

DESSERTS

- Fromage blanc laiterie LES FAYES 5.80€**
Coulis fruits rouges, sucre / (supplément crème de marron +1€)
- ☞ **Royal aux 2 chocolats, croustillant praliné 7.80€**
- ☞ **Tiramisu au café..... 6.90€**
- ☞ **Flognarde aux pommes 6.60€**
- ☞ **Crème brûlée à la vanille Bourbon 6.90€**
- Gaufre sucre 4.50€**
- Gaufre + topping 6.90€**
Chocolat ou chantilly ou crème de marron
- Gaufre du paysan 7.90€**
Pommes caramélisées, glace vanille, chantilly
- ☞ **Crème au caramel 5.90€**
- ☞ **Café gourmand 8.40€**
3 desserts et une boisson chaude
- ☞ **Profiteroles**
Glace vanille, sauce chocolat Maison et chantilly
x1 : 4.90€ / x2 : 7.90€ / x3 : 9.90€

☞ **FROMAGE : Assiette de 3 fromages 6.90€**

GLACES

- Dame blanche :..... 7.60**
3 boules de glace vanille, chocolat chaud , chantilly
- Coupe Liégoise au café ou chocolat 7.60€**
2 boules vanille et 1 boule au chocolat **ou** café, sirop de café Maison **ou** chocolat, chantilly
- Coupe Gourmande :..... 7.60€**
Glace vanille, nougat, caramel, chocolat chaud, chantilly
- Nos parfums :**
Vanille, chocolat, caramel, rhum raisin, nougat, café, menthe, fraise, framboise, cassis, citron vert, mangue
- Coupe :**
- 1 boule 2.90€
2 boules 4.80€
3 boules 6.20€
- Supplément : 1€**
Chocolat, chantilly, coulis de fruits rouges, crème de marron
- Glace avec alcool :**
- Coupe Colonel 8.90€**
2 boules de sorbet citron vert, Vodka 4cl
- Baba gourmand 8.90€**
Glace vanille, bouchons baba au rhum , chantilly

MENU PAYSAN : 23.90€
(26.90€ avec fromage)

- Entrée**
- Salade Limousine (salade, tomates, jambon de pays, œufs durs, gouda fermier)
 - Assiette de cochonnaille
 - Œufs fermiers mayonnaise et poitrine de porc grillée
- Plat**
- Pièce de bœuf de race Limousine
 - Filet de truite sauce à l'oseille
 - Daube de joue de bœuf à la bourguignonne
 - Croustis de poulet
- Dessert**
- Tiramisu au café
 - Profiterole
 - Flognarde aux pommes

MENU GOURMAND : 31.90€
(34.90€ avec fromage)

- Entrée**
- Foie gras de canard maison et pommes confites au miel (suppl.3.90€)
 - 6 escargots en persillade
 - Œuf poché meurette ou une entrée du menu paysan
- Plat**
- Pavé de rumsteck Limousin
 - Filet de truite sauce à l'oseille
 - Escalope de veau au bleu d'auvergne
 - Cuisse de canard confite
- Dessert**
- Royal chocolat, croustillant praliné
 - Crème brûlée à la vanille Bourbon
 - Ou un dessert du menu paysan

MENU ENFANT: 8.90€

- Boisson**
- Au choix un verre de Soda,
 - Ice tea, limonade, Sirop à l'eau
- Plat**
- Croustis de poulet ou steak
 - haché ou burger
 - Garniture : riz / frites
- Dessert**
- Glace vanille VACKY / gaufre sucre ou chocolat



À PARTAGER

- Planche apéritive (idéal 2 pers) 8.90€**
saucisson sec, pâté de campagne maison, gouda fermier
- Planche du paysan (idéal 3-4 pers).. 16.90€**
Jambon de pays, pâté de campagne maison, saucisson sec, grillons Limousin, boudins aux châtaignes
- Planche gourmande (idéal 4-5 pers) 19.90€**
Jambon de pays, saucisson sec, croustis de poulet , tartine de pied de porc grillée, gouda fermier



☞ **Fait maison**

ENTRÉES

- ☞ **Oeufs fermiers mayonnaise et poitrine de porc grillée 5.90€**
- ☞ **6 escargots en persillade 7.60€**
- Assiette de cochonnaille 7.90€**
Jambon de pays, saucisson sec, pâté de campagne maison
- Tartine de pied de porc croustillant 7.90€**
- ☞ **Oeufs pochés en meurette 7.90€**
- Cuisses de grenouille sautées en persillade 7.90€**
- ☞ **Foie gras de canard (2tr) IGP Sud-Ouest Périgord et pommes confites au miel .. 14.90€**



