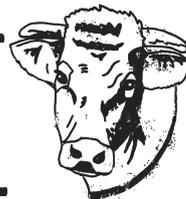


MENU

LA BANOU

Casse-croûte



LES PLANCHES



Fromages artisanaux en provenance du marché de Brive
Charcuterie cuite produite par la Boucherie des Beaux Vallons à Brive.
Charcuterie Sèche Rocheblin : Porcs de Montagne en provenance d'élevages familiaux et affinés en zone de montagne française.

PLANCHE FROMAGE 12 €

PLANCHE CHARCUTERIE 12 €

PLANCHE MIXTE 15 €

ESCARGOTS



Escargots élevés en Corrèze en provenance directe de la ferme héliicole Escargot des Plaines, à Sarroux-Saint-Julien.

LES 6 ESCARGOTS 7€

LA DOUZAINE D'ESCARGOTS 12€

Servis en coquilles ou en croquilles (coquilles comestibles) au choix

GOURMANDISES

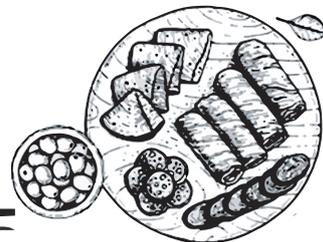
LE LIMOUZI 8 €

Dessert à partager réalisé par Limouzi Saveurs.
Savoir au choix : Miel, Caramel & Noisette ou Miel, Caramel & Noix

LES PALETS CORRÉZIENS MYRTILLES 6 €

De délicieux sablés à la myrtille réalisé par Limouzi Saveurs. La petite note sucrée idéale, pour finir en douceur ...

LES À-CÔTÉS



1/2 SAUCISSE SÈCHE 5 €

LE PETIT POT D'OLIVES 3 €

LES BANOU CRACKERS 4 €

Crackers réalisés par Limouzi Saveurs à partir de nos drêches*.

LE POT DE RILLETTES 5 €

Les délicieuses rillettes de porc de notre boucher

TERRINE À LA BIÈRE 6 €

En exclusivité à la brasserie, une terrine de campagne à la bière LA BANOU produite par notre boucher !

LE PETIT POT CANARD 7 €

Petite terrine en pot accompagnée de pain grillé. Au choix parmi :

- La Terrine de canard aux cèpes
- La Terrine de canard à l'ail rose de Lautrec
- La Terrine de canard royale (20% de foie gras)
- L'Effiloché de cuisses de canard (20% de foie gras)

LES TOURTOUS CORRÉZIENS 7 €

Assiette de Tourtous fabriqués par un artisan à Cornil :
5 bouchées aux rillettes de porc et 5 au gorgonzola mascarpone.

BOUDIN AUX CHATAIGNES 7 €

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

LES MIQU'INIS 9 €

Assiette de 8 tapas à base de miques artisanales :

- 4 tapas : Mique nature, Tomates, Tapenade de cèpes
- 4 tapas : Mique basilic, Poivronnade, Mozzarella, Concombre



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