

Formules et carte brasserie

Du mardi au samedi midi uniquement :
(conseillées pour les personnes pressées)

Entrées :

- Entrée du jour
- Omelette au chorizo
- Salade de chèvre chaud
- Assiette de jambon cru

Plats de la formule:

- Plat du jour
- Omelette jambon et/ou fromage, salade
- Croque monsieur maison, salade
- Croque monsieur chèvre et chorizo, salade
- Grande salade de chèvres chauds
- Bavette origine UE à l'échalote
(supplément 1,50€)

Desserts :

- Dessert du jour
- Crème caramel
- Fromage blanc
- Salade de fruits
- Fromage ou cabécou chaud
- Glace

Plats à la carte :

Salade gourmande
(salade verte, jambon cru, chorizo, chèvre chaud,...)

17€

Formules du jour

Plat de la formule : 11€

Entrée + plat **ou** Plat + dessert : 15€

Entrée + plat + dessert 18€

Supplément de 4€ pour un verre de
vin (12cl) et un café.

CARTE DE SAISON

Composez votre menu au choix dans la liste suivante

Entrée + plat ou plat + dessert : 24€

Entrée + plat + dessert : 29€

Entrée + plat + fromage + dessert : 32€

Entrées :

- Terrine de Foie gras de canard mi-cuit maison (supplément à 4€)
- Salade d'automne : potimarron rôti, boudin et crème d'oignons caramélisés
- Croustillant de carottes braisées et crémeux de patates douces, sauce ravigote ☆
- Œuf en meurette, petits lardons, champignons

Plats :

- Filet de poulet comme un cordon bleu, lard et cantal
- Esturgeon de Dordogne en croûte de chorizo, sauce crémée
- Pièce de bœuf Limousin grillée, sauce porto
- Pièce de bœuf Limousin Rossini : foie gras poêlé, sauce à la truffe (supplément 9€)
- Bouillon de légumes de saison et champignons, nouilles soba, tofu fumé ☆

Desserts :

- Moelleux au chocolat, glace à la noisette
- Sablé, mousse cream cheese et compotée de myrtilles
- Crème brûlée parfumée à la chicorée, financier aux amandes
- Poire pochée aux épices, biscuit moelleux aux noix et crémeux de potimarron ☆
- Assiette de fromages ou Cabécou chaud
- Coupe de glaces et sorbets

CARTE DE SAISON

Entrées

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit maison	15€
Salade d'automne : potimarron rôti, boudin et crème d'oignons caramélisés	11€
Croustillant de carottes braisées et crémeux de patates douces, sauce ravigote	11€ ☆
Œuf en meurette, petits lardons, champignons	11€

Salade

Salade Gourmande (<i>salade verte, jambon cru, chorizo, chèvre chaud,...</i>)	17€
---	-----

Plats

Esturgeon de Dordogne en croûte de chorizo, sauce crémée	17€
Filet de poulet comme un cordon bleu, lard et cantal	17€
Pièce de bœuf Limousin grillée, sauce porto	17€
Pièce de bœuf Rossini : foie gras poêlé, sauce à la truffe	26€
Bouillon de légumes de saison et champignons, nouilles soba, tofu fumé	17€ ☆
Ris de veau poêlés, sauce aux morilles	27€

Desserts :

Moelleux au chocolat, glace à la noisette	7€
Poire pochée aux épices, biscuit moelleux aux noix et crémeux de potimarron	7€ ☆
Crème brûlée parfumée à la chicorée, financier aux amandes	7€
Sablé, mousse cream cheese et compotée de myrtilles	7€
Coupe de glaces et sorbets	7€
Assiette de fromages ou Cabécou chaud	7€

☆ Plats convenant à un régime végétarien ou végan.

Menu gaillard

36€ Entrée + Plat + Dessert

39€ Entrée + Plat + Fromage +Dessert

Entrée

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit maison

Plat

Pièce de bœuf du Limousin grillée, sauce à la truffe noire

Fromage

Cabécou chaud

Ou

Assiette de fromages

Dessert

Dessert au choix

Menu enfant

(Moins de 10 ans uniquement)

8€

Steack haché ou jambon blanc

Glace ou fromage blanc

Sirop à l'eau.

Si vous avez des allergies alimentaires, nous tenons à votre disposition un document détaillant tous les allergènes présents dans chaque plat.