

DESSERTS

☞ Mousse au chocolat	6.90€
Gaufre sucre	4.50€
Gaufre + topping	6.90€
<i>Chocolat, chantilly ou crème de marron</i>	
Gaufre du paysan	8.20€
<i>Pommes caramélisées, glace vanille, chantilly</i>	
Fromage blanc laiterie LES FAYES	5.90€
<i>Coulis fruits rouges, sucre / (supplément crème de marron +1€)</i>	
Bouchons de Baba au rhum, glace vanille, chantilly ..	7.60€
☞ Crème brûlée à la vanille Bourbon	6.90€
☞ Tiramisu au café	6.90€
☞ Ile flottante	6.80€
☞ Entremet croustillant vanille pommes caramélisées	7.90€
☞ Royal chocolat, croustillant praliné	7.90€
☞ Café gourmand	8.50€
<i>3 desserts et une boisson chaude</i>	
☞ Profiteroles	
<i>Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly</i>	
<i>x1 : 5.90€ / x2 : 7.90€ / x3 : 9.50€</i>	

FROMAGE

Assiette de 3 fromages 6.90€

GLACES

Gourmande	7.60€
<i>Glace vanille, nougat, caramel, chocolat chaud, chantilly</i>	
Coupe Red Limousine	7.60€
<i>Sorbet framboise, cassis, fraise, coulis de fruits rouge et chantilly</i>	
Coupe du paysan	8.20€
<i>Glace vanille, pommes caramélisées, éclats de meringue, coulis de caramel et chantilly</i>	
Coupe Liégoise au café ou chocolat	7.50€
<i>2 boules vanille, 1 boule chocolat ou café, sirop de café maison ou chocolat, chantilly</i>	
Coupe Colonel	8.90€
<i>2 boules de sorbet citron vert, Vodka 4cl</i>	
Nos parfums :	
<i>vanille, chocolat, caramel, rhum raisin, nougat, café, menthe, fraise, framboise, cassis, citron vert, mangue, pistache</i>	
Coupe :	
1 boule	2.90€
2 boules	4.80€
3 boules	6.20€
Supplément :	1€
<i>chocolat, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	

MENU PAYSAN : 24.90€

(27.90€ avec fromage)

MENU GOURMAND : 31.90€

(34.90€ avec fromage)

MENU ENFANT: 8.90€

Entrée au choix :

- Assiette Limousine (Salade, jambon de pays, œuf dur fermier, tomate cerise, cantal doux)
- Assiette de cochonnaille
- Œufs fermiers mayonnaise et poitrine grillée)

Plat au choix

- Pièce de bœuf de race Limousine
- Steak de thon au beurre blanc
- Enchaud de porc grillé
- Croustis de poulet

Dessert au choix

- Tiramisu au café
- Profiterole
- Mousse au chocolat

Entrée au choix :

- Foie gras de canard maison (suppl. +3.90€) et pommes confites au miel
- 6 escargots en persillade
- Œuf poché sauce Bourguignonne
- Ou une entrée du Menu Paysan

Plat au choix :

- Pavé de Rumsteck Limousin
- Steak de thon beurre blanc
- Daube de boeuf Limousin
- Escalope de veau sauce bleu

Dessert au choix :

- Royal chocolat, croustillant praliné
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Entremet croustillant vanille pommes caramélisées
- Ou un dessert du Menu Paysan



Boisson :

- Au choix un verre de Coca,
- 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, chorizo fermier, cantal doux

Planche du paysan (idéal 3-4 pers.) ... 16.90€

Jambon de pays, pâté de campagne maison, saucisson sec, rillette de porc et chorizo fermier du Mas Laborie

Planche gourmande (idéal 4-5 pers.) ..16.90€

Jambon de pays, saucisson sec, boudins noirs, croustis de poulet et cantal doux

ENTRÉES

☞ Œufs pochés sauce bourguignonne 8.50€

☞ Cuisses de grenouilles sautées en persillade 8.90€

☞ Animelles (couilles)de mouton à la crème persillade 8.90€

☞ 6 escargots au beurre persillés..... 7.50€

☞ Foie gras de canard mi cuit maison, pommes confites au miel 14.90€

☞ Œufs fermiers mayonnaise et poitrine grillée..... 6.40€

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



☞ Fait maison



SALADES

Salade Gourmande..... 15.90€

Salade, tomates cerises, gésiers de volaille, pommes de terre sautées, manchon de canard, œuf dur fermier

Salade César 14.90€

Salade, tomates cerises, croustis de poulet, copeaux de Parmesan, œuf poché, poitrine de porc grillée, sauce César

Salade Paysanne 14.90€

Salade, tomates cerises, œuf dur fermier mayonnaise, boudins noirs, enchaud de porc, cantal doux

CUISINE 100% OEUFS FERMIER
GAEC TERRE ET PASSION NANTIAT



BURGER TRADITION



Le Paysan 17.90€

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

Le Limousin 15.90€

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

Le Creusois 18.90€

Pain burger artisanal, steak haché bouchère 150gr, gouda fermier, sauce au camembert, oignons confits, poitrine de porc grillée, salade, tomate

Le Volailier 15.90€

Pain burger artisanal, croustis de poulet, gouda fermier, salade, tomate, oignons confits, 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

Steak de thon poêlé au beurre blanc 16.90€

Noix de Saint jacques à la provençale 19.90€

AVEC GARNITURE AU CHOIX

SAUCES MAISON AU CHOIX (0.90 €) :

Bleu d'auvergne, creusoise, 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€

Filet de bœuf (230g env.) 23.90€

Faux filet (250g env.) 18.90€

Tartare de bœuf au couteau Maison (200 g env.) 16.90€

Filet de boeuf façon rossini 34.90€

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

Pavé de rumsteck (230gr env.) 16,50€

Pièce du boucher (180 g env.) 14.90€

Steak haché frais façon bouchère (180 g env) 12.90€

Basse côte de boeuf (env.400g) 23.90€

ÉPÉE DE VIANDE LIMOUSINE

ET SA GARNITURE

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

25.90€

PLAISIRS DU PAYSAN

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

Fondu creusois, charcuterie et frites maison 14,90€

Tartiflette du paysan et son enchaud de porc fermier 16,20€

Jarret de porc à l'échalote 16,90€

Enchaud de porc fermier (poitrine confite) 15,90€

Daube de boeuf Limousin 17,20€

Ris de veau poêlés sauce aux cèpes 22,30€

Escalope de veau et sauce au bleu 16,90€

Foie de veau au vinaigre de framboise 17,90€

Magret de canard entier 20,90€

Tête de veau sauce gribiche 15,60€

Croustis de poulet 13,90€

Boudins noirs 11,90€

NOS GARNITURES

Frites Maison | Limousade* | Riz safrané | Purée de butternut

*La LIMOUSADE est cuisinée à base de pommes de terre rôties au four mélangées au fromage fondu (suppl.0.90€ cts).