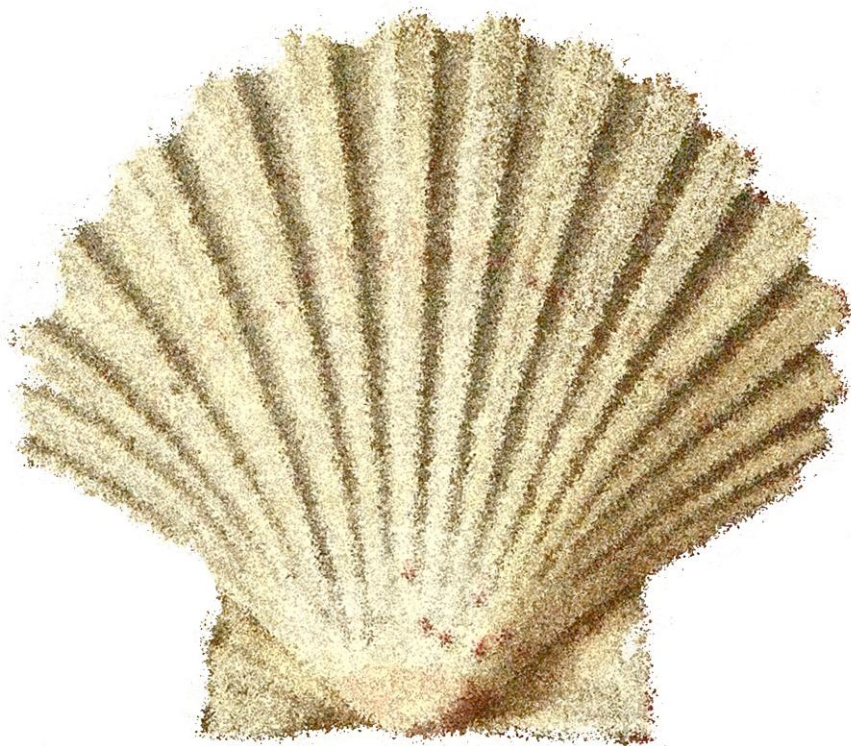


Le Saint Jacques



Collonges la Rouge

Les Menus du Saint Jacques

le soir et le dimanche midi

A choisir dans La carte

39,00 € : entrée, plat, fromage ou dessert

44,00 € : entrée, plat, fromage et dessert

Supplément pour les plats suivants dans les menus :

Foie gras de canard mi-cuit maison (+4€)

Ris de veau grillés (+2€)

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

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

- ❖ Houmous et brunoise de courgette confite à l'huile d'olive, tuiles craquantes au curry (V) 11,50 €
- ❖ Truite des Eyzies en gravlax, farcie d'une crème montée au citron confit et aux herbes 12,50 €
- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison parfumé au Muscat de Rivesaltes, accompagné de chutney de fruits et pain de campagne grillé 17,50 €
- ❖ 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 de campagne grillé 13,50 €

Plats

- ❖ Ris de veau grillés, poêlée de légumes printaniers et shiitakés, mousseline de céleri, sauce au Cognac 26,00 €
- ❖ Croustillant d'effiloché de confit de canard du Sud-Ouest, jus réduit, légume glacé et écrasé de pommes de terre 22,00 €
- ❖ Poisson du jour, compotée de piquillos au paprika fumé, croquette de pomme de terre, sauce vierge à la coriandre 24,00 €
- ❖ Wok de nouilles de riz sautées aux légumes et tofu, cacahuètes et herbes ciselées (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), confiture poire et épices, pain aux noix 8,50 €



