

# Les Grandes Assiettes

Servies midi et soir

Carte disponible à partir du 10 juin. Pour la période du 22 mai au 9 juin, merci de vous référer à la rubrique Actualités sur ce site

- ❖ **L'Assiette « Collongeoise »** 26,00 €  
*Salade verte à l'huile de noix et moutarde violette de Brive, Foie gras de canard mi-cuit maison, Magret de canard du Sud-ouest fumé, Terrine de campagne maison et ses pickles, Jambon cru de pays, Cabécou fermier servi chaud sur toast, brochette de pommes de terre grenaille, noix et fruit du moment*
- ❖ **Trilogie de Truite du Moulin de Sabeau de Beynat** 25,00 €  
*Truite fumée, Rillettes de truite maison, Truite Gravlox, Fromage frais au citron et à l'aneth, Brochette de pommes de terre grenaille*
- ❖ **L'assiette Végane** 22,00 €  
*Tarte provençale au tofu, légumes du soleil et thym, Salade verte à l'huile de noix et moutarde violette de Brive Spaghetti de légumes crus et graines de tournesol, Fromage frais ail et fines herbes, Crackers maison à la tomate séchée*

## Les Suggestions à la Carte

Servies midi et soir

- ❖ Truite fumée du Moulin de Sabeau de Beynat, fromage frais au citron et à l'aneth 14,00 €
- ❖ Duo de foie gras de canard poêlé et de foie gras mi-cuit maison, brioche toastée 16,00 €
- ❖ Filet de Bœuf et son escalope de foie gras poêlée, jus corsé, petits légumes 27,00 €
- ❖ Pomme de Ris de veau croustillante, jus crémé à l'Armagnac, écrasé de pommes de terre maison 28,00 €
- ❖ L'assiette de fromages (cabécou fermier et cantal entre-deux) 9,00 €
- ❖ Ganache au chocolat noir, sablé noisette, framboise et mousse au chocolat praliné 9,00 €
- ❖ Un dessert du menu Collongeois 8,00 €
- ❖ Café et ses mini douceurs 9,00 €
- ❖ La Coupe de Blanquette de Limoux et ses mini douceurs 12,50 €

## Menu Végan, Sans Gluten, Allergènes, Origine viandes

### ❖ Plats Végan et sans gluten

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  
Foie gras et Magret de Canard du Sud-Ouest ou France  
Volaille label rouge du Périgord  
Porc d'appellation de Montagne du Cantal



### ❖ 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 une grande assiette ou un plat en direct**

## Le Menu du midi

Servi le midi uniquement (hors dimanche et jours fériés)

**23,50 €**

Entrée, plat et dessert

ou

Grande Salade et dessert

### Entrées

- ❖ Terrine de campagne maison et ses pickles de légumes marinés aux épices douces  
Ou
  - ❖ Salade de Cabécou fermier servi chaud sur toast, lardons grillés, pomme, vinaigrette à l'huile de noix de Pays et moutarde violette de Brive  
Ou
  - ❖ Le Foie gras de Canard mi-cuit maison, chutney de fruits, brioche toastée (+4€)  
Ou
  - ❖ Le caquelon de 6 escargots de Bourgogne, au beurre d'ail et persil maison  
Ou
- ✓ Rillettes de lentilles aux noix, crackers maison à la tomate séchée

### Plats

- ❖ Magret de canard au miel et sésame, légumes du jour, pommes de terre  
Ou
  - ❖ Tête de veau et ses légumes, sauce gribiche  
Ou
  - ❖ Le poisson du marché, recette au gré des saisons  
Ou
- ✓ Tarte provençale au tofu, légumes du soleil et au thym, salade verte et pommes de terre au four

### Grandes Salades du midi

- ❖ Salade de Poire au Bleu et Magret fumé  
(Salade, poire, Bleu d'Auvergne, Magret fumé, croûtons, raisin, vinaigrette à l'huile de noix et moutarde violette de Brive)  
Ou
- ❖ Salade Capucine  
(Salade, truite gravlax, orange, mozzarella, noix, pommes de terre, sauce aux agrumes)

### Desserts ou Fromage

- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son coulis de pomme à la liqueur de Coing de chez Denoix  
Ou
- ✓ Coupe Julie  
(sorbet framboise, sorbet cassis, coulis de fruits rouges, chantilly coco)  
Ou
- ❖ Fromage blanc avec coulis de fruits rouges ou miel du pays d'Aubazine  
Ou
- ❖ Cantal Entre-Deux

# Le Menu Collongeois

Menu servi tous les soirs, le dimanche midi et les jours fériés

29,50 € entrée, plat, fromage ou dessert

32,50 € entrée, plat, fromage et dessert

25,00 € entrée+plat ou plat+dessert

- ❖ Salade de Cabécou fermier servi chaud sur toast, magret de canard fumé, pomme, figues séchées, Vinaigrette à l'huile de Noix de Pays et Moutarde violette de Brive
  - ❖ Le Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de fruits, brioche toastée (+4€)
  - ❖ Le caquelon de 12 escargots de Bourgogne, au beurre d'ail et persil campagne grillé
  - ❖ L'os à moelle rôti à la fleur de sel, pain de campagne grillé et petite salade verte
  - ❖ Les Rillettes maison de truite du Moulin de Sabeau de Beynat, fromage frais au citron et à l'aneth
- ✓ Petits roulés de courgette au fromage frais ail et fines herbes, curry, graines de tournesol, crackers maison



