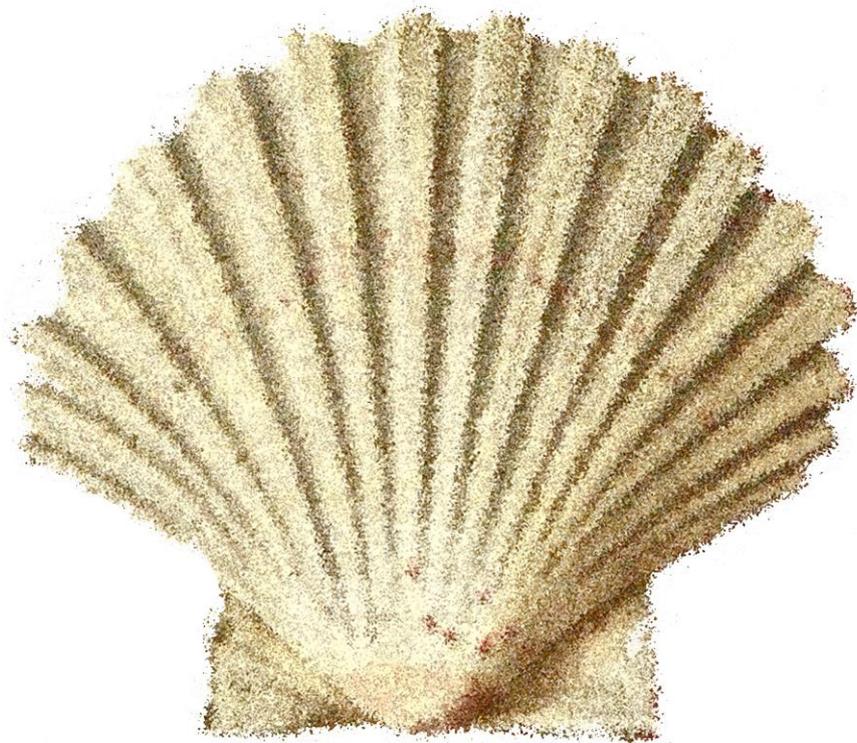


Le Saint Jacques



Collonges la Rouge

Les Menus du Saint Jacques

le soir et le dimanche midi

A choisir dans La carte

38,00 € : entrée, plat, fromage ou dessert

43,50 € : entrée, plat, fromage et dessert

Supplément pour les plats suivants dans les menus :

Foie gras de canard mi-cuit maison (+3€)

Vegan, Sans Gluten

V Plats Végan



N'hésitez pas à nous faire part de votre **intolérance au gluten**
Pain sans gluten disponible, sur demande à la prise de commande

Allergènes, Origine viandes

Les informations sur les **allergènes** à déclaration obligatoire présents dans nos plats sont disponibles sur simple demande auprès du personnel du restaurant.



Nos viandes sont d'Origine France

Bœuf et veau de race « Limousine » ou origine France

Canard du Sud-Ouest ou origine France

Porc origine France

Toute notre cuisine et nos desserts sont élaborés maison

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Hors glaces et sorbets (Maison Antolin et Glaces des Alpes)

Compter environ 25 minutes d'attente pour un plat en direct
(non précédé d'une entrée)

Pour les Minots (jusqu'à 11 ans), Menu à 13 €

Pièce de Viande ou de Poisson, accompagnée de pommes de terre du jour et légumes de saison



Flognarde aux pommes et son caramel beurre salé

Ou Coupe de glaces et sorbets (2 boules) avec ou sans chantilly



Sirop à l'eau

La carte

le soir et le dimanche midi

Entrées

- ❖ Gravlax de truite des Eyzies, guacamole d'avocat citronné, pickles d'oignons rouges, zestes de citron vert et graines de moutarde 12,50 €
- ❖ Piquillos farcis d'une crème aux herbes, tuile de sarrasin, pesto basilic et réduction balsamique (V) 11,50 €
- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison parfumé au Muscat de Rivesaltes, accompagné de chutney de fruits et pain grillé 16,00 €
- ❖ Os à moelle gratiné au four à la fleur de sel, petite salade verte à l'huile de noix et moutarde violette de Brive, pain grillé 13,00 €

