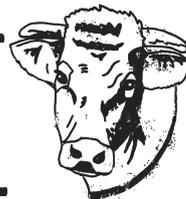


MENU

LA BANOU

Casse-croûte



LES PLANCHES



Charcuterie et fromages de **fabrication artisanale** en provenance directe du producteur / éleveur.

Fromage: La ferme des collines - Lanteuil

Charcuterie: Le ferme de la Borie, GAEC Jubertie Feix- Albignac

PLANCHE FROMAGE12 €

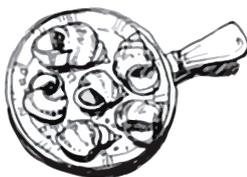
Assortiment de Fromages locaux sélectionnés soigneusement par notre fromager / producteur.

PLANCHE CHARCUTERIE12 €

Assortiment de Charcuterie sans additifs, sans sel nitrités et sans conservateurs de notre artisan éleveur.

PLANCHE MIXTE15 €

ESCARGOTS



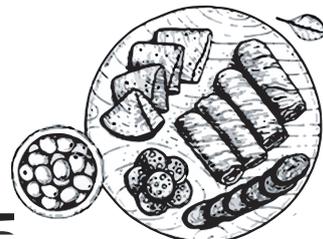
Escargots élevés en Corrèze en provenance directe de la ferme hélicicole Escargot des Plaines, à Sarroux-Saint-Julien.

6 pcs 12 pcs

ASSIETTE D'ESCARGOTS 7€ 12€

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

LES À-CÔTÉS



SAUCISSE SÈCHE5 €

LE PETIT POT D'OLIVES3 €

LES BANOU CRACKERS.....4 €

Assortiments de crackers et sablés salés réalisés par Limouzi Saveurs à partir de nos drêches*.

LES TOURTOUS CORREZIENS6 €

Tourtous fabriqués de manière artisanale à Cornil et roulés avec des rillettes de porc et du gorgonzola mascarpone.

LE POT DE RILLETES.....5 €

Les délicieuses rillettes de porc de Jubertie Feix !

TERRINE DE CAMPAGNE.....6 €

Une terrine de campagne savoureuse confectionnée par notre producteur et éleveur Jubertie Feix !

BOUDIN AUX CHATAIGNES7 €

Boudin aux châtaignes à tartiner de la Maison Le Petit.

LES MIQU'INIS.....8 €

Assortiments de 8 tapas à base de miques artisanales :
- 4 tapas : Mique nature, Tapenade de poivrons, Fromage de chèvre
- 4 tapas: Mique basilic, Tomates, Mozzarella, filet d'huile d'olive



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

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

SERVICE AU BAR