



MENU

LA BANOU

Casse-croûte



LES PLANCHES



Fromages artisanaux en provenance de la ferme de la Prade à Allasac et 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 16 €

PLANCHE CHARCUTERIE 16 €

PLANCHE MIXTE 16 €

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 drèches* 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 6 €

Une délicieuse Focaccia réalisée avec nos drèches* par le restaurant Inspiration à Brive, en bouchées croustillantes à partager.

LA PIZZ' OU 7 €

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

LE CROQUE BANOU 9 €

Un délicieux croque-monsieur bien gourmand avec de la crème de parmesan à la truffe, du jambon blanc et de la tome de Rilhac. Existe aussi en version végétarienne !

LE PETIT RÔTI 8 €

Camembert rôti au four accompagné de pain aux drèches* grillé

DESSERT DU MOMENT 6 €

Un dessert maison individuel selon l'inspiration du chef !

ESCARGOTS



Escargots élevés en Corrèze en provenance directe de la ferme héliicole Escargot des Plaines, à Sarroux-Saint-Julien.
Servis en coquilles ou croquilles (coquilles comestibles) au choix.

LES 6 ESCARGOTS 7€

LA DOUZAINE 12€



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

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