Plats

- ❖ Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau (180g), préparé ou condiments servis à part au choix, pommes de terre grenaille au four 24,00 €
- ❖ Croustillant d'effiloché de confit de canard du Sud-Ouest, jus réduit, carotte glacée et écrasé de pommes de terre 23,00 €
- ❖ Daurade au four, sauce vierge, mousseline de légumes, petite courgette farcie à la tomate 24,00 €
- ❖ La Salade de Boulgour aux épices et à la menthe, tofu mariné aux herbes et sauté, avocat, tomate, raisins secs, graines de tournesol torréfiées (plat servi froid) (V) 20,00 €

Fromage

- ❖ Le Cabécou fermier, miel d'Aubazine, petite salade à l'huile de noix de Pays, pain aux noix (Si vous le voulez chaud, le cabécou, n'hésitez pas à demander !) 7,50 €
- ❖ Assiette de 3 fromages (Cabécou et Saint-Nectaire fermiers, Bleu d'Auvergne), fruits secs, confiture poire et épices, pain aux noix 7,50 €

Dessert

- ❖ La Flognarde du Limousin aux pommes fondantes et son caramel beurre salé 8,50 €
- ❖ Abricots pochés, infusion menthe, tuile craquante aux amandes, sorbet thym (V) 9,50 €
- ❖ Coulant au chocolat sur coulis de fruits exotiques, noisettes sablées 10,00 €
- ❖ La Coupe Glacée aux noix (glace noix, glace vanille, noix caramélisées, chantilly maison) accompagnée de son petit verre de liqueur de noix de la Maison Denoix de Brive (eh oui !) 10,50 €

Prix nets

Le Bar à Vins

En-cas

&

Boissons



RELAIS
S^t JACQUES
DE COMPOSTELLE
HÔTEL / RESTAURANT

Le Bar et les En-cas

du Relais St Jacques

En Juillet et Août, Le Midi
(lundi, mardi, vendredi, samedi)



Loin de l'agitation de la rue,
nous vous proposons de passer un
moment tranquille sur notre terrasse.

Dégustez quelques en-cas faits maison,
ou rigoureusement sélectionnés
localement, à picorer solo ou à
partager, autour d'un bon verre de vin
(ou cocktail sans alcool bien sûr si
préféréd !)



Service de 11h45 à 14h15

Bienvenue !

Les Incontournables du Relais Saint Jacques

- | | |
|---|---------|
| ❖ Terrine de campagne Maison , pickles et cornichons | 11,50 € |
| ❖ Bouchées de Tête de veau en vinaigrette aux herbes (froid), salade verte, vinaigrette à la moutarde violette de Brive | 11,50 € |
| ❖ Duo de saucisson de canard de Laborie et rillettes de canard de la Ferme de la Gondronne (Collonges) | 13,50 € |
| ❖ Os à Moelle gratiné à la fleur de sel, pain grillé, salade verte | 13,00 € |
| ❖ Foie gras de canard Maison au Muscat de Rivesaltes, chutney | 18,00 € |
| ❖ L'Ardoise de fromages
2 Cabécous fermiers, Bleu d'Auvergne, St Nectaire fermier, Cantal jeune, noix de pays, miel d'Aubazine, pain aux noix de Mr Bos | 17,50 € |

Les En-cas Fraîcheurs ou Végés

- | | |
|--|---------|
| ❖ Tapenade maison, légumes croquants et pain grillé (<u>Vegan</u>) | 8,50 € |
| ❖ Tartinade maison de tomate séchée , mascarpone et pignons de pin , pain grillé | 9,00 € |
| ❖ Tomate et mozzarella , pesto basilic | 11,50 € |
| ❖ Brochettes de melon et magret de canard fumé | 12,50 € |
| ❖ Melon et Jambon sec de porc fermier 18 mois de Laborie | 14,50 € |
| ❖ La Salade de Boulgour aux épices et à la menthe
Boulgour, tomate, avocat, feta, raisins secs, graines de tournesol torréfiées | 15,50 € |
| ❖ L'Assiette d'Antipasti
Cœurs d'artichauts, poivrons, champignons marinés, caprons, oignons balsamiques, poivrons farcis au chèvre, tomates confites, mozzarella, tapenade, tartinade de tomate séchée, pain grillé | 23,50 € |

