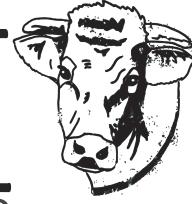


MENU

LA BANOU

Casse-croûte



LES PLANCHES



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

Charcuterie cuite de la Boucherie des Beaux Vallons à Brive.

Charcuterie sèche de l'atelier Cowrézien, à Meyssac.

PLANCHE FROMAGE 17 €

PLANCHE CHARCUTERIE 17 €

PLANCHE MIXTE 17 €



LE COIN DU CHARCUTIER

LE FOUET ENTIER 6 €

LE POT DE RILLETTES 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.

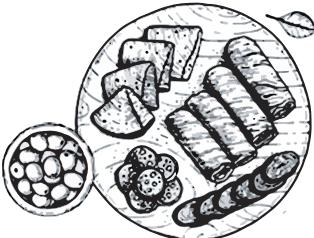
BOUDIN AUX CHATAIGNES 7 €

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



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

LES TAPAS



LE PETIT POT D'OLIVES 3 €

LA FOCA'DRÈCHE 7 €

Une délicieuse Focaccia réalisée avec nos drêches* par le restaurant Inspyration 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 du Comptoir de Clément et de la tome de Rilhac. Existe aussi en version végétarienne.

LES MIQU'INIS 9 €

Assiette de 8 tapas toastés à base de miques artisanales : - 4 tapas aux cèpes 4 tapas aux légumes du moment.

LE PETIT RÔTI 9 €

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

DESSERT DU MOMENT 7 €

ESCARGOTS



Escargots élevés à la ferme Escargot des Plaines, à Sarroux-Saint-Julien en Corrèze. Servis en croquilles (coquilles comestibles).

LES 6 ESCARGOTS 7 €

LA DOUZAINNE 12 €