



BIENVENUE À L'AUBERGE DES MANCELLES,

Été comme hiver, nous vous proposons de découvrir les recettes qui font la renommée de la gastronomie auvergnate.

Au chaud dans notre restaurant ou sur une de nos deux terrasses panoramiques, vous apprécierez nos spécialités cuisinées maison aux saveurs d'antan.

Le mardi et le samedi, la Potée Auvergnate est à l'honneur.
Bonne dégustation !

Horaires de service:

Midi : 12.00h - 13.30h

Soir : 19.00h - 20.30h

Pensez à réserver votre table le week-end et pendant les vacances scolaires

FERMETURE
LE LUNDI MIDI ET
SOIR EN ÉTÉ





L'AUBERGE DES MANCELLES

MENU À 27,50€

ENTRÉE

Salade Auvergnate et sa tartine de bleu
d'Auvergne gratinée

(salade, tomates, jambon d'Auvergne, œuf)

Terrine de campagne à l'ail des ours

Potage du jour et sa tartine de Cantal
gratinée

PLAT PRINCIPAL

Truffade traditionnelle à la tomme fraîche,
jambon d'Auvergne et salade

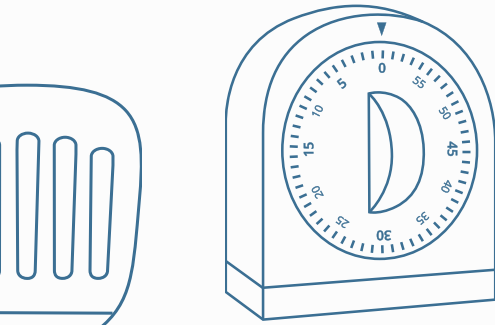
Omelette aux cèpes, salade aux noix

Truffade à la fourme d'Ambert, jambon
d'Auvergne, salade (+2€)

DESSERT

Assiette de Fromages d'Auvergne ou

Dessert au choix ou Glace 2 boules



L'AUBERGE DES MANCELLES

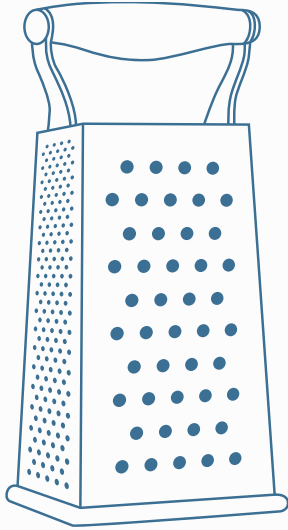
MENU À 31€

ENTRÉE

Salade de lentilles vertes du Puy de Dôme,
saucisson cuit, cantal

Assiette de jambon d'Auvergne

Potage du jour et sa tartine de cantal
gratinée



PLAT PRINCIPAL

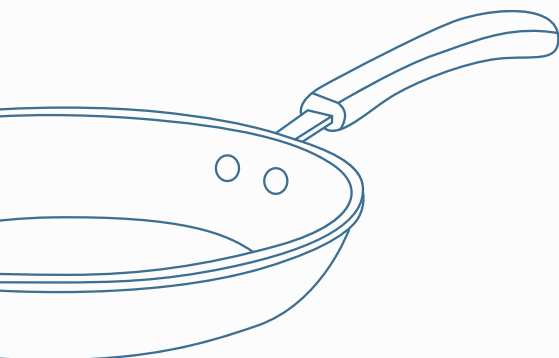
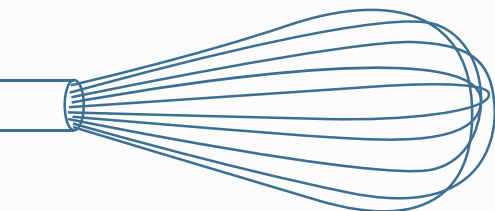
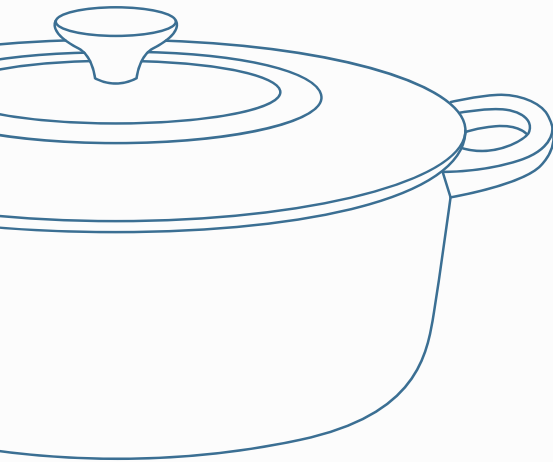
Tripoux d'Auvergne

