



BIENVENUE CHEZ NOUS.  
ICI, TOUT SE PARTAGE

## AUTOUR D'UN VERRE

**LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES** 22€  
Notre meilleure sélection du moment

**LA PLANCHE MIXTE** 24€  
Le meilleur de notre sélection de charcuteries et de fromages

**LE PÂTÉ EN CROÛTE ARTISANAL** 16€  
Au ris de veau, pistaches, jambon cru, volaille et confit d'oignon

**LA BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON** 17€  
Mi-cuit avec ses figues confites

**LES CROUSTILLANTS DE GAMBAS** 12€  
Basilic et compotée de tomates /  
(par 8 ou par 12) 16€

**LES CABÉCOUS CHAUDS FERMIERES DE LA FROMAGERIE BIGEAT À ESTIVALS (19)** 12€  
Enroulés de lard fumé, noix du Périgord et pain de campagne toasté (par 4 ou par 6) 16€

**LES CŒUFS MAYO DE SAINT-PAN** 9€  
Oignons frits, pétales de magrets fumés /  
(par 4 ou par 8) 12€

**LA BELLE TRANCHE DE TOURTE GAILLARDE** 12€  
Rillettes de cochon, canard confit et gésiers confits dans un feuilletage), crémeuse aux cèpes pour tremper tout ça

**LA TARTINE DE PIEDS DE COCHON** 12€  
Légèrement frottée à l'ail, fine tranche de Serrano et confit d'oignons

## NOS VIANDES AU FEU DE BOIS



NOTRE SÉLECTION DE CÔTES À L'OS

VOIR  
ARDOISE

**LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF LIMOUSIN** 35€  
(ENVIRON 350 G)

**LA PIÈCE DE CŒUR DE FAUX FILET FRANÇAIS** 24€  
(ENVIRON 250 G)

**NOS ACCOMPAGNEMENTS :** poêlée de légumes frais du moment, gratin crémeux de pommes de terre, frites maison

**NOS SAUCES :** crémeuse aux cèpes ou aux morilles, jus à la moutarde violette de Brive

## LES SPÉCIALITÉS DE NOTRE CHEF

**LA CÔTE DE COCHON DU LIMOUSIN** 22€  
Cuisson basse température, juste saisie à la braise, crème aux morilles, gratin crémeux de pommes de terre et poêlée de légumes frais du moment

**LA CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON** 20€  
Moutarde à l'ancienne, gratin crémeux de pommes de terre et poêlée de légumes frais du moment

**LE MAGRET DE CANARD ENTIER** 24€  
Jus à la moutarde violette de Brive, gratin crémeux de pommes de terre et poêlée de légumes frais du moment

**LE CORDON-BLEU XL MAISON** 19€  
Suprême de poulet et jambon blanc Label Rouge comté 12 mois, frites maisons

**LE QUASI DE VEAU FRANÇAIS** 21€  
Cuit tout doucement, petites girolles, gratin crémeux de pommes de terre et poêlée de légumes frais du moment

**LE TARTARE DE BŒUF SUR SON OS À MOËLLE** 21€  
Rôti au four, tomates cerises et copeaux de parmesan, frites maisons, sucrose croquante

**LA SAUCISSE DE TRUITE DE LA PISCICULTURE DES EAUX DE L'INVAL À BORRÈZE (24)** 23€  
Piment d'Espelette, purée et jus aux herbes fraîches

**LE BAR ENTIER DÉRARÊTÉ** 23€  
Compotée de poireaux au lard fumé et écrasé de pomme de terre



## FROMAGES & GOURMANDISES



ASSIETTE DE 3 FROMAGES  
« FERME DE LA PRADE À OBJAT » 9€  
Raisins et noix du Périgord

LE TROU CORRÉZIEN 8€  
Sorbet framboise, vieille prune de Souillac

LA BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9€  
Coulis de caramel beurre salé et crème glacée à la vanille

LE DUO DE PROFITEROLES 11€  
Avec son chocolat chaud onctueux

ENTRE LE CLAFOUTIS ET LE FLAN 9€  
Bien épais, bien crémeux, aux cerises

LA POMME DU LIMOUSIN CONFITE 9€  
Crème légère à la vanille et biscuits spéculos

LA PETITE MADELEINE MAISON AU CHOCOLAT 2€  
Parfaite pour accompagner votre café

## MENU P'TIT BON VIVANT



SIROP À L'EAU ET SA SURPRISE

PETITE CHARCUTERIE ET TOMATES CERISES

CORDON BLEU MAISON ET FRITES MAISON

YAOURT FERMIER DE CORRÈZE  
À LA FRAISE OU À L'ABRICOT

14€ / PERS

## MENU 100% GAILLARD



LA BELLE TRANCHE DE TOURTE « GAILLARDE »  
Rillettes de cochon, canard confit et gésiers confits dans un feuilletage), crémeuse aux cèpes pour tremper tout ça

LE QUASI DE VEAU FRANÇAIS  
Cuit tout doucement, petites girolles, gratin crémeux de pomme de terre et légumes du moment

LA POMME DU LIMOUSIN CONFITE  
Crème légère à la vanille et biscuits spéculos

35€ / PERS

## MENU DES BONS VIVANTS



Pour toute la table, à partir de 4 personnes.  
Menu conseillé pour les groupes de 10 personnes ou +

UN ASSORTIMENT DE NOS ENTRÉES À PARTAGER

UN ASSORTIMENT DE NOS VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE  
AVEC LEURS ACCOMPAGNEMENTS

UNE FARANDOLE DE DESSERTS

55€ / PERS

TOUTE NOTRE ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITE UN BON APPÉTIT !