



DESSERTS

🍷 Tarte aux fraises.....	7.00€
Gaufre sucre	4.50€
Gaufre + topping	6.90€
Chocolat ou chantilly ou crème de marron	
Gaufre du paysan	8.20€
Fraises fraîches, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly	
Fromage blanc laiterie LES FAYES	5.90€
Coulis fruits rouges, sucre / (supplément crème de marron +1€)	
Bouchons de Baba au rhum, glace vanille, chantilly ..	7.80€
🍷 Crème brûlée à la vanille Bourbon	6.90€
🍷 Tiramisu au café	6.90€
🍷 Ile flottante	6.40€
🍷 Salade d'ananas saveur mojito , sorbet citron vert ..	7.10€
🍷 Royal chocolat, croustillant praliné	7.80€
🍷 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 : 9.50€	

FROMAGE

Assiette de 3 fromages 6.90€



GLACES

Gourmande	7.50€
Glace vanille, nougat, caramel, chocolat chaud, chantilly	
Red Limousine	7.50€
Glace fraise, sorbet framboise, cassis, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Dame Blanche	7.40€
3 boules de glace vanille, chocolat chaud , chantilly	
Coupe Liégoise au café ou chocolat	7.40€
2 boules vanille, 1 boule chocolat ou café, sirop de café maison ou chocolat, chantilly	
Coupe Colonel	8.90€
2 boules de sorbet citron vert, Vodka 4cl	
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, coulis de fruits rouges, chantilly	



MENU PAYSAN : 23.90€
(26.90€ avec fromage)

Entrée au choix :

- Assiette estivale (Salade, jambon de pays, melon, mozzarella)
- Assiette de cochonaille
- Œufs fermiers mayonnaise et chorizo grillé

Plat au choix

- Pièce de bœuf de race Limousine
- Filet de truite et poivronnade
- Andouillette de Troyes grillée
- Croustis de poulet

Dessert au choix

- Tiramisu au café
- Profiterole
- Ile flottante

MENU GOURMAND : 31.90€
(34.90€ avec fromage)

Entrée au choix :

- Foie gras de canard maison et pommes confites au miel (suppl. +3.90€)
- Carpaccio de truite gravelax
- Cuisses de grenouille à la provençale
- ou une entrée du Menu Paysan

Plat au choix :

- Pavé de Rumsteck Limousin
- Filet de truite et poivronnade
- Tranche de gigot grillé
- Enchaud fermier

Dessert au choix :

- Royal chocolat, croustillant praliné
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Salade ananas saveur mojito et glace citron
- 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, saucisson à l'ail et chorizo du Mas Laborie, olives vertes

Planche gourmande (idéal 4-5 pers.) ..17.90€
Gravelax de magret de canard maison, bouchées de camemberts panés frits, poivronnade maison et toasts grillés
pickles de légumes, melon, tomates cerises

Planche pâture (idéal 4-5 pers.).....18.90€
Jambon de pays, chorizo, croustis de poulet, gravelax de truite maison, gouda fermier, tomates cerises, olives vertes

ENTRÉES

🍷 Œufs fermiers mayonnaise et chorizo grillé 6.20€

🍷 Carpaccio de truite gravelax 9.90€

🍷 Cuisses de grenouilles à la provençale 8.70€

🍷 Animelles de mouton sautées en persillade 8.90€

Assiette de cochonaille 7.90€
(jambon de pays, saucisson sec, pâté de campagne maison)

🍷 **Foie gras de canard mi cuit maison, pommes confites au miel14.90€**

Assiette estivale (jambon de pays, melon, tomates cerises, mozzarella) 7.90€



🍷 **Fait maison**



SALADES

ENTRÉE | PLAT

Salade Gourmande..... 15.50€
Salade, tomates cerises, croustis de camembert, gravelax de magret de canard maison, melon, pickles de légumes

Salade César 14.90€
Salade, tomates cerises, croustis de poulet, copeaux de Parmesan, œuf dur fermier, poitrine de porc grillée, sauce césar

Salade océane 15.50€
Salade, tomates cerises, toasts de poivronnade, truite gravelax maison, crevettes sautées

Salade Paysanne 14.90€
Salade, tomates cerises, œuf dur fermier mayonnaise, chorizo grillé, enchaud (confit de porc), dès de gouda fermier

CUISINE 100%
OEUFS FERMIER
GAEC TERRE ET
PASSION
NANTIAT



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 façon bouchère 150 gr, poitrine porc grillée, gouda fermier, oignons rouges, sauce moutarde à l'ancienne, salade, tomate

Le Monédière 15.90€
Pain burger artisanal, steak haché bouchère 150gr, fromage bleu d'auvergne, sauce au bleu, oignons rouges, salade, tomate

Le Volailier 15.90€
Pain burger artisanal, croustis de poulet, gouda fermier, salade, tomate, oignons rouges, poitrine de porc grillée, sauce tartare

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

1 steak :
15.90

2 steaks :
18.90

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

Filet de truite grillée, poivronnade 15.90€

Noix de Saint jacques à la provençale..... 19.90€

*Garniture au choix

SAUCES MAISON AU CHOIX (0.90 €) :

Bleu d'auvergne, moutarde à l'ancienne, poivre, échalote, tartare, sauce aux cèpes (suppl. 2.00€)

Fait maison

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



BOUCHERIE DU PAYSAN

Entrecôte (480 g env.)..... 26.90€

Basse côte de bœuf (env. 400gr) 23,90€

Filet de bœuf (230g env.)..... 22.90€

Faux filet (250g env.)..... 18.90€

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

Pavé de rumsteck (230gr env.)..... 16,90€

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€

NOUVEAU !

ÉPÉE DE VIANDE LIMOUSINE ET SA GARNITURE

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

24.90€



PLAISIRS DU PAYSAN

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

Tranche de gigot d'agneau grillée à la plancha 16,70€

Côte de porc fermière XXL (Porc fermier de la ferme du Mas Labori) 16.50€

Enchaud fermier (Confit de porc fermier) 15.70€

T-Bone de veau à la plancha, sauce aux cèpes18.90€

Ris de veau poêlés sauce aux cèpes 21.90€

Camembert pané, charcuterie et frites maison 14,90€

Foie de veau au vinaigre de framboise 17.90€

Magret de canard entier 19.90€

Andouillette de Troyes grillée 14.90€

Croustis de poulet 13.90€

NOS GARNITURES

Frites Maison | Limousade* | Riz safrané | Légumes façon ratatouille

*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 (suppl.0.90€ cts)