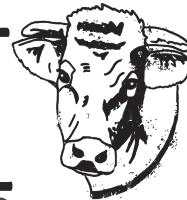




MENU