



AU PAYSAN GOURMAND

RESTAURANT INDÉPENDANT !
Carte printemps/été 2026

À PARTAGER

Planche apéritive (idéal 2 pers.) **9,90 €**
saucisson sec, pâté de campagne **Maison**, chorizo fermier, fromage Saint-Anja*

Planche gourmande (idéal 4-5 pers.) **17,90 €**
jambon de pays, pâté de campagne **Maison**, œufs durs fermiers mayonnaise, carpaccio de tête de veau, croustis de mozzarella

Planche terre & mer (idéal 4-5 pers.) **18,90 €**
jambon de pays, coppa fermière, tataki de thon **Maison**, tomates et poivrons confits, crevettes en robe de pomme de terre frites, fromage Saint-Anja*

*Saint-Anja : tome de vache au lait pasteurisé

Entrées

☪ **Carpaccio d'été** **8,90 €**
carpaccio de tomate, burrata et coppa fermière

☪ **Animelles** **8,90 €**
couilles de mouton grillées en persillade

☪ **Carpaccio de tête de veau** **7,90 €**
sauce paysanne, tomates confites

Assiette de cochonnaille **7,90 €**
jambon de pays, saucisson sec, pâté de campagne **Maison**, chorizo fermier

☪ **Foie gras de canard mi-cuit** **13,90 €**
(2 tranches), compotée de figue

☪ **Œufs fermiers mayonnaise** **6,40 €**
et poitrine grillée

☪ **Tataki de thon frais** **8,90 €**
et tartare d'avocat, tomates confites

Salades

Salade César **14,90 €**
salade, tomates cerises, croustis de poulet, copeaux de Parmesan, œuf dur fermier, poitrine de porc grillée, sauce César

Salade Estivale **14,90 €**
salade, tomates cerises, burrata, coppa fermière, œuf dur fermier, avocat
Version végétarienne : suprême végétal pané

Salade Paysanne **14,90 €**
salade, tomates cerises, gésiers de volaille, manchons de canard confits, pommes de terre sautées, œuf dur fermier

Bol Océan **Nouveau** **13,90 €**
riz basmati, tomates cerises, tataki de thon **Maison**, tomates et poivrons confits, avocat, crevettes en robe de pomme de terre frites, pomme golden

☪ Prix nets – service compris. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.
☪ Les plats signalés par le pictogramme « fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Origine des viandes : selon arrivage. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Plaisirs du Paysan

Nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix

☞ Bruschetta du Paysan	14,90€
Tomates et poivrons confits, burrata, coppa fermière	
Camembert rôti	15,50€
frites, jambon de pays	
Tranche de gigot d'agneau grillée	16,90€
Travers de porc caramélisés sauce barbecue.....	15,50€
Andouillette de Troyes	14,90€
☞ Ris de veau poêlés sauce aux cèpes.....	22,50€
Rognons de veau sauce porto.....	16,90€
Magret de canard entier	22,90€
Quasi de veau	16,90€
Cuisson basse température sauce aux cèpes	
☞ Croustis de poulet	13,90€

MENU ENFANT

boisson

Au choix un verre de coca, ice tea, limonade, sirop à l'eau

plat

Croutis de poulet ou steak haché frais ou burger.

Garniture : tagliatelles ou frites

dessert

Glace à la vanille VACKY, gaufre sucre ou chocolat

9,50€

BURGERS TRADITION

Composition du burger non modifiable

Garniture au choix

**Steak haché frais LIMOUSIN façon bouchère 140 g 1 steak 2 steaks

☞ Le Limousin	16,90€	19,90€
Pain burger artisanal, steak haché**, poitrine de porc grillée, fromage Saint-Anja*, oignons rouges, sauce moutarde miel, salade, tomate		
☞ Le Monédière	16,90€	19,90€
Pain burger artisanal, steak haché**, Bleu d'Auvergne, oignons rouges, sauce Bleu d'Auvergne, salade, tomate		
☞ Le Paysan	16,90€	19,90€
Pain burger artisanal, steak haché**, poitrine de porc grillée, fromage Saint-Anja*, oignons rouges, sauce aux cèpes, salade, tomate		

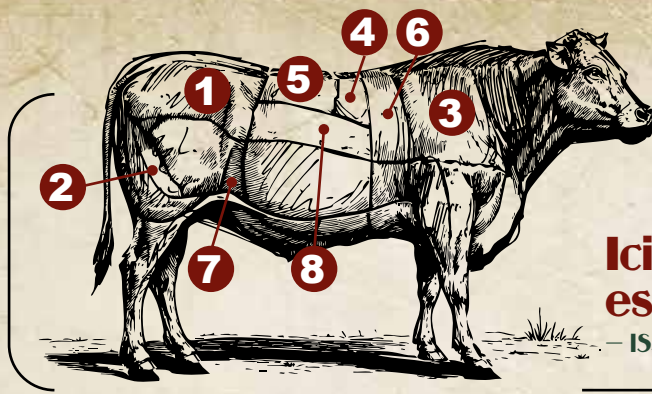
Le Volailier..... **15,90€**

Pain burger artisanal, croustis de poulet, Saint-Anja*, salade, tomate, oignons rouges, poitrine de porc grillée, sauce tartare

