

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

Les assiettes

Valège : Jambon de pays, saucisson, rillettes d'oie, magret, pâté 15 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 » 17 e
Truite fumée, lentilles, légumes de saison, œuf dur

Salade du Cantou 15 e
Confit de canard, châtaignes

Salade du terroir 18 e
Foie gras, cabécou, magret, jambon de pays, confit de canard, châtaignes

Le menu enfant

Un plat, un dessert 9 e

Le menu

Entrée, Plat et Dessert : 24 e

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 19 e / Un Plat : 14 e

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 e)

ou Foie gras de canard mi-cuit (+3 e)

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 e)*

et sa moutarde violette

ou Tête de veau sauce ravigote (+2 e)

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 e)

* 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

*Flognarde aux poires 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 150 km autour de Collonges La Rouge

	75cl	37,5cl	Verre 12cl
Rouge			
1001 Pierres IGP Pays de Brive Cuvée Triadoux	21 e	14 e	4,5 e
Coteaux de Glanes (Lot) IGP Cuvée Traditio	18 e	12 e	4 e
Pécharmant AOC Domaine du Grand Jaure Cuvée Tradition	22 e	15 e	5 e
Cahors AOC Mas des Etoiles Cuvée Petite Etoile	23 e	19 e	(50cl)
 Cahors AOC Château Pineraie	26 e	17 e	5,5 e
 1001 Pierres IGP Pays de Brive Triadoux Rouge Bio	22 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	23 e		
 Gaillac AOP Domaine Plageoles Braucol	26 e		
 Vin de France Fabien Jouves (46 Lot) Tu Vin plus aux soirées	28 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	20 e	14 e	4,5 e
 Côtes de Montravel moelleux AOC Château Moulin Caresse	20 e	14 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 : 12 e / Cidre - bouteille 75cl : 13 e			
---	--	--	--