



**Menuts** l'ordinari dau jorn, hors boissons, **18€** entrée du jour **ou** plat du jour + dessert, hors weekend, **20€** entrée du jour + plat du jour, hors weekend,  
**25€** entrée du jour + plat du jour + dessert, **15€** enfant «**pitit goïat**» -12ans entrée **ou** plat + dessert

Des produits d'ici, cuisinés ici.

Murielle Ranolh, e

Brunon Ranolh cosinier lemosin, félibre mantenèire



Per començar l'entrada

L'entrée du jour, (occasionnellement : soupe et mique, tourain, «Bréjaude pour faire chabrol» en hiver) - l'entrada dau jorn, (tourain e «Bréjaude per far chabròu», en ivern) **12€**

Grillons maison, pain grillé frotté à l'ail, et galetous - grillons fachs a maison, fretissa, e galeton **12€**

Salade des prés aux noix, lardons et crouton - salada dau prats aus calaus, lardons e croston **12€**

Per segre lo minjar



Côte de bœuf limousin cuite bleue - Còsta de bòu lemosin **75€**

Côte de veau limousin grillée - Còsta de vedeu lemosin grilhada **25€**

Mique de légumes et plantes de jardin ou sauvages - mica levada de legumas e plantas de vargier ò sauvatges **19€**

Pièce de bœuf limousin cuit bleu, saignant, à point - peça de bòu lemosin grilhadat **22€**

Millassou et œufs de poule en piquette - milhasson e uòu de jalina en piqueta **19€**

Anchaud de porc pommes de terre à l'échirlète - anchaud poma a l'echirleta **19€**

Omelette limousine - moleta lemosina **19€**

*suivant la saison à l'oseille, aux cèpes, pommes de terre, on vous dit à la commande*

Plat du jour - l'ordinari dau jorn **19€**

A retrouverez au fil des saisons et des traditions limousines, le boudin aux châtaignes, pâté de pommes de terre - pompiraud, les pieds de cochon, aux escargots et champignons - pé de ganhon aus cagolhas e champanhòus, 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...

Per 'chabar fromatges o ben tot dessier'v



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

«Boulaïgou» aux pommes, miel ou confiture d'ici - boulaïgou aus pomas, miao ou confitura d'aquí **8€**

Dessert du jour - lo dessierv dau jorn (*l'été un parfait glacé aux fruits de saison*) **8€**

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

Flognarde - flaunharda **8€**

Clafoutis - clafotis **8€**

PRIX NETS EN € - TAXES ET SERVICE COMPRIS



À Pâques et Rameaux la Cornue - la cornuda

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

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

Accueil client de 12h00 à 13h30, ferme à 15h30, de 19h00 à 21h00, réservation conseillée. 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 € taxes et service compris. Nous acceptons les groupes jusqu'à 10 convives. Poissons d'origines Française et importation. Viandes et volailles nées, élevées, abattues et maturées en Limousin et en France ; Produits laitiers d'origines locales, et France. Légumes et fruits origines locales, France et importation.