



Fromages

Sélection de 3 fromages

à choisir au plateau 6,90 €



Desserts

Gaufre sucre ☞ 4,50 €
Gaufre + topping ☞ 6,90 €
<i>Chocolat ou chantilly ou crème de marron</i>
Gaufre du paysan ☞ 7,90 €
<i>Pommes caramélisées, glace vanille, chantilly</i>
Fromage blanc laiterie LES FAYES
<i>Coulis fruits rouges, crème de marron ou sucre</i> 5,60 €
Flognarde aux pommes ☞ 6,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon ☞ 6,90 €
Tiramisu au café ☞ 6,90 €
Moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly 7,10 €
Tartelette aux pommes caramélisées
<i>Caramel beurre salé et crémeux vanille</i> ☞ 7,10 €
Dôme crémeux vanille cœur fruits rouges et croustillant chocolat ☞ 7,50 €
Café gourmand
<i>3 desserts et boisson chaude</i> ☞ 8,40 €
Profiteroles ☞
<i>Glace vanille, sauce chocolat Maison et chantilly</i>
<i>x 1 : 4,40 € / x 2 : 7,50 € / x 3 : 8,90 €</i>



Glaces

Gourmande 7,40 €
<i>Glace vanille, nougat, caramel, chocolat chaud, chantilly</i>
Red limousine 7,40 €
<i>Glace fraise, sorbet framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly</i>
Dame blanche 7,40 €
<i>3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>
Coupe Liégoise au café ou chocolat ou caramel 7,40 €
<i>2 boules vanille et 1 boule chocolat ou café ou caramel, sirop de café Maison ou chocolat ou caramel, chantilly</i>
Coupe colonel 8,90 €
<i>2 boules citron vert et 4 cl de vodka</i>
Nos parfums : Vanille, chocolat, caramel, rhum raisin, café, menthe, fraise, framboise, cassis, citron vert, passion, mangue, pistache, pomme, nougat
Coupe 1 boule 2,90 €
<i>2 boules</i> 4,80 €
<i>3 boules</i> 6,20 €
Supplément 1 €
<i>Chocolat, chantilly, coulis de fruits rouges, caramel, crème de marron</i>



AU PAYSAN GOURMAND

CARTE AUTOMNE - HIVER



À partager

Planche apéritive 8,90 €
<i>Saucisson sec, pâté de campagne maison, dés de gouda fermier</i>
Planche du paysan 14,90 €
<i>Jambon sec, saucisson sec, terrine de campagne et pâté de tête maison, filet de porc séché</i>
Planche limousine ☞ 16,90 €
<i>Jambon sec, pâté de campagne maison, croustis de poulet, toasts de chèvre, œufs de caille mayonnaise</i>
Planche gourmande ☞ 18,50 €
<i>Saumon gravelax, gougères au fromage et jambon sec, croustis de camembert, poivronnade maison et tartines grillées</i>

Entrées

Œufs fermiers mayonnaise et poitrine de porc grillée ☞ 5,90 €
Assiette de cochonnaille 7,50 €
<i>Jambon sec, filet de porc séché, terrine de campagne maison</i>
Duo de pâtés de campagne et de tête maison ☞ 7,50 €
Œufs pochés nappés de sauce aux cèpes ☞ 8,20 €
Feuilleté d'escargots à la bourguignonne ☞ 8,20 €
Carpaccio de saumon gravelax ☞ 8,90 €
Foie gras de canard maison, pommes confites au miel ☞ 14,90 €

Menu paysan

23,90 €

(26,90 € avec fromage)

ENTRÉE

- Salade limousine
- Assiette de cochonnaille
- Œufs fermiers mayonnaise et poitrine de porc grillée

PLAT

- Pièce bœuf Limousin
- Saumon frais à l'oseille
- Boudin noir fermier
- Croustis de poulet

DESSERT

- Tiramisu café
- Profiterole
- Flognarde aux pommes

Menu gourmand

30,90 €

(33,90 € avec fromage)

ENTRÉE

- Foie gras de canard et pommes confites au miel (supplément 3,90 €)
- Feuilleté d'escargots à la bourguignonne
- Œuf poché sauce aux cèpes
- Une entrée au choix du Menu Paysan

PLAT

- Pavé de rumsteak Limousin
- Saumon frais à l'oseille
- Escalope de veau poêlée et sauce au bleu d'auvergne
- Jarretton de porc confit et braisé, sauce à l'échalote

DESSERT

- Crème brûlée à la vanille bourbon
- Moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly
- Tartelette aux pommes caramel beurre salé et crémeux vanille
- Un dessert au choix du Menu Paysan