Bavette de Charolais d'Auvergne, sauce à
l'Échalote
ou au Bleu d'Auvergne

Plat du Jour

DESSERT

Assiette de Fromages d'Auvergne ou
Dessert au choix ou Glace 2 boules



POUR LES ENFANTS

MENU ENFANT
11,50€

Steak haché ou Jambon d'Auvergne
Frites Maison
1 boule de Glace ou Fromage blanc ou
Dessert du Jour

MENU PETIT BOUGNAT
12,50€

Plat du jour, en portion adaptée
pour les enfants
1 boule de Glace ou Fromage blanc ou
Dessert du Jour

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Assiette de Jambon d'Auvergne, <i>beurre et cornichons</i>	8,50€
Pâté de campagne à l'ail des ours 'maison' <i>petite salade aux noix, cornichons</i>	7,00€
Salade Auvergnate et sa tartine de bleu d'Auvergne gratinée <i>salade, tomates, œuf, jambon d'Auvergne</i>	7,00€
Assiette de Cochonnailles <i>jambon d'Auvergne, Saucisson sec et Pâté de campagne à l'ail des ours, salade, beurre et cornichons</i>	12,00€
Potage du Jour <i>et sa tartine de cantal gratiné</i>	7,50€
Salade de lentilles vertes du Puy de Dôme, saucisson cuit, cantal	8,00€

LA CARTE

NOS PLATS CUISINÉS

Tripoux d'Auvergne <i>ballottines de tripes de veau et d'agneau en sauce, cuisinées aux herbes et aux épices</i>	21,00€
Bavette de Charolais d'Auvergne sauce à l'Échalote ou au Bleu d'Auvergne <i>servie avec Frites 'maison' et salade</i>	19,50€
Entrecôte de Charolais d'Auvergne sauce à l'Échalote ou au Bleu d'Auvergne <i>servie avec Frites 'maison' et salade</i>	25,00€
Truffade et son Jambon d'Auvergne et sa Salade Verte <i>la spécialité régionale. Des pommes de terre, de la tomme de Cantal et des lardons, relevée d'une pointe d'ail, le tout gratiné à la poêle</i>	18,50€
Truffade à la Fourme d'Ambert <i>servie avec son Jambon d'Auvergne et sa salade verte. La Fourme d'Ambert est un fromage doux à pâte persillée</i>	20,50€
Plat du jour	voir à l'ardoise

LA VÉRITABLE POTÉE AUVERGNATE

Au plat du jour le Mardi & le Samedi

La recette de ma Grand-mère : Saucisse, saucisson cuit, poitrine et petit salé, accompagnés de légumes cuits au bouillon (chou, pommes de terre, carottes, navets, selon la saison)

22,00€

LA CARTE

NOS OMELETTES

nos omelettes sont réalisées à base d'oeufs bio, et sont servies accompagnées d'une salade aux noix



Omelette aux cèpes	18,50€
Omelette paysanne <i>pommes de terre et lardons</i>	14,50€

NOS FROMAGES D'Auvergne

Bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux et Saint Nectaire fermier

Petite assiette	6,50€
Grande assiette <i>avec salade aux noix</i>	8,50€

NOS DESSERTS

Tarte aux myrtilles	6,50€
Fromage blanc aux myrtilles	6,50€
Autres suggestions à l'ardoise	6,50€

Glaces :

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Citron, Framboise, Myrtille, Caramel beurre salé

Coupe 2 boules 5,00€

Coupe 3 boules 6,50€

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

--- ROUGE ---

VINS D'Auvergne AOC

75 cL 50 cL

Côtes d'Auvergne 'Châteaugay' fût de chêne (12%) Dom. Rougeyron

29.00€



Côtes d'Auvergne 'Volcane' (13%) Domaine Miolanne

24.00€ 17.50€

75 cL 37,5 cL

Saint-Pourçain 'Tradition' (12,5%) François RAY

25.00€ 16.00€

VALLÉE DU RHÔNE

75 cL 37,5 cL

Côtes du Rhône 'Belleruche' (14%) M. CHAPOUTIER

29.00€ 19.00€

VAL DE LOIRE

75 cL 37,5 cL

Saint Nicolas de Bourgueil 'Origine' (12,5%) Domaine des Vallettes

29.00 19.00€

--- ROSE ---

VINS D'Auvergne AOC

75 cL 37,5 cL

Côtes d'Auvergne 'Gamay' (14%) Domaine Rougeyron

21.00€

Saint-Pourçain 'Tradition' (12,5%) François RAY

22.00€ 15.00€

VIN DE PROVENCE :

75 cL 50cL

Côtes de Provence AOP (13%) 'Charme des Demoiselles'

26.00€ 19.50€

VINS AU PICHET

75cL 50cL 25cL

Merlot rouge ou Cinsault rosé 'Pays d'Oc'

16.00€ 10.50€ 5.80€

ou Sauvignon Blanc d'Ardèche