnée de notre truffade et des légumes du moment.