Les Douceurs

- ❖ **Caillade de chèvre, coulis de fruits rouges** ou **miel** d'Aubazine **6,50 €**
- ❖ Salade de **fruits frais** à la vanille et sa boule de **sorbet passion** **7,50 €**
- ❖ **Flognarde aux pommes** et son **caramel au beurre salé** **8,50 €**
- ❖ **Nougat glacé maison**, coulis de fruits rouges ou caramel **9,00 €**
- ❖ **Coupe glacée aux noix** **9,00 €**
(glace noix, glace vanille, noix caramélisées, chantilly)

Les Cocktails avec alcool **8.70 €**

Locaux



Patte de Velours (Liqueur de noix Maison Denoix, vin de Bergerac moelleux)

Petite Verveine Tonic (Petite Verveine Pagès 16°, jus citron vert, Perrier)

Pink Salers (Salers, jus orange, sirop de fraise)

Classiques **Americano Maison** (Campari, Martini rouge, Perrier)

Spritz (Aperol, blanquette de Limoux, perrier)

Gin Tonic (Gin Vedrenne, schweppes tonic, citron)

Planteur (Rhum St James, jus ananas et passion, sirop vanille)

Rafraichissants **Rosé pamplemousse** (Liqueur de pamplemousse, vin rosé)

Soupir d'été (Liqueur Fleur de Sureau, Vin Blanc, perrier)

Bière Ananas Gingembre (Sirop ananas et gingembre, bière, limonade, citron vert)



Les Cocktails sans alcool **6.70 €**

L'Exotique (jus passion, jus ananas, grenadine)

Limonade Ananas gingembre (sirop gingembre et ananas, perrier, citron vert)

Limonade Fraise Basilic (sirop fraise, sirop basilic, perrier)

Soda de l'été (Sirop citron, sirop orgeat, limonade, citron jaune)

Virgin Spritz (Sirop Spritz, jus clémentine, limonade)



Le Jus de Pomme artisanal (25cl) **4.00 €**

Les Apéritifs

L'Apéritif Maison 7.50€

Le Birlou Pétillant

(Liqueur Birlou à la pomme et à la châtaigne, Blanquette de Limoux rosée)

Les Apéritifs Locaux

Vin de noix Quinquinoix	6cl	5,40 €	Vin Paillé	8cl	6,20€	Fénélon	8cl	6,20 €
Maury Tuilé Hors d'âge	6cl	6,50€	Ratafia	8cl	6,20€	Salers 16°	6cl	5,40 €

Les Effervescents 12cl

Kir pétillant à la Blanquette de Limoux (cassis, framboise, mûre, châtaigne, pêche)	7,50 €
Coupe de 1ères Bulles - Blanquette de Limoux brut	6,50 €
Coupe de Champagne Mumm	11,50 €
Kir Royal au Champagne (cassis, framboise, mûre, châtaigne, pêche)	12,50 €

Les Classiques

Kir (cassis, framboise, mûre, pêche)	12cl	4,90 €
Martini Blanc ou Rouge	8cl	6,20 €
Ricard, Pastis	4cl	5,20 €

La Bière

A la pression Leffe (6,6°)	33cl	5,90 €	50cl	8,50 €
Artisanale en bouteille Blonde (4,5°) ou I.P.A (8,5°)	25cl	5,50 €		

Les Sans Alcool

L'Apéritif local sans alcool La Ziane (gentiane) 10cl 4,50 €

Soda Limouzi (Cola, Niet cola, Fresh Agrum, Fresh tea pêche, Tonic)	33cl	3,90 €	
Jus de fruits (orange, ananas, passion, pomme, tomate)	25cl	3,90 €	
Limonade artisanale	25cl	3,50 €	
Diabolo	25cl	3,90 €	
Perrier	33cl	3,90 €	
Sirop à l'eau	Citron, Menthe verte, Pêche, Grenadine, Orgeat, Fraise, Cassis, Cerise, Fleur de Sureau, Ananas, Violette	33cl	2,50 €

Les Eaux

Gazeuses....

Chateldon	75cl	7,20 €	Eau de Treignac	75cl	7,20 €		
Badoit	50cl	4,00 €	100cl	6,20 €	Vittel	100cl	6,20 €

Plates....

