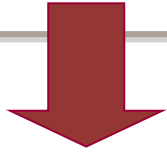


Le Soir



Les Menus du Saint Jacques du Soir

A choisir dans la carte

38,00 € : entrée, plat (viande ou poisson), fromage ou dessert

43,00 € : entrée, plat (viande ou poisson), fromage et dessert

Suppléments pour les plats suivants dans les menus :

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

Assiette de 3 fromages (+2€)

Vegan, Sans Gluten

Plats Végan proposés sur demande

N'hésitez pas à nous faire part de votre intolérance au **gluten**
(pain sans gluten disponible sur demande)

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 France

Agneau 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)

Compter environ 20 minutes d'attente pour un plat en direct

Pour les Minots (jusqu'à 11 ans), Menu à 12.50 euros

Pièce de Viande ou Poisson, avec 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 du Soir

Entrées

- ❖ Gaspacho de tomate, mousse basilic, feuilleté à la tapenade d'olive 11,00 €
- ❖ Ballotine de courgette farcie à la mousse légère aux herbes et au Gravlax de truite du Moulin de Sabeau de Beynat, chips de galette de sarrasin, gelée d'herbes 14,00 €
- ❖ Foie gras de canard mi-cuit maison au Muscat de Rivesaltes, chutney de fruits et pain grillé 16,00 €

Viandes

- ❖ Tartare de bœuf coupé au couteau, préparé ou condiments servis sur assiette au choix, pommes de terre grenailles au four 24,00 €
- ❖ Croustillant de confit de canard du Sud-Ouest et sa sauce au vin rouge du Lot, purée de pommes de terre maison, carotte glacée 22,50 €

Poisson

- ❖ Bonite juste snackée, mousseline de carotte, tomates confites au four, sauce beurre blanc à l'estragon 24,00 €

Fromage

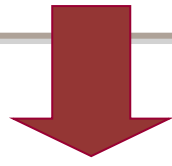
- ❖ Le Cabécou fermier, miel d'Aubazine, petite salade à l'huile de noix de Pays, pain aux noix (Si vous le voulez chaud, n'hésitez pas à demander !) 7,50 €
- ❖ Assiette de 3 fromages (Cabécou et Saint-Nectaire fermiers, Bleu d'Auvergne), fruits secs, pain aux noix 11,50 €

Dessert

- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son caramel beurre salé 8,50 €
- ❖ Nougat glacé maison, crème anglaise à la vanille 9,00 €
- ❖ Abricots rôtis, infusion de menthe, sorbet thym, gelée d'abricot et amandes grillées 9,50 €
- ❖ Glace ou sorbet du jour accompagnée de son petit verre de liqueur 9,50 €

Prix nets

Le Midi



Le Midi,

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 plusieurs, autour d'un bon
verre de vin**



**(ou cocktail sans alcool
bien sûr si préféré !)**
Service de 11h30 à 14h30

Bienvenue !

Les Incontournables du Relais Saint Jacques

- ❖ **Terrine de campagne Maison**, pickles maison et cornichons 8,00 €
- ❖ Bouchées de **Tête de veau** en vinaigrette aux herbes (froid) 8,50 €
- ❖ **Duo de Saucisson de canard** Laborie et **Rillettes de canard** de la ferme de la Gondronne (Collonges) 10,00 €
- ❖ **Trio de Saucisse sèche** d'Auvergne, **Lomo** et **Coppa** Laborie 12,00 €
- ❖ **Duo de Jambon sec** de porc fermier **18 mois** et **Poitrine sèche grand affinage** Laborie 12,00 €
- ❖ **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 16,00 €
- ❖ **L'Ardoise de fromages** 17,00 €
2 Cabécou fermier, Bleu d'Auvergne, St Nectaire fermier, Cantal jeune, Noix de pays, miel d'Aubazine, pain aux noix de Mr Bos

Les En-cas fraîcheurs

- ❖ **Tartinade maison de tomate séchée, mascarpone et pignons de pin**, pain grillé 7,00 €
- ❖ **Tapenade maison, légumes croquants** et pain grillé 7,50 €
- ❖ **Tomate et mozzarella**, huile estragon-coriandre, **tapenade** 10,00 €
- ❖ **Brochettes de melon et magret** de canard fumé 10,50 €
- ❖ **Melon et Jambon sec** de porc fermier **18 mois** 11,50 €
- ❖ **L'Assiette d'Antipasti** 18,50 €
Cœurs d'artichauts, poivrons, champignons marinés, caprons, oignons balsamiques, poivrons farcis au chèvre, tomates confites, billes de mozzarella, tapenade, tartinade de tomate séchée, pain grillé