



LE
CANTOU
RESTAURANT

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS - FONDÉE EN 1961

Menu

Le menu

Entrée, Plat et Dessert : 23 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 17 € / 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 Collongeoises)

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*

A la carte

Omelette aux cèpes ou girolles suivant la saison, accompagnée de pommes de terre à la collongeoise et de salade verte 14€

Les assiettes

Valèze : Jambon de pays, saucisson, rillettes d'oie, magret, pâté 13 €

Friac : Foie gras de canard mi-cuit et tartines grillées 14 €

Les grandes salades

Salade de cabécous 12 €
Cabécous chauds sur tartines

Salade de gésiers confits 14 €

Salade « Cabésier » 13 €
Cabécou chaud sur tartine et gésiers

Salade « Pradelle » 14 €
Truite fumée, légumes de saison, œuf dur, tomate

Salade du Cantou 14 €
Confit de canard, châtaignes

Salade du terroir 16 €
Foie gras, cabécou, magret, jambon de pays, confit de canard, châtaignes

Le menu enfant

Un plat, un dessert 8 €