Le Burger Véggie..... **15,50€**

Pain burger artisanal, suprême végétal pané, sauce tartare, salade, tomate, oignons rouges

*Saint-Anja : tome de vache au lait pasteurisé



**Ici, notre viande de bœuf
est de race limousine**

— ISSUE D'ÉLEVAGES PASSIONNÉS DU LIMOUSIN

BOUCHERIE DU PAYSAN

— Viande de race limousine (VBF) —

2 Pièce du boucher 180 g env.....	14,90€
3 Steak haché frais <i>façon bouchère</i> 180 g.....	12,90€
2 Tartare de bœuf au couteau <i>Maison</i> 200 g env.....	16,90€
Maxi tartare de bœuf 350 g env.....	25,90€
7 Bavette d'aloiaux 200 g env.....	17,90€
1 Pavé de rumsteck 230 g env.....	16,90€
5 Faux filet 250 g env.....	19,90€
4 Entrecôte 480 g env.....	27,90€
8 Filet de bœuf 230 g env.....	24,50€
6 Basse-côte de bœuf 450 g env.....	23,90€
2 Épée de viande brochette de bœuf tendre de Merlan 400 g.....	25,90€

☺ Garnitures au choix

Frites *Maison*, Légumes façon ratatouille,
riz ou tagliatelles

Toute garniture supplémentaire : + 1,50€

LIMOUSADE (suppl. 1,00€)

cuisinée à base de pommes de terre rôties au four
mêlées avec du fromage fondu

☺ Sauce Maison **1,00€**

Bleu d'auvergne, moutarde miel,
poivre, échalote, tartare

Sauce aux cèpes (suppl. 2,00€)

Plaisirs de la mer

Nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix

Steak de thon sauce vierge.....	16,90€
Dos de cabillaud rôti sauce chorizo.....	17,50€
Gambas sautées au beurre persillé.....	19,90€

— Menu — Paysan

ENTRÉE au choix

- Carpaccio de tomate, burrata et coppa fermière
 - Assiette de cochonnaille
- Œufs fermiers mayonnaise et poitrine grillée

PLAT au choix

- Pièce de bœuf de race Limousine
 - Steak de thon sauce vierge
- Travers de porc caramélisés
 - Croustis de poulet

DESSERT au choix

- Tiramisu au café
 - Profiterole
- Panna cotta et soupe de fraises
 - 2 boules de glace au choix

24,90€

27,90€
avec
fromage

Garniture
& sauce
au choix

VOIR AU DOS

— Menu — Gourmand

ENTRÉE au choix

- Foie gras de canard **Maison** et confit de figue (suppl. +3,90€)
- Tataki de thon frais **Maison** et tartare d'avocat, tomates confites
- Carpaccio de tête de veau, sauce paysanne, tomates confites
 - Une entrée du Menu Paysan

PLAT au choix

- Pavé de Rumsteck Limousin
- Dos de cabillaud sauce chorizo
- Quasi de veau sauce aux cèpes

DESSERT au choix

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
 - Moelleux chocolat
- ou un dessert du Menu Paysan

32,90€

35,90€
avec
fromage

Desserts

Fromage blanc Laiterie LES FAYES	5,90€
soupe de fraises ou sucre	
☰ Soupe de Fraises	6,50€
et sorbet citron vert	
☰ Moelleux au chocolat	7,90€
au cœur coulant, soupe de fraises	
☰ Pavlova aux fruits rouges	7,90€
☰ Tiramisu au café	6,90€
☰ Profiterole	
x1 5,90€ / x2 7,90€ / x3 9,50€	
glace vanille, sauce chocolat Maison , chantilly	
☰ Crème brûlée à la vanille Bourbon	6,90€
☰ Crème panna cotta	6,90€
et soupe de fraises	
☰ Île flottante	6,90€
☰ Baba au rhum, chantilly	7,60€
Gaufre sucre	4,50€
Gaufre + topping	6,90€
chocolat, chantilly ou caramel beurre salé	
Gaufre du paysan	8,20€
pêche caramélisée, glace vanille, soupe de fraises, chantilly	
☰ Café ou thé gourmand	8,50€
3 desserts et boisson chaude	

Assiette de Fromages 6,90€

Glaces

Coupe pêche Melba	7,90€
2 boules de glace vanille, pêche caramélisée, soupe de fraises, chantilly	
Coupe Red Limousine	7,90€
glace fraise, sorbet framboise, sorbet cassis, soupe de fraises, chantilly	
Coupe du paysan	7,90€
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace caramel coulis caramel beurre salé, chantilly	
Coupe Colonel	8,50€
2 boules de sorbet citron vert, Vodka 4 cl	
Dame blanche	7,90€
3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe Liégeoise au café ou chocolat	7,90€
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace café ou chocolat, sirop de café ou chocolat Maison , chantilly	
Parfums de glace :	
vanille, chocolat, caramel, rhum raisin, nougat, café, menthe, fraise, framboise, cassis, citron vert, mangue, pistache	
Coupe 1 boule	2,90€
Coupe 2 boules	4,90€
Coupe 3 boules	6,30€

SUPPLÉMENT : chocolat, soupe de fraises, caramel beurre salé, chantilly

1,00€