



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 !