



AU PAYSAN GOURMAND

RESTAURANT INDÉPENDANT !
CARTE hiver 2026-2027

À PARTAGER

Planche apéritive (idéal 2 pers.) **10,50 €**

Saucisson sec, pâté de campagne **Maison**, chorizo fermier, cantal doux

Planche du paysan (idéal 4-5 pers.) **18,90 €**

Jambon de pays, saucisson sec, pâté de campagne **Maison**,
chorizo fermier, cantal doux

Les gourmandises du paysan **Nouveau** **21,90 €**

Animelles (couilles) de mouton persillées,
cuisses de grenouille en persillade, rognons de veau au porto

Entrées

☞ **Tarte tatin et son foie gras** **14,90 €**
de canard poêlé, sauce porto

☞ **Animelles** **8,90 €**
couilles de mouton persillées

☞ **Civet de pied de porc** **7,90 €**

☞ **Cuisses de grenouille** **8,90 €**
en persillade

Assiette de cochonnaille **8,20 €**
jambon de pays, saucisson sec,
pâté de campagne **Maison**, chorizo fermier

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

☞ **Œufs fermiers mayonnaise** **6,50 €**
et poitrine grillée

☞ **6 escargots en persillade** **7,90 €**

☞ **Œufs pochés** **8,50 €**
sauce aux cèpes et croutons

Salades

Salade César **14,90 €**

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

Possibilité 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

+

Suppl. toast de foie gras **5,50 €**



☞ 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

Foie de veau au vinaigre de framboise	18,90€
☞ Civet de pied de porc	14,90€
☞ Le Millassou et jambon de pays Galette Limousine de pommes de terre râpées, œuf, persil, ail, oignons	14,50€
Enchaud de porc fermier (poitrine confite)	15,90€
☞ Rognons de veau sauce porto	16,90€
☞ Ris de veau poêlés sauce aux cèpes	22,50€
Escalope de veau sauce au bleu auvergne	17,90€
☞ Tête de veau sauce paysan (base gribiche)	15,70€
Magret de canard entier	21,90€
☞ Daube de bœuf Limousin	16,90€
Camembert rôti jambon de pays, frites	14,90€
☞ Croustis de poulet	13,90€



MENU ENFANT

boisson

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

plat

Croustis 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

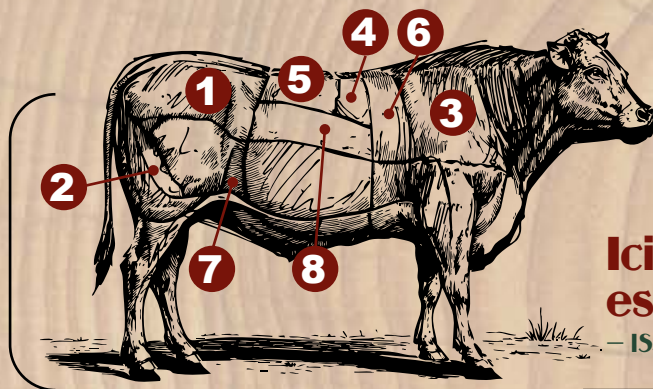
Composition du burger non modifiable

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 cantal, oignons confits, sauce moutarde miel, salade, tomate		
☞ Le Monédière	16,90€	19,90€
Pain burger artisanal, steak haché*, fromage bleu d'auvergne, oignons confits, sauce bleu auvergne, salade, tomate		
☞ Le Paysan	16,90€	19,90€
Pain burger artisanal, steak haché*, fromage cantal, poitrine de porc grillée, oignons confits, sauce aux cèpes, salade, tomate		
☞ Le Volaiiller	16,90€	
Pain burger artisanal, croustis de poulet, fromage cantal, salade, tomate, oignons confits, poitrine de porc grillée, sauce tartare		
☞ Le Burger Véggie	16,50€	
Pain burger, suprême végétal pané, fromage cantal, sauce tartare, salade, tomate, oignons confits		





**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> 180g	12,90 €
2	Tartare de bœuf au couteau <i>maison</i> (200 g env.)	16,90 €
	MAXI Tartare de bœuf 350g env	24,90 €
7	Bavette d'aloyaux (200 g env.)	17,90 €
1	Pavé de rumsteck (230gr env.)	16,90 €
5	Faux filet (250g env.)	19,90 €
4	Entrecôte (590 g env.)	27,90 €
6	Basse côte de bœuf (590g env.)	23,90 €
8	Filet de bœuf (230g env.)	24,50 €
2	Épée de viande (brochette de bœuf tendre de MERLAN) 400g	25,90 €