Les Boissons chaudes

Café expresso	2,20 €	Double expresso ou café au lait	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €	Infusion ou Thé	3,70 €

Notre sélection de vins au verre (15 cl) :

Vous trouverez un large choix de bouteilles sur notre carte des vins

Blanc

- Bergerac – Château Poulvère 2023 Blanc Sec** 6,20 €
100% Sauvignon. Léger et fruité, bonne nervosité.
- IGP Côtes de Gascogne – UBY 2023 Blanc Sec** 6,20 €
Colombard, Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur
- IGP Cévennes (Languedoc-Roussillon) – Alexia 2024 – Les Vignes de l'Arque Blanc Sec** 6,00 €
60% Muscat petit grain, 40% Sauvignon. Notes de fruits exotiques et de pêche. Bouche intense. Laissez-vous surprendre par la fraîcheur et la palette aromatique de ce vin !  
- Limoux AOC (Languedoc) – La Butinière 2022 Blanc Sec** 6,90 €
100% Chardonnay. Vendanges manuelles. Elevage en fût de chêne. Robe jaune aux reflets d'or. En bouche, bel équilibre sur des notes fondues de miel et boisées. **A découvrir !**
- Viré-Clessé (Bourgogne) – Domaine du Mont Epin 2020 Blanc Sec** 7,90 €
100% Chardonnay. Vignes de 50 ans. Elevage en foudre pour 25%. Belle harmonie en bouche avec de la tension, soutenue par un discret boisée et de la rondeur.  
- Sancerre (Loire) – Terre de Maimbray 2020 – Maison Reverdy Blanc Sec** 8,20 €
100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.
- Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2022 Blanc Moelleux** 6,80 €
50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.
- Saussignac – Château Court les Muts 2008 Blanc Liqueureux (10 cl)** 7,90 €
100% Vieilles vignes de Sémillon. Une vraie volupté ! Bouche équilibrée, complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin.

Rouge

- IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2022 - Elevé en fût de chêne** 6,30 €
60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.
- Pécharmant (Bergerac) – Domaine du Grand Jaure 2021 - Elevé en fût de chêne** 6,80 €
60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure assez tannique caractéristique du Pécharmant.
- IGP Côtes du Lot – Soif d'étoiles 2022 – Mas des Etoiles** 5,90 €
50% Merlot, 50% Malbec. Elevage en cuve inox. Un vin de copains ! Nez sur les fruits noirs. Bouche sur la fraîcheur et le fruit avec une finale aux notes de réglisse.
- Duché d'Uzès (Roussillon) – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l'Arque** 6,30 €
60% Syrah, 40% Grenache. Robe rouge foncée, des notes réglissées et épicées, une bouche ronde fruitée et ample. **A découvrir !**  
- VDF (Loire) – Lubrifiant Social 2023 – Domaine Marchesseau** 6,70 €
60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Nez expressif de fraise, de framboise. Attaque fraîche et gourmande avec des notes florales de violette. Bouche ronde et fine, finale équilibrée avec des tanins fondus. Un vin de plaisir, à partager entre amis.  
- AOC Morgon Côte du Py (Beaujolais) – 2020 – Domaine Gaget** 7,70 €
100% Gamay. La Côte du Py est le plus prestigieux des six climats du cru Morgon. Robe pourpre aux reflets violines. Bouche ronde, tendre, fruitée et épicée, soulignée par des tanins fondus et par une finale sur la fraîcheur.

Rosé

- Vin de Corrèze – Cuvée Quinçottes 2023 - Mille et une Pierres Rosé Sec** 5,90 €
Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.  
- Côte de Provence – Domaine Le Songe de Don Bosco 2023 Rosé Sec** 7,00 €
Grenache, Tibouren, Mourvèdre. Rosé à la robe très pâle sur le gris. Nez expressif mêlant fruits rouges et fruits exotiques. Bouche fraîche et minérale tout en étant assez ample.
- Vin de Corrèze – Cuvée Triadou 2023 - Mille et une Pierres Rosé Demi-sec** 6,90 €
65% Merlot, 35% Gamay. Nez très expressif de pamplemousse, framboise et fleurs printanières. En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux.