Restaurant

Le Corrèze

~

OUVERT
DU MARDI AU SAMEDI

Laurent Farfal

CHEF DE CUISINE

Nos formules du Midi

Uniquement le midi du mardi au Vendredi

8 €

PLAT DU JOUR

10 €

Hors d'œuvre du jour

ou

Potage du jour

ou

Dessert du jour

&

PLAT DU JOUR

CUISINE
TRADITIONNELLE
&
RÉGIONALE

Menu

15 €

Crème de légumes maison

Ou

Salade gourmande

&

Entrecôte grillée

Nature *ou* Crème d'échalotes maison

Pommes sautées maison

Salade verte

Ou

Croustade de poisson

à la crème de Homard maison

Riz Basmati

&

Dessert Maison du jour

20 €

Foie gras de canard

mi-cuit maison sur toast noix

et compotée d'oignons

Ou

Cassolette d'escargots (6)

en vol au vent maison

&

Entrecôte grillée

nature ou façon bordelaise maison

Ou

Confit de canard artisanal

rôti aux pommes

(supplément cèpes)

Pommes sautées maison,

Salade verte

(Accompagnement des plats)

&

Dessert Maison du jour

Ou

Glace

8 €

MENU ENFANT

(-7ans)

Steak haché

Frites *ou* Pommes sautées

ou Riz

&

Une boule de glace

Supplément :

Légumes	3 €
Pommes de terre sautées maison	3 €
Cèpes	5 €
Sauces maison	1 €
Beurre	1 €
Chantilly	1 €

Prix du couvert ..... 3 €
(personne qui ne commande pas de repas)

Les salades maison

Salade gourmande : Crudités, pommes de terre sautées maison, magret fumé, croûtons..... **12 €**

Salade du « Corrèze » : Crudités, pommes de terre sautées maison, magret fumé, cèpes, croûtons..... **14 €**

Salade périgourdine : Crudités, pommes de terre sautées maison, magret fumé, foie gras sur toast..... **16 €**

Salade de cabécou rôti : Chèvre rocamadour crudités..... **12 €**

Dans toutes nos salades, crudités, compotée d'oignons, noix.

Les entrées maison

Cassolette 6 escargots, magret fumé en vol au vent maison..... 6 € / les 12..... 10 €

Escalope de foie gras aux pommes..... 18 €

Escalope de foie gras aux cèpes..... 20 €

Foie gras de canard mi-cuit maison sur toast, noix et compotée d'oignons..... 16 €

Crème de légumes du jour..... 7 €

Hors d'œuvre du jour..... 7 €

Salade verte à l'huile de noix..... 5 €

Nos plats régionaux

Omelette : magret fumé pommes de terre sautées maison, salade verte à l'huile de noix..... **11 €**

Omelette : aux cèpes, pommes de terre sautées maison, salade verte à l'huile de noix..... **16 €**

Confit de canard artisanal aux pommes fruit, pommes de terre sautées maison, salade verte..... **12 €**

Confit de canard artisanal aux cèpes, pommes de terre sautées maison, salade verte..... **15 €**

Magret de canard sauce poivre vert maison, pommes de terre sautées maison, salade verte..... **13 €**

Magret de canard aux cèpes ou morilles (+3€) pommes de terre sautées maison, salade verte... **18 €**

Nos plats sélectionnés

Entrecôte grillée nature ou crème d'échalotes maison..... 17 €

Entrecôte 800 grs (2 pers) façon côte de bœuf sauce bordelaise maison..... 40 €

Accompagnement des entrecôtes : pommes de terre sautées maison, salade verte

Croustade de poisson et fruits de mer à la crème de homard maison, riz Basmati..... 15 €

Poisson du jour braisé au curry rouge ou au poivre vert, riz Basmati ..... 15 €

Uniquement sur commande

Ris de veau poêlés au vinaigre de cidre ou aux morilles et sa garniture de légumes..... 25 €

Nos desserts maison

Plateau de fromages..... 6 €

Dessert du jour..... 6 €

Crème brûlée..... 7 €

Délice au chocolat..... 7 €

Profiteroles..... 9 €

Café gourmand..... 9 €

Coupe corrézienne..... 8 €

Glace vanille, noix, alcool de noix, Chantilly, amandes grillées

Apéritifs

Kir vin blanc	**4,00 €**
Kir royal	**6,00 €**
Whisky	**6,00 €**
Américano	**6,00 €**
Cocktail sans alcool	**6,00 €**
Vin cuit	**5,00 €**
Gin	**5,00 €**
Ricard	**3,00 €**

Vin en pichet

Verre de vin ordinaire	**3,00 €**
Verre de vin supérieur	**5,00 €**
¼	**6,00 €**
½	**8,00 €**
1L.	**10,00 €**

Vin rouge Corrézien

	37,5cl	75cl
Mille & une Pierre	**15 €**	**25 €**

Vins rouges AOC

	37,5cl	75cl
Bordeaux Les Hauts de Goélane	**15 €**	**20 €**
Saint-Emilion Château Marquin	-	**30 €**
Bergerac Château Fagé	**15 €**	**20 €**
Pécharmant Château Peyrelevade	**15 €**	**25 €**
Cahors Château Hauterive	**15 €**	**20 €**
Côte du Rhône Bouquet du Comtat	**15 €**	**20 €**
Saumur Champigny	**15 €**	**23 €**

Vins rosés

	37,5cl	75cl
Bergerac AOC Le Fagé	**15 €**	**20 €**
Mille & Une Pierre	-	**20 €**

Vins blancs AOC

	37,5cl	75cl
Bergerac sec	**15 €**	**20 €**
Monbazillac Château Le Fagé	**15 €**	**25 €**

Cidre

Bouteille de 75 cl	**8,00 €**

Champagne brut

La coupe	**8,00 €**
La bouteille	**45,00 €**

Bières pressions

	25cl	50cl
Kronenbourg	**3,00 €**	**6,00 €**
Leffe	**4,00 €**	**8,00 €**

Eaux minérales

	50cl	1l.
Vittel, San Pellegrino	**3,00 €**	**6,00 €**

Boissons fraîches

Coca, Schweppes, Ice/FuceTea, Perrier, Ananas/Orange	**3,50 €**
Diabolo, Limonade, Sirop	**2,50 €**

Digestifs 6 €

Armagnac, Rhum, Cognac, Vieille Prune, Poire, Williams, Calvados, Get 27

Boissons chaudes

Café	**2,00 €**
Café Allongé	**2,50 €**
Grand Café	**4,00 €**
Décaféiné	**2.50 €**
Café Crème	**2.50 €**
Double Crème	**4,00 €**
Thé ou Infusion	**3.50 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.