

# 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)  | 3,5 e |
| <i>Cidre bio de Corrèze</i> (20 cl)             | 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 €*

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 19 € / Un Plat : 14 €*

## *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*

*Flognarde aux poires et  
tourtelette aux reines-claude*

## *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 Jouvès (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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---|-------------------------------|