Menu enfant

8,50 €

Jusqu'à 10 ans

BOISSON

- Au choix (verre de soda, limonade, sirop à l'eau, ice tea)

PLAT

- Croustis de poulet
- Steak haché (VBF)
- Burger
- Garniture, frites ou tagliatelles

DESSERT

- Glace VACKY vanille
- Gaufre sucre ou chocolat

Garnitures et sauces voir au dos



Fait Maison



Salades

entrée | plat

CUISINE
100%
ŒUFS
FERMIERS

GAEC TERRE
ET PASSION
NANTIAT

- Salade limousine** 8,90 € | 14,50 €
Salade, tomates, gouda fermier, jambon sec, œuf poché, croûtons
- Salade César** 8,90 € | 14,90 €
Salade, tomates, croustis de poulet, copeaux de Parmesan, croûtons, œuf poché, poitrine de porc grillée, sauce César
- Salade gourmande** 8,90 € | 14,90 €
Salade, tomates, œuf poché, croustis de camembert, lardons de jambon sec grillés, croûtons, tartines de poivronnade
- Salade paysanne** 8,90 € | 14,90 €
Salade, tomates, œufs fermiers mayonnaise, boudin noir, gougères de fromage et jambon sec, pommes



Burgers tradition



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

PAIN BURGER
DE NOTRE
ARTISAN
BOULANGER

LE GOUDA
FERMIER

MAISON
MARIS
LADIGNAC-LE-LONG

LES POMMES
DE TERRE

GAEC
BREGAINT
JUNIOR
AMBAZAC

- Le Limousin** 15,40 €
Pain burger, steak haché bouchère 150 gr, poitrine de porc grillée, gouda fermier, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne, salade, tomate
- Le Monédière** 18,20 €
Pain burger, steak haché bouchère 150 gr, fromage bleu d'auvergne, sauce au bleu, oignons confits, salade, tomate
- Le Creusois** 15,30 €
Pain burger, steak haché bouchère 150 gr, gouda fermier, sauce creusoise (camembert), poitrine de porc grillée, oignons confits, salade, tomate
- Le Volailier** 15,30 €
Pain burger, gouda fermier, croustis de poulet, salade, tomate, oignons confits, poitrine de porc grillée, sauce tartare

Tous nos burgers sont accompagnés d'une garniture au choix



Plaisirs de la mer

- Saumon frais à l'oseille** 16,90 €
- Poêlée de Gambas en persillade** 19,90 €

Sauces au choix Maison 0,60 €

Bleu d'auvergne | Moutarde à l'ancienne | Tartare
Creusoise (camembert) | Échalote | Poivre | Oseille.

Fait Maison



Plaisirs du Paysan

Tous nos plats sont accompagnés de garniture au choix

- Boudins noirs** 11,90 €
de la Maison ANDRIEUX
- Croustis de poulet** 13,90 €
- Tête de veau sauce gribiche** 14,90 €
- Tagliatelles au poulet sauce aux cèpes** 15,30 €
- Jarretton de porc confit et braisé sauce à l'échalote** 15,40 €
- Fondu creusois au camembert charcuterie et frites** 15,50 €
- Escalope de veau poêlée, sauce au bleu d'auvergne** 16,90 €
- Foie de veau poêlé, sauce au vinaigre de framboise** 16,90 €
- Souris d'agneau confite au thym** 19,50 €
- Magret de canard entier** 19,90 €
- Ris de veau poêlés, sauce aux cèpes** 21,50 €

Toutes nos viandes sont de race **LIMOUSINE**



Boucherie du Paysan

- Steak haché frais façon bouchère** 12,90 €
(180 g env.)
- Pièce du boucher** (180 g env.) 14,90 €
- Pavé de rumsteak** (200 g env.) 15,80 €
- Tartare de bœuf au couteau Maison** (200 g env.) 15,90 €
- Bavette d'aloiaux** (180 g env.) 16,90 €
- Faux filet** (280 g env.) 18,90 €
- Basse côte** (400 g env.) 22,90 €
- Filet de bœuf** (250 g env.) 23,50 €
- Entrecôte** (350 g env.) 24,50 €



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

NOUVEAU !



Epée de viande Limousine et sa garniture

Morceaux de merlan de bœuf (400g env),
façon brochette

23,90 €



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Nos Garnitures

Frites **Maison** | **Limousade*** Purée de butternut
Pâtes tagliatelles | Choux vert braisé

* La **LIMOUSADE** est cuisinée à base de pommes de terre rôties au four mélangées au fromage fondu LE CHAMBERAT (fromage bourbonnais au lait de vache thermisé produit par la Laiterie de La Voueize - 23)