



MENU

LA BANOU

Casse-croûte



LES PLANCHES



Fromages artisanaux en provenance de la fromagerie du Bois d'Amalthée à Brive.

Charcuterie cuite de la Boucherie des Beaux Vallons à Brive.

Charcuterie sèche de l'atelier Cowrrézien, à Meyssac.

PLANCHE FROMAGE 18 €

PLANCHE CHARCUTERIE 18 €

PLANCHE MIXTE 18 €

LE COIN DU CHARCUTIER



LE FOUET ENTIER 6 €

LE POT DE RILLETES 6 €

De délicieuses et fondantes rillettes de porc préparées par la Boucherie des Beaux-Vallons, à Brive !

TERRINE À LA BIÈRE 6 €

Préparée avec notre bière Rousse par notre boucher !

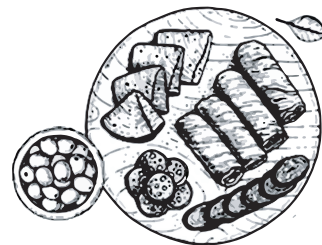
LE PETIT POT CANARD 7 €

Rillettes 100% canard de la Maison Le Petit, à Ussac.
Accompagné de pain aux drêches* grillé.

BOUDIN AUX CHATAIGNES 7 €

Boudin aux châtaignes à tartiner de la Maison Le Petit à Ussac.

LES TAPAS



LE PETIT POT D'OLIVES 3 €

LA FOCA'DRÈCHE 7 €

Une délicieuse Focaccia réalisée avec nos drêches* par le restaurant Inspiration avec sa sauce aux herbes, en bouchées croustillantes.

LA PIZZOU 8 €

Une belle part de focaccia garnie avec de bons produits selon l'inspiration du moment. Existe aussi en version végétarienne.

LE CROQUE BANOU 9 €

Un croque-monsieur bien gourmand avec de la mortadelle à la truffe et de la tome de Rilhaac. Existe aussi en version végétarienne.

LA TARTINADE 8 €

Tartinade du moment accompagnée de gressins.

LE PETIT RÔTI 9 €

Un délicieux Munster AOP doux et fruité, rôti au four et accompagné de pain aux drêches* grillé.

TAPAS DU MOMENT 8 €

DESSERT DU MOMENT 7 €

ESCARGOTS



LES 6 ESCARGOTS 8 €

LA DOUZAINE 14 €

Escargot des Plaines, à Sarroux-Saint-Julien en Corrèze.
Servi en croquilles (coquilles comestibles).



Nos Casse-Croûtes sont accompagnés de pain frais et croustillant, fabriqué spécialement pour la brasserie à partir de nos drêches* par la Boulangerie Salesse.

* céréales récupérées après l'opération de brassage de la bière