SALADES

Salade César 14.90€

Salade, tomates, Croustis de poulet, copeaux de Parmesan, oeuף poché, poitrine de porc grillée, sauce César

Salade Paysanne 15.40€

Salade, tomates, œufs fermiers mayonnaise, tartine de pieds de porc croustillant, boudins aux châtaignes

Salade Campagnarde 15.90 €

Salade, tomates, gésiers de volaille, magrets fumés, oeuף fermier, pommes de terre sautées

Salade Limousine 13.90€

Salade, tomates, jambon de pays, oeuף poché, gouda fermier

CUISINE 100%
OEUFS FERMIERES
GAEC TERRE ET
PASSION
NANTIAI



BURGER TRADITION



Le Paysan 17.90€

Pain burger artisanal, steak haché bouchère 180 gr, poitrine de porc grillée, gouda fermier, sauce aux cèpes, oignons confits, salade

Le Limousin 15.90€

Pain burger artisanal, steak haché bouchère 150 gr, poitrine de porc grillée, gouda fermier, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne, salade, tomate

Le Monédière 15.90€

Pain burger artisanal, steak haché bouchère 150 gr, fromage bleu d'Auvergne, sauce au bleu, oignons confits, salade, tomate

Le Volailier 15.90€

Pain burger artisanal, gouda fermier, croustis de poulet, salade, tomates, oignons confits, poitrine de porc grillée, sauce tartare

1 steak :
15.90

2 steaks :
18.90

Tous nos burgers sont accompagnés d'une garniture au choix et sans changement.

PAIN BURGER
DE NOTRE
ARTISAN
BOULANGER

LE GOUDA
FERMIER
MAISON
MARIS
LADIGNAC-LE-LONG

LES POMMES
DE TERRE
GAEC
BREGAIN
JUNIOR
AMBAZAC



PLAISIRS DE LA MER

Filet de truite grillée, sauce à l'oseille 15.90€

Noix de Saint jacques à la provençale 19.90€

*Garniture au choix

• REPAS DE GROUPE

• PRIVATISATION DE SALLE

• ÉLABORATION DE MENUS

SELON VOS ENVIES



VIANDES DE RACE LIMOUSINE ISSUES DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX



BOUCHERIE DU PAYSAN

Steak haché frais façon bouchère

(180gr env) 12.90€

Pièce du boucher (180 g env.)..... 14.90€

Tartare de bœuf au couteau maison

(200 g env.)..... 15.90€

Bavette d'aloiaux (200 g env.)..... 16.90€

Pavé de rumsteck (230g env.)..... 16,70€

Faux filet (250g env.)..... 18.90€

Filet de bœuf (230g env.)..... 22.90€

Basse côte (450g env) 24.90€

Entrecôte(480 g env .) 26.90€

ÉPÉE DE VIANDE DE RACE LIMOUSINE (400G ENV) 24.90€

PLAISIRS DU PAYSAN

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix !

Boudins noirs aux châtaignes 11.90€

Croustis de poulet 13,90€

Rognons de veau sauce madère 15,90€

Le fondu creusois, charcuterie et frites maison 14.90€

Confit de canard maison IGP Sud-Ouest 15.90€

Tête de veau sauce gribiche 15,50€

Jarreton de porc confit et braisé à l'échalote 15.90€

Daube de joue de boeuf confite à la Bourguignonne 16.30€

Foie de veau au vinaigre de framboise 17,50€

Escalope de veau poêlée au bleu d'auvergne 16,90€

Souris d'agneau confite au thym 19,50€

Ris de veau poêlés sauce aux cèpes 21,90€

UNE GARNITURE AUX CHOIX

Frites Maison | écrasé de pommes de terre | Riz safrané | Légumes ratatouille | Limousade*

*Limousade (supp. 90cts): Cuisinée à base de pommes de terre rôties au four mélangées au fromage fondu le Chambérat (fromage bourbonnais au lait de vache thermisé produit par la Laiterie de La Voueize Creuse)

SAUCES MAISON AU CHOIX (0.90 €) :

Bleu d'Auvergne, moutarde, poivre, échalote, sauce aux cèpes (supp. 2.50€)