Dessert

- ❖ La Flognarde du Limousin aux pommes fondantes et son caramel beurre salé 8,50 €
- ❖ Mousse chocolat au siphon, fraises fraîches et coulis de fruits rouges 9,50 €
- ❖ Pavlova au tartare de pomme Granny Smith, kiwi et aneth, sorbet pomme, pectine au jus de pomme (V) (Pour une version non Végan, demandez notre glace au yaourt !) 10,50 €
- ❖ La Coupe Glacée aux noix (glace noix, glace vanille, noix caramélisées, chantilly) accompagnée de son petit verre de liqueur de châtaigne de la maison Roques à Souillac. 12,00 €




Prix nets

Notre sélection de vins au verre (15 cl) :




Blanc

- Bordeaux – Carrelet d'Estuaire Confidences 2025 – Cave de Tutiac Blanc Sec** 6,20 €
100% Sauvignon. Jolie robe pâle et lumineuse. Nez intense aux notes d'agrumes et de fruits acidulés. Bouche équilibrée et fraîche avec une finale intense sur une touche de sucrosité qui anime ce vin léger et fruité ayant une bonne nervosité.
- IGP Cévennes (Languedoc-Roussillon) – Alexia 2024 – Les Vignes de l'Arque Blanc Sec** 6,10 €
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 boisées. **A découvrir !**
- Ventoux AOC (Côtes du Rhône) – Terres cachées 2025 – Les Vignerons Paysans Clauvallis Blanc Sec** 6,30 €
75% Grenache blanc, 25% Clairette. Robe jaune clair aux reflets brillants. Nez sur des notes de fruits à chair jaune et fleurs blanches. Bouche équilibrée et rafraichissante. Parfait pour l'apéritif ou sur du poisson.
- Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2022 Blanc Moelleux** 6,90 €
50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.
- IGP Cévennes Liqueux – Saveurs d'Automne 2022 – Vignes de l'Arque Blanc Liqueux (12 cl)** 7,50 €
85% Viognier, 15% Chenin. Elevage en fût de chêne pendant 9 mois. Robe jaune paille profond. Notes de caramel, poire, vanille et abricot. Bouche douce, ample et riche, mais sans lourdeur de sucres résiduels avec une finale parfaitement dynamique.

Rouge

- IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2022 - Elevé en fût de chêne** 6,60 €
60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.
- AOP Duché d'Uzès (Languedoc) – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l'Arque** 6,40 €
60% Syrah, 40% Grenache. Robe rouge foncé, des notes réglissées et épicées, une bouche ronde fruitée et ample. **A découvrir !**  
- VDF (Sud-Ouest) – La Belle Equipe 2023 – Vinotalie** 6,60 €
Malbec, Négrette, Brauacol, Syrah. Elevage en cuve. 4 œnologues passionnés ont créé cette cuvée, union de 3 terroirs et 3 appellations incontournables : Gaillac, Fronton et Cahors. Robe foncée, arômes de cerises noires, pruneaux, cassis. Vin enveloppant, tanins souples. Particulièrement apprécié sur un foie gras ou un dessert au chocolat.
- Saumur Champigny (Loire) – Le Blason de Parnay 2023 – Château de Parnay** 7,30 €
100% Cabernet Franc. Robe rouge lumineuse. Nez jovial sur notes de petits fruits rouges. Bouche aérienne et lisse comme le terroir de Champigny : le tuffeau. Equilibre gustatif souple, léger et sans tanins... juste du plaisir ! 

Rosé

- Vin de Corrèze – Cuvée Quinçottes 2023 - Mille et une Pierres Rosé Sec** 6,00 €
Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur. 
- IGP Cévennes (Languedoc-Roussillon) – Petit Gris 2024 – Les Vignes de l'Arque Rosé Sec** 5,80 €
95% Cinsault, 5% Syrah. Robe pâle avec des nuances de gris. Au nez, des notes de fruits exotiques. Bouche délicate et longue, déclinée sur de petits fruits rouges acidulés.  
- Vin de Corrèze – Cuvée Triadou 2023 - Mille et une Pierres Rosé Demi-sec** 6,40 €
65% Merlot, 35% Gamay. Nez très expressif de pamplemousse, framboise et fleurs printanières. En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux