

 PRESSÉ s'abstenir !



Les enfants sages sont bienvenus au

Bistrot Lemosin, des produits d'ici cuisinés ici



La trempina

vin rouge sucré, accompagné de pain grillé ; servi chaud 9€



Lo miget

vin rouge et eau, pain émietté, sucre ; servi froid 9€



Menuts l'Ordinari, croustou e marendar, boissons non comprises

-  **25€** entrée du jour +  plat du jour ou pièce de bœuf + dessert au choix.
- 15€** entrée du jour **ou** plat du jour + dessert au choix, hors weekend & fêtes.
- 19€** entrée du jour + plat du jour, hors weekend & fêtes.
- 15€** **Ptit goïat** enfant -12 ans, formules ci-dessus à 15€ ou 19€.

A retrouverez au fil des saisons et des traditions limousines, la soupe de pain de seigle trempée aux haricots, la soupe d'épeautre, la salade de pissenlit, pâté de pommes de terre, les pieds de cochon aux escargots, la potée limousine, le petit salé et la mique, le giraud, les tripoux, les couilles de mouton, la fraise de veau, les farcis, la carpe, l'anguille, le creusois, le gargouilleau, la Rédorte d'Aixe-sur-Vienne, la tarte briochée des batteuses...



Entradas

rose devenue le symbole des Plantagenêt, des Tudor et d'Angleterre

Rose sauvage à cinq pétales emblème du Limousin, ou Cynorhodon, églantine,



Entrée du jour, (certains jours, bourriquette, soupe et mique, tourin, «Bréjaude pour faire chabrol», granons) - entrada d'au jorn 9€

Foie gras de canard de pays entier fait maison - fetge gras de riton d'au païs entier fachs a maison 19€

Salade des prés aux noix, lardons et croutons - salada d'au prats aus calaus, lardons e crostons 9€

Grillons maison, pain grillé frotté d'ail, galetous - grilhons fachs a maison, fretissa e galeton 12€

Favoriser les circuits courts, je mange local, je mange Français



Minjars

Ici on épuche, on coupe, on émince, on rôti, on mijote, on fait doré la sole au piano

 **Millassou avec ou sans saucisse œuf de poule en piquette** - milhasson gögas uòu de jalina en piqueta 16€

 **Pièce de bœuf limousin cuit bleu, saignant, à point, frites** - peça de bùou lemosin grilhadat fritas 19€

Basse-côte de bœuf limousin cuite bleue ou saignante, frites - bassa-còsta de bùou lemosin, fritas 25€

 **Boudin noir aux châtaignes, pommes et purée** - bodin negre a las chastanhas, pomas e puréia 15€

Mique de légumes de jardin ou des prés - mica levada de plantas de vargier ò daus prats 19€

légumes Kévin Jousse

Anchaud pommes de terre à l'échirlète - anchaud poma a l'echirleta 16€

 **Omelette limousine à l'oseille** - moleta lemosina a la vinhetas 15€

oseille du jardin, œufs de la ferme des 4 vents

Viandes signées boucherie Bruno DUMONTOUX, ferme GAEC Delage-Deshayes, volailles signées Ferme de Beauregard, nées, élevées, abattues et maturées en Limousin et en France.

Le plus noble des hommes est Paysan



Fromatge et desservs

ou seigneur de Cromières

La caillade, ferme de Cathy JOUSSE St-Auvent - la calhada, de la, Catí JOUSSE de St-Auvenç 8€

«Boulaïgou» miel ou confiture d'ici - boulaïgou au miau ou confitura d'aquí 8€

Oeufs au lait de la mémé - uòus au lach, a la mòda de la Minin 8€

laiterie des Fayes

Dessert du jour - lo dessierv d'au jorn 8€

Flognarde - flaunharda 8€

Clafoutis - clafotis 8€

pommes et poires des vergers de Jérôme Morga



À Pâques et Rameaux la Cornue - la cornuda

Accueil client de 12h00 à 13h30, ferme à 15h30, de 19h00 à 21h00 ferme à 23h00, sur réservation ; Fermé dimanche & lundi. Pas de vestiaire. animaux non acceptés... **ALLERGENES à signaler à la commande**, qui peuvent entrer dans la composition de nos plats : Oeufs, lait lactose, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg), fruits à coque, Céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin. Végétarien. **Prix nets en euros €**. Nous acceptons les groupes jusqu'à 10 convives. Viandes locales du limousin et France ; Légumes, fruits, champignons, poissons, produits laitiers origines locales, limousin, France, import. Cynorhodon, églantine, rose sauvage à 5 pétales emblème Limousin.