

## DESSERTS

<b>FROMAGE : Assiette de 3 fromages.....</b>	<b>6.90€</b>
☰ <b>Gaufre sucre .....</b>	<b>4.50€</b>
☰ <b>Gaufre + topping .....</b>	<b>6.90€</b>
<i>Chocolat ou chantilly ou crème de marron</i>	
☰ <b>Gaufre du paysan .....</b>	<b>7.90€</b>
<i>Pommes caramélisées, glace vanille, chantilly</i>	
<b>Fromage blanc laiterie LES FAYES .....</b>	<b>5.70€</b>
<i>Coulis fruits rouges, sucre / (supplément crème de marron +1€)</i>	
☰ <b>Macaron vanille aux fruits frais .....</b>	<b>6.90€</b>
☰ <b>Crème brûlée à la vanille Bourbon .....</b>	<b>6.90€</b>
☰ <b>Tiramisu au café .....</b>	<b>6.90€</b>
☰ <b>Ile flottante .....</b>	<b>6.20€</b>
☰ <b>Salade d'ananas saveur mojito , sorbet citron vert .</b>	<b>6.90€</b>
☰ <b>Royal chocolat, croustillant praliné .....</b>	<b>7.50€</b>
☰ <b>Café gourmand .....</b>	<b>8.40€</b>
<i>3 desserts et une boisson chaude</i>	
☰ <b>Profiteroles</b>	
<i>Glace vanille, sauce chocolat Maison et chantilly</i>	
<i>x1 : 4.60€ / x2 : 7.70€ / x3 : 8.90€</i>	

## GLACES

<b>Gourmande .....</b>	<b>7.40€</b>
<i>Glace vanille, nougat, caramel, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Red Limousine .....</b>	<b>7.40€</b>
<i>Glace fraise, sorbet framboise, cassis, coulis de fruits rouges, Chantilly</i>	
<b>Dame Blanche .....</b>	<b>7.40€</b>
<i>3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
<b>Coupe Liégoise au café ou chocolat .....</b>	<b>7.40€</b>
<i>2 boules vanille et 1 boule au chocolat ou café, sirop de café Maison ou chocolat, chantilly</i>	
<b>Coupe Colonel .....</b>	<b>8.90€</b>
<i>2 boules citron vert et 4 cl de Vodka</i>	
<b>Coupe Exotique .....</b>	<b>7.40€</b>
<i>Sorbet passion, mangue, ananas frais, coulis de fruit exotique, chantilly</i>	
<b>Nos parfums :</b>	
<i>Vanille, chocolat, caramel, rhum raisin, café, menthe, fraise, framboise, cassis, citron vert, passion, mangue, nougat</i>	
<b>Coupe :</b>	
<i>1 boule .....</i>	<i>2.90€</i>
<i>2 boules .....</i>	<i>4.80€</i>
<i>3 boules .....</i>	<i>6.20€</i>
<b>Supplément : .....</b>	<b>1€</b>
<i>Chocolat, chantilly, coulis de fruits rouges, crème de marron, coulis exotique</i>	

**MENU PAYSAN : 23.90€**  
(26.90€ avec fromage)

### Entrée

Salade Limousine  
Assiette de cochonnaille  
Oeufs fermiers mayonnaise  
et poitrine de porc grillée

### Plat

Pièce de boeuf Limousine  
Pavé de truite grillée et beurre  
d'amande  
Andouillette de Troyes grillée  
Croustis de poulet  
(garnitures & sauces voir au dos)

### Dessert

Tiramisu café  
Profiterole  
Ile flottante

**MENU GOURMAND : 31.90€**  
(34.90€ avec fromage)

### Entrée

Foie gras de canard maison et  
pommes confites au miel (suppl.3.90€)  
Tartare de saumon mariné  
Pressé de boeuf confit du Limousin  
Une entrée au choix du menu Paysan

### Plat

Pavé de rumsteck Limousin  
Pavé de truite grillée et beurre d'amande  
Escalope de veau au bleu d'auvergne  
Jarretton de porc confit et braisé  
(garnitures et sauces, voir au dos)

Un Dessert du Menu Paysan au choix

**MENU ENFANT: 8.60€**

### 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 estivale .....** **16.90€**

*Croustis de poulet, poivronnade maison, toasts de pesto et carpaccio de boeuf, chorizo, légumes croquants et gressins*

**Planche du paysan .....** **15.90€**

*Jambon sec, pressé de boeuf confit du Limousin, chorizo, terrine de campagne, saucisson sec*