Garnitures au choix

Frites *maison*, Légumes façon ratatouille,
tagliatelles, purée de butternut

LIMOUSADE (suppl. 1,00 €)

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

Sauce Maison 1,40 €

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 au beurre blanc **16,90 €**

Gambas sautées au beurre en persillade **19,90 €**



— Menu — Paysan

ENTRÉE au choix

- Civet de pied de porc
- Assiette Limousine (salade, jambon de pays, tomates, dés de cantal, œuf dur)
- Assiette de cochonnaille
- Œufs fermiers mayonnaise et poitrine grillée

PLAT au choix

- Pièce de bœuf de race Limousine
- Daube bœuf Limousine
- Steak de thon au beurre blanc
- Croustis de poulet

DESSERT au choix

- Tiramisu au café
- 1 Profiterole
- Mousse au chocolat

24,90€

27,90€
avec
fromage

Garniture au choix
(voir au dos)
suppl. sauce 1,40€

— Menu — Gourmand

ENTRÉE au choix

- Foie gras de canard **maison** et confit de figue (suppl. +3,90€)
- Œuf poché sauce aux cèpes
- 6 escargots en persillade
- ou une entrée du Menu Paysan

PLAT au choix

- Pavé de Rumsteck Limousin
- Steak de thon au beurre blanc
- Escalope de veau au bleu
- Enchaud de porc fermier

DESSERT au choix

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Moelleux chocolat
- Tarte tatin et glace vanille
- Ou un dessert du Menu Paysan

32,90€

35,90€
avec
fromage

Desserts

- ☞ **Moelleux au chocolat** **7,90€**
cœur coulant, glace vanille
- ☞ **Pavlova** aux pommes caramélisées **7,90€**
- ☞ **Tiramisu au café** **6,90€**
- Fromage blanc** de la Laiterie LES FAYES **5,90€**
Coulis fruits rouges ou sucre /
crème de marron suppl. 1,40€
- Tarte tatin** et glace vanille **7,90€**
- ☞ **Profiteroles**
x1 **5,90€** / x2 **7,90€** / x3 **9,50€**
Glace vanille, sauce chocolat **maison**, chantilly
- ☞ **Crème brûlée** à la vanille Bourbon **7,00€**
- Baba au rhum**, chantilly **7,60€**
- ☞ **Café gourmand** **8,50€**
3 desserts et boisson chaude
- Gaufre sucre** **4,50€**
- Gaufre + topping** **7,00€**
Chocolat, chantilly,
caramel beurre salé ou crème de marron
- Gaufre du paysan** **8,20€**
Pommes caramélisées, glace vanille, chantilly
- ☞ **Mousse au chocolat** **7,00€**
- ☞ **Brioche pain perdu** et glace vanille **7,00€**

Assiette de 3 Fromages

6,90€

Glaces

- Coupe Banana split** **7,90€**
Glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud,
banane, chantilly
- Coupe Red Limousine** **7,90€**
Glace fraise, sorbet framboise, cassis,
coulis fruits rouges, chantilly
- Coupe du paysan** **7,90€**
Glace vanille, glace châtaigne,
crème de marron, chantilly
- Coupe Colonel** **8,50€**
2 boules de sorbet citron vert, Vodka 4cl
- Dame blanche** **7,90€**
3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly
- Coupe Liégeoise** café **ou** chocolat **7,90€**
2 boules vanille, 1 boule chocolat ou café,
sirop de café **maison** ou chocolat, chantilly
- Parfums de glace :**
vanille, chocolat, caramel, rhum raisin, nougat, café,
menthe, fraise, framboise, cassis, citron vert, mangue,
pistache, châtaigne.
- Coupe 1 boule de glace **2,90€**
- Coupe 2 boules de glace **4,90€**
- Coupe 3 boules de glace **6,30€**

**SUPPLÉMENT : chocolat, crème de marron,
caramel beurre salé, chantilly**

1,40€

Les desserts et les nappages sont élaborés avec du chocolat **BARRY EXCELLENCE** 55 % cacao