

Pour « bien » commencer

Apéritifs

<i>Vin de cerise / vin de châtaigne / vin de figue / vin de noix / vin de prune (6 cl)</i>	4 e
<i>Kir au vin blanc de Bergerac (cassis, pêche, mûre, framboise) (12 cl)</i>	3,5 e
<i>Salers</i> : Gentiane des montagnes d'Auvergne (6 cl)	4 e
<i>Le Cantou</i> : Eau de noix, vin blanc doux (12 cl)	4,5 e
<i>Ratafia</i> : Infusion de pruneaux et d'eau de vie de prune (6 cl)	4,5 e
<i>Fénelon</i> : Vin de Cahors, crème de noix et crème de cassis (6 cl)	4,5 e
<i>Pastis</i> des Terres Rouges (2 cl)	4 e
<i>Absinthe</i> : Boisson spiritueuse aux plantes d'absinthe (2 cl)	6,5 e
<i>Whisky</i> (4 cl)	5 e
<i>Whisky</i> : <i>Jack Daniel, Chivas</i> (4 cl)	6 e
<i>Vin Paillé</i> : Elaboré à partir de raisins séchés sur lit de paille (6 cl)	5 e
<i>Cocktail sans alcool</i> : jus de pommes, orange pressée, sirop de fraise	6,5 e
<i>Cocktail «Soleil rouge»</i> : Rhum blanc, Muscat, liqueur de fruits rouges (10 cl)	7,5 e
<i>Coupe de champagne</i> (10 cl)	7,5 e
<i>Kir Royal à la mandarine</i> (10 cl)	7,5 e
<i>Bière pression</i> : <i>Pelforth blonde</i> (25 cl)	3,5 e
<i>Bière pression de saison</i> : <i>Ciney</i> (25 cl)	4,5 e
<i>Bières locales et artisanales</i> : (33 cl)	5,5 e
<i>Jus de pommes bio de la Corrèze</i> (20 cl) 	3 e
<i>Cidre bio de Corrèze</i> (20 cl) 	3,5 e

Les assiettes

Valège : Jambon de pays, saucisson, rillettes d'oie, magret, pâté 14 e

Friac : Foie gras de canard mi-cuit et tartines grillées 15 e

Les grandes salades

Salade de cabécous 12 e

Cabécous chauds sur tartines

Salade de gésiers confits 14 e

Salade « Cabésier » 13 e

Cabécou chaud sur tartine et gésiers

Salade « Pradelle » 15 e

Truite fumée, légumes de saison, œuf dur

Salade du Cantou 15 e

Confit de canard, châtaignes

Salade du terroir 17 e

Foie gras, cabécou, magret, jambon de pays, confit de canard, châtaignes

Le menu enfant

Un plat, un dessert 8 e

Le menu

Entrée, Plat et Dessert : 23 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 18 € / Un Plat : 13 €

L'entrée

Pâté de campagne aux cèpes

ou Salade de cabécou chaud

ou Salade de gésiers confits

ou Salade « cabésier » : cabécou chaud et gésiers confits

ou Filet de truite fumé (+1 €)

ou Foie gras de canard mi-cuit (+3 €)

Le Plat

(Accompagné de pommes de terre à la Collongeoise)

Les recettes du jour

ou Confit de canard

ou Pièce de bœuf du Limousin (+3 €)*

et sa moutarde violette

ou Tête de veau sauce ravigote (+2 €)

accompagnée de légumes vapeurs

Le Dessert

Assortiment de pâtisseries du jour

ou Caillade et confitures fraîches maison

ou Sorbet fruits rouges

ou Soufflé glacé aux noix (+2 €)

* Viande issue de bêtes nées, élevées et abattues en France

Les recettes du jour

Magret de canard

ou

*Rôti de veau * fermier du Limousin
élevé sous la mère*

ou

Ris d'agneau sautés aux cèpes : +4 €

Les pâtisseries du jour

Clafoutis et tarte aux noix bio de Corrèze

A la carte,

« La spécialité de la maison depuis 1961 »

*Omelette aux cèpes
pommes de terre à la Collongeoise
et salade verte : 15 €*

* viande issue de bêtes nées, élevées et abattues en France

Le vin

Très attachés à notre terroir et convaincus que les hommes ont toujours produit des vins s'accordant avec leur gastronomie locale ; nous sélectionnons des vins produits dans un rayon de 150km autour de Collonges La Rouge