**Planche apéritive .....** **8.90€**

*Saucisson sec, terrine de campagne maison, gouda fermier*



☰ **Fait maison**

## ENTRÉES

☰ **Foie gras de canard IGP Périgord .....** **14.90€**

*Pommes confites au miel, toasts grillés*

☰ **Feuilleté de ris de veau  
sauce aux cèpes .....** **9.90€**

**Assiette de carpaccio de boeuf.....** **8.50€**  
*Marinade pesto, parmesan, pains toastés*

☰ **Pressé de boeuf confit du Limousin .....** **8.50€**

**Tartare de saumon mariné .....** **7.90€**

☰ **Assiette de cochonnaille .....** **7.60€**  
*Jambon sec, chorizo, terrine de campagne maison*

**Oeufs fermiers mayonnaise  
et poitrine de porc grillée .....** **5.90€**



## SALADES

## ENTRÉE | PLAT

- Salade Limousine** ..... 8.90€ | 14.50€  
*Salade, tomates, gouda fermier, jambon sec, oeufs durs, croutons*
- Salade César** ..... 8.90€ | 14.90€  
*Salade, tomates, Croustis de poulet, copeaux de Parmesan, croûtons, oeufs durs, poitrine de porc grillée, sauce césar*
- Salade océane** ..... 9.90€ | 15.40€  
*Salade, tomates, tartare de saumon, encornets grillés, toasts de poivronnade*
- Salade Paysanne** ..... 8.90€ | 14.90€  
*Salade, tomates, oeufs fermiers mayonnaise, pressé de boeuf Limousin confit maison, fromage gouda fermier, dés de jambon grillés, légumes croquants*

**CUISINE 100% OEUFS FERMIER**  
**GAEC TERRE ET PASSION NANTIAI**



## BURGER TRADITION



- Le Limousin** .....  
*Pain burger artisanal, steak haché bouchère 150 gr, poitrine de porc grillée, gouda fermier, oignons rouges, sauce moutarde à l'ancienne, salade, tomates*
- Le Monédière** .....  
*Pain burger artisanal, steak haché bouchère 150 gr, fromage bleu d'Auvergne, sauce au bleu, oignons rouges, salade, tomates*
- Le Volailier** ..... 15.40€  
*Pain burger artisanal, gouda fermier, croustis de poulet, salade, tomates, oignons rouges, poitrine de porc grillée, sauce tartare*

**1 steak : 15.60**

**2 steaks : 18.40**

Tous nos burgers sont accompagnés d'une **garniture au choix !**

**PAIN BURGER DE NOTRE ARTISAN BOULANGER**

**LE GOUDA FERMIER MAISON MARIS LADIGNAC-LE-LONG**

**LES POMMES DE TERRE GAEC BREGAINT JUNIOR AMBAZAC**



## PLAISIRS DE LA MER

- Poêlée de Gambas en persillade** ..... 19.90€
- Filet de truite grillée et beurre d'amande** ..... 14.90€
- Encornés grillés en persillade** ..... 14.90€
- Tartare de saumon mariné** ..... 15.90€

\*Garniture au choix



### SAUCES MAISON AU CHOIX (0.80 €):

Bleu d'Auvergne, moutarde à l'ancienne, échalote, poivre, tartare

**Fait maison**

Toutes nos viandes sont de race Limousine issues de nos producteurs locaux

**LIMOUSINE**



## BOUCHERIE DU PAYSAN

- Entrecôte (400 g env.)** ..... 24.90€
- Basse côte de bœuf (env. 400gr)** 23,90€
- Filet de bœuf (250g env.)** ..... 22.50€
- Faux filet (250g env.)** ..... 18.90€
- Bavette d'aloiaux (180 g env.)** ..... 16.90€
- Pavé de rumsteck (200gr env.)** ..... 16,20€
- Tartare de bœuf au couteau Maison (200 g env.)** ..... 15.90€
- Pièce du boucher (180 g env.)** ..... 14.90€
- Steak haché frais façon bouchère (180 g env)** ..... 12.90€

Viande bovine française



**NOUVEAU !**

## ÉPÉE DE VIANDE LIMOUSINE

### ET SA GARNITURE

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

**24.50€**



## PLAISIRS DU PAYSAN

Tous nos plats sont accompagnés de **garniture au choix !**

- Ris de veau poêlés sauce aux cèpes** .. 21.50€
- Jarretton de porc confit et braisé à l'échalote** ..... 15.90€
- Côtelettes d'agneau grillées x4** ..... 20,90€
- Camembert pané, frites, jambon sec** .. 14.90€
- Magret de canard entier IGP Périgord** ..... 19,90€
- Fraise de veau tiède en vinaigrette** .... 14,50€
- Foie de veau au vinaigre de framboise** ..... 17.50€
- Carpaccio de bœuf** ..... 14,90€  
Carpaccio, pains grillés et marinade pesto, parmesan
- Escalope de veau poêlée au bleu d'auvergne** ..... 16.90€
- Croustis de poulet** ..... 13,90€

### NOS GARNITURES

Frites Maison | Limousade\* | Riz safrané | Légumes du soleil

\*La **Limousade** est 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