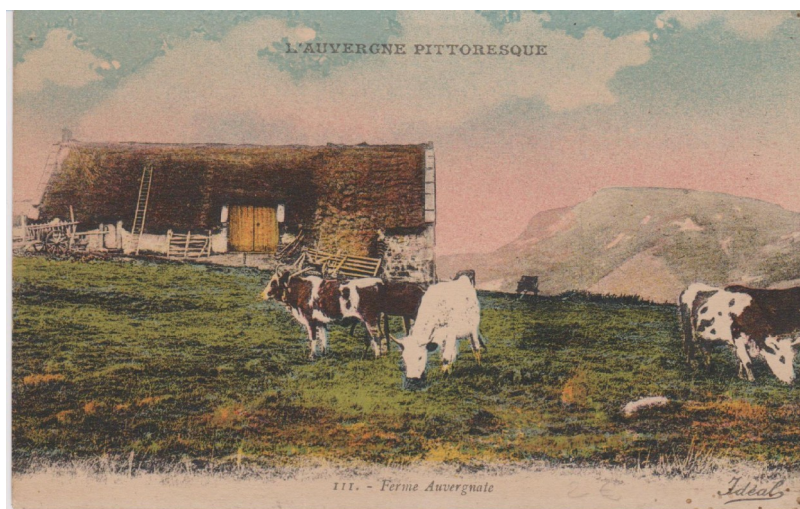


La Ferme de l'Angle



En 1932,

Anaïs et Blaise Legay, alors crémiers au Mont-Dore, achètent le Domaine de l'Angle avec son buron. Ils deviennent paysans, élèvent des Ferrandaises et transforment le lait. Ils élaborent alors le procédé de fabrication du fromage blanc battu, moulé en forme de cœur. Par la suite, et répondant aux attentes des randonneurs, Anaïs et Blaise se mettent à proposer des goûters, puis des casse-croûtes à la ferme. C'est ainsi que naît l'auberge de la Ferme de l'Angle, l'une des premières fermes proposant de l'accueil et de la restauration. Et le fromage blanc en forme de cœur, se voit nappé de crème fraîche et servi sur table à l'auberge.

Les générations se suivent et travaillent conjointement, chacun apporte son savoir faire, ses idées, son courage d'innover. Bernadette et Pierre développent l'auberge telle qu'on la connaît aujourd'hui avec la construction de la salle en 1971 et de la cuisine en 1991. Maryse et Jean-François, s'attellent à conserver une production de lait de qualité, à réintégrer la race autochtone oubliée du Puy-de-Dôme, la Ferrandaise; à perpétuer les recettes familiales, en proposer de nouvelles, ainsi que rénover et mettre aux normes les bâtiments.



Dés lors et suite à tout ce travail accompli, Alexandra et Virginie, à leur tour, ont pu réaliser leur projet de valoriser le lait de la ferme et revenir à de la vente directe, comme le faisaient leurs arrière-grand parents. Elles sont attachées à pérenniser à la fois ce patrimoine familial, le savoir-faire de leurs anciens et notre patrimoine à tous avec la race Ferrandaise.

La Ferme de l'Angle reste une ferme à taille humaine, vous pouvez retrouver dans nos produits, le soin apporté à l'élevage de nos vaches dans le respect de leur bien-être et de l'environnement.

LES APERITIFS

Kir supérieur 10 cl.....	3,20 €
(blanc mousseux + sirop de cerise)	
Kir auvergnat 10 cl.....	3,20 €
(rosé d'Auvergne + crème de framboise)	
Kir châtaigne 10 cl.....	3,20 €
(vin blanc + crème de châtaigne)	
Kir cassis 10 cl.....	3,20 €
(vin blanc + crème de cassis)	
Gentiane artisanale (16%Vol) 6 cl	3,20 €
Gentiane (sans alcool) 6 cl.....	3,20 €
Liqueur de l'Abbaye (myrtille et châtaigne) 6 cl.....	3,20 €
Ricard (45%Vol) 2 cl.....	2,20 €

LES BOISSONS

Verre de lait (25 cl).....	1,00 €
 Jus artisanal: pomme ou pomme-coing (25 cl).....	3,00 €
Auvergnat Cola (33 cl).....	3,00 €
Auvergnat thé pêche (33cl).....	3,00 €
Auvergnat tonic ou agrum (33 cl)	3,00 €
 Bière artisanale La belle Poule (50cl).....	7,50 €
Bière artisanale Doriane blonde, brune ou ambrée (33 cl).....	4,80 €
Bière blonde Heineken (25 cl).....	4,50 €
Cidre doux ou brut (25 cl).....	3,20 €
Sirop à l'eau: fraise, orange, grenadine, cassis, menthe, citron...	1,20 €
Jus de fruits Jocker: raisin, orange ou abricot (25 cl).....	3,00 €

Prix nets, service compris.

LUNDI

Formule du Berger 18 €



Salade verte, jambonneau, crudité,
Pommes de terre à la poêle, 2 œufs au plat et fromage



☺ Dessert au choix

Casse Croûte Auvergnat 18 €

Assortiment de charcuteries
ou ☺ Soupe du moment



☺ Omelette pomme de terre et salade verte



☺ Dessert au choix



Boissons non comprises. Prix nets, service compris.

MARDI et JEUDI

Menu Potée Auvergnate 20 €

☺ Bouillon

☺

☺ Potée Auvergnate

Chou, pomme de terre, petit salé
(boucherie Bertrand à Bagnols, porc des Combrailles)

☺

Dessert au choix



Formule du Berger 18 €



Salade verte, jambonneau, crudité,
Pommes de terre à la poêle, 2 œufs au plat et fromage

☺

☺ Dessert au choix

Boissons non comprises. Prix nets, service compris.