Rouge

75cl 37,5cl Verre 12cl

	1001 Pierres IGP Pays de Brive Cuvée Triadoux	20 e	13 e	4,5 e
	Coteaux de Glanes(Lot) IGP Cuvée Tradition	17 e	12 e	4 e
	Pécharmant AOC Domaine du Grand Jaure Cuvée Tradition	21 e	14 e	5 e
	Cahors AOC Mas des Etoiles Cuvée Petite Etoile	23 e		19 e (50cl)
	Cahors AOC Château Pineraie	24 e	15 e	5,5 e
	1001 Pierres IGP Pays de Brive Triadoux Rouge Bio	21 e		
	Bergerac AOP Domaine de L'Ancienne Cure Jour de Fruit	20 e	13 e	4,5 e
	Côtes de Duras AOP Domaine Mouthes Le Bihan Pie Colette	22 e		
	Gaillac AOP Domaine Plageoles Braucol	26 e		
	Vin de France Fabien Jouvès(46Lot) Tu Vin plus aux soirées	27 e		

Rosé

Coteaux de Glanes(Lot) IGP Rosé Gourmandise	19 e	13 e	4,5 e
1001 Pierres IGP Pays de Brive Quinconne Rosé	20 e		

Blanc

 Montravel Sec AOC Château Moulin Caresse	19 e	13 e	4,5 e
 Côtes de Montravel moelleux AOC Château Moulin Caresse	19 e	13 e	4,5 e
Vin de la Corrèze IGP Coteaux de la Vézère Tendre	25 e		5 e

Eaux Minérales

Eau de Treignac 75cl : 4,5 e / Eau de perrier 50cl : 4 e / 100 cl : 5 e

Avec les pommes de la Corrèze

 Jus de pomme - bouteille 100cl : 11 e / Cidre- bouteille 75cl : 13 e			
--	--	--	--

Pour terminer «en douceur»

Desserts

<i>Pâtisserie du jour avec sa crème glacée</i>	<i>6 e</i>
<i>Caillade et confitures fraîches maison</i>	<i>6 e</i>
<i>Soufflé glacé aux noix</i>	<i>8 e</i>

Compositions glacées (glaces artisanales de la maison Antolin)

Coupe glacée : 2 parfums 5 e

3 parfums 6 e

Crème glacée : vanille, café, noix, marron, chocolat noir, caramel, rhum-raisin

Sorbet : fraise, pêche de vigne, poire, mirabelle, citron vert, fruits rouges, cassis

Coupe du verger : pêche de vigne, poire, mirabelle, fruits rouges 6,50 e

Coupe Fruits Rouges : fruits rouges, fraise, liqueur de fruits rouge, chantilly 6,50 e

Coupe Cantou : noix, vanille, liqueur de noix, chantilly 6,50 e

Coupe Châtie : marron, vanille, liqueur de châtaigne, chantilly 6,50 e

Coupe Pêcher : pêche de vigne, liqueur de pêche, chantilly 6,50 e

Coupe Poirier : poire, liqueur de poire, chantilly 6,50 e

Coupe Reine-Claude : mirabelle, prune fruit, eau de vie de prune 6,50 e

Café 2,00 e

Cappuccino : Café, chantilly 3,50 e

Irish coffee : Sucre de canne, café, whisky, chantilly 7,50 e

Quercy café : Sucre de canne, café, eau de vie de prune, chantilly 7,50 e

Thé Damman Frères : noir, Darjeeling, vert, vert à la menthe 3,00 e

Infusions bio Pagès : tilleul, verveine, camomille, menthe 3,00 e

Digestifs : Eau de noix, Vieille Prune, Cognac, Armagnac 6,50 e

Nos partenaires

Nous tenons à remercier tous les producteurs et artisans locaux qui, chaque jour, nous fournissent des produits issus de leur savoir-faire et de leur passion pour notre terroir. Ils nous permettent de vous faire apprécier notre patrimoine culinaire régional.

Boucherie Eric et Carole Manevy – 19500 Meyssac

Boulangerie de la Poste – 19500 Meyssac

Boulangerie Borie – 19500 Meyssac

Boulangerie Lecuyer – 19500 Meyssac

Gaec du Fournatel – 19600 Saint Pantaléon de Larche

Jean-Marie Cousty châtaignes – 19230 Troche-Pompadour

La Ferme du Puy de l'Aiguille – 19120 Puy d'Arnac

La Maison Lepetit – 19270 Ussac

La Maison Robert Bach – 19100 Brive La Gaillarde

La Pisciculture du Moulin de Sabeau – 19190 Beynat

Le Verger du Pré de Sagne – 19240 Allasac

La Ferme des Gariottes – 19500 Chauffour sur Vell

Monteil Champignons – 19100 Brive la Gaillarde