- ❖ Parmentier de confit de canard du Sud-Ouest gratiné au parmesan, pesto et salade verte
  - ❖ Jarret de veau façon osso bucco à l'estragon, brochette de pommes de terre grenaille
- ❖ Suprême de Pintade à la crème de Bleu d'Auvergne et chips de chorizo, écrasé de pommes de terre
  - ❖ Le Poisson du marché, recette au gré des saisons
- ✓ Wok de nouilles de riz sautées aux légumes du moment et tofu



- ❖ Le Cabécou fermier, jeunes pousses à l'huile de noix de Pays  
(Si vous le voulez chaud, n'hésitez pas à demander !)
- ❖ Cantal entre-deux



- ❖ Flognarde aux pommes fondantes et son coulis de pomme à la liqueur de Coing de chez Denoix
  - ❖ Tarte aux noix de pays, crèmeux à l'orange, copeaux de chocolat
  - ❖ Crème brûlée à la pistache, petites madeleines au miel
- ✓ Abricots rôtis aux épices, crumble aux amandes, sorbet thym
- ❖ Fromage blanc aux herbes ou au miel d'Aubazine ou coulis de fruits rouges
  - ❖ Coupe de sorbets ou de glace du jour

## Notre sélection de vins au verre (15 cl)

Vous trouverez un large choix de bouteilles (75cl) et demi-bouteilles (37,5cl) sur notre carte des vins

### Blanc

<b>Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2017 blanc moelleux</b> 50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.		5,80 €
<b>Saussignac – Château Court les Muts 2009 blanc liquoreux (10 cl)</b> 100 % Vieilles vignes de Sémillon. Une vraie volupté ! Nez frais et bouche équilibrée et complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin.		8,00 €
<b>Bergerac – Château de Poulvère 2018 blanc sec</b> 100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.		5,30 €
<b>IGP Côtes de Gascogne – UBY 2018 blanc sec</b> Colombard, Ugnay blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur		5,50 €
<b>Sancerre – Domaine la Gemière « Cuvée Initiale » 2017 blanc sec</b> 100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche		7,20 €
<b>AOC Beaujolais Village – Cuvée Blanche Chapelle 2015 – Domaine Gelan</b> 100% Chardonnay. Vieilles vignes de 60 ans. Rendements faibles. Belle robe jaune dorée avec des arômes de miel d'acacia et de fruits jaunes.		7,40 €

### Rouge

<b>IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2018 - Elevé en fût de chêne</b> 80% Cabernet-Franc, 20% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche .		5,50 €
<b>Pécharmant – Domaine des Costes 2015</b> 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot. Vignoble en <b>Biodynamie</b> . Pécharmant rond, avec des arômes de fruits, de la finesse et de l'élégance.	 	6,50 €
<b>Pic St Loup – Peyras 2018 – Domaine La Costesse</b> 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault. Robe sombre. Joli nez sur les fruits noirs confits (mûre, cerise) et des notes de garrigue (cade, thym). Bouche charnue.		6,20 €
<b>Visan – La Taquine 2012 – Domaine Art Mas – Côtes du Rhône</b> 80% Syrah, 10% Grenache noir, 10% Carignan. <b>Agriculture en Biodynamie</b> . Terroir à côté de Rasteau. Robe pourpre. Bouche longue avec une bonne sucrosité et des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille, mûre...).		7,60 €
<b>Maury 2017 - Domaine des Soulanes (10 cl)</b> 100 % Grenache noir, vieilles vignes de 50 ans. Un vin doux naturel gorgé de fruits et de soleil à découvrir avec gourmandise en apéritif, Sur des desserts (fondant au chocolat noir) et fromages à pâte persillée.	  	6,00 €
	<b>Le petit verre découverte 5 cl</b>	3,00 €

### Rosé

<b>Vin de Corrèze - Mille et une Pierres 2018</b> Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.		5,20 €
<b>Rosé d'un été – Malbec – Domaine Clos du Chêne 2019</b> 100 % Malbec. Robe rose soutenu. Rosé sec mais très fruité. Le Malbec lui confère une bouche riche et ample.		5,00 €

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

Pièce de Volaille ou de Poisson avec pommes de terre du jour ou pâtes, et légumes de saison



Flognarde aux pommes

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

Ou Fromage blanc au sucre ou coulis de fruits ou miel de pays



Sirop à l'eau

# Les Vins servis au Pot

## Le Midi uniquement, hors dimanche et jour férié



### **Côtes du Lot – Soif d’Etoiles 2016 - Mas des Etoiles (rouge)**

33% Merlot, 33% Malbec. Souple, agréable.

**7,50 €** (25cl) **14,00 €** (50cl)



### **IGP Périgord – La Frangine 2018 – Château Moulin de Cresse)**

Merlot, Cabernet Franc.

Robe rose pâle. Douceur et belle rondeur pour un rosé floral et aromatique.

Vin convivial et léger. Médaille d’argent au concours des Vignerons indépendants.



**7,50 €** (25cl) **14,00 €** (50cl)



### **IGP Pays d’Oc – Les Plos Blancs 2018 – Maison Ventenac (blanc)**

100% Chardonnay. **En conversion Bio.**

Situé au cœur de l’AOP Cabardès, le vignoble est adossé à la Montagne Noire et profite toute l’année du soleil du Languedoc et de la fraîcheur Atlantique donnant un vin rond, fruité avec une belle fraîcheur malgré son terroir très au sud.

**7,50 €** (25cl) **14,00 €** (50cl)