MERCREDI, SAMEDI et DIMANCHE

Formule à 20 €

Jambon sec,
☺ pommes de terre Truffadées
et salade verte



Dessert au choix

Menu à 25 €

Terrine Auvergnate
☺ ou Pounti
☺ ou Soupe du moment



Jambon sec, salade verte et
☺ pommes de terre Truffadées



Dessert au choix

Casse Croûte Auvergnat 18 €

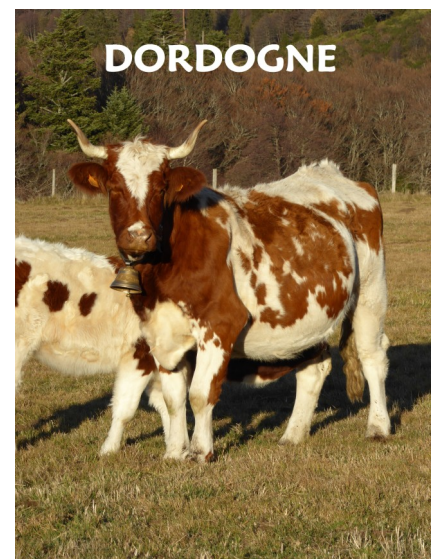
Assortiment de charcuteries
ou ☺ Soupe du moment



☺ Omelette pommes de terre et salade verte



☺ Dessert au choix



Que sont nos Pommes de terre Truffadées?

C'est une recette de ma grand-mère: nous faisons cuire des pommes de terre dans la crème fraîche de notre ferme, puis nous les gratinons au four avec du Cantal.

A ne pas confondre avec la «Truffade»!

LES DESSERTS

- ☺ Cœur à la crème (fromage blanc battu et crème fraîche)
sucre ou confiture de lait
- ☺ Crêpe (sucre, miel, chocolat ou confiture)
- ☺ Dessert du jour
- ☺ Biscuit de Savoie (nature, myrtille ou chantilly)
- ☺ Coupe de crème chantilly
Meringue chantilly
- ☺ Supplément chantilly (à rajouter sur un dessert).....1,00 €

Assiette de fromages de notre région:..... .5,00 €
Fourme de Rochefort d'Anthony Chassagne, Saint-Nectaire
du GAEC du Burandou, Mareuilh de la famille Ondet, Bleu de
Laqueuille et Cantal entre deux.

Couvert supplémentaire, à partir de 3 ans: 6,00 €

La composition de nos plats n'est pas modifiable; merci.

LE COIN DES ENFANTS



Le p'tit paysan 7 €

Pour les enfants de 3 à 6 ans

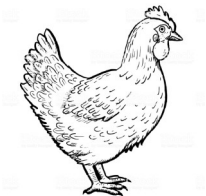


☺ Pomme de terre à la crème, jambon et saucisson secs.

☺ Mini Potée Auvergnate (mardi et jeudi)



Dessert au choix: crêpe, glace ou fromage blanc.



Le p'tit montagnard 13 €

pour les enfants de 7 à 11 ans

Selon les jours: 1/2 pomme de terre Truffadées

ou 1/2 Potée Auvergnate



Dessert au choix



Boissons non comprises. Prix nets, service compris.

LES VINS

Verre de vin 12 cl:

- rouge: Côtes d'Auvergne Madargue: **3,50 €**
- rosé: vin biologique Arkose: **3,50 €**
- blanc: vin ordinaire: **2,50 €**

Tous nos vins sont en bouteilles:

Rosé d'Auvergne: 75 cl 37,5 cl

Yvan Bernard:

Vins biologiques.



- **Corent** - Côtes d'Auvergne
AOC - gamay -12,5 %

14,50 €

10,00 €



- **Arkose**
indication géographique protégée

13,50 €

Blanc d'Auvergne: 75 cl 37,5 cl

Yvan Bernard:

Vin biologique.



Oppidium - Chardonnay - 12,5 %
indication géographique protégée

21,00 €

Benoît Montel:

Bourrassol - Côtes d'Auvergne - 13,5 %

11,00 €

suite de la carte des vins →

Bordeaux Rouge: **75 cl** **37,5 cl**

Henri et Georges-Antoine Robert:

Bordeaux – **Château du Gazin** **23,50 €** **14,00 €**

Appellation Fronsac contrôlée 14 %

Merlot 85%, Cabernet Franc (10%) et Malbec (5%)

----- Chaque bouteille entamée peut être emmenée. -----

LES EAUX MINERALES

Gazeuses:

- Saint-Géron 75 cl (finement pétillante).....**5,50 €**

- Badoit 100 cl..... **4,50 €**

- Badoit 50 cl..... **3,20 €**

- Perrier 33 cl..... **3,70 €**

Plates:

- Vittel 25 cl.....**2,50 €**

DIGESTIFS 3 cl

Eau de vie

Marc d'auvergne (45% vol)	2,00 €
Poire William (43% vol), Mirabelle (45% vol) ou Framboise (43% vol)	4,00 €

Crèmes

Framboise (16% vol)	2,80 €
Châtaigne (18% vol)	2,80 €
Cassis (15% vol)	2,80 €

Liqueurs

Verveine verte du Velay (55% vol)	4,00 €
Birlou (20% vol)	4,00 €
Salers (25% vol).....	4,00 €

Champagne 75 cl	47,00 €
Vin blanc mousseux (12% vol) 75 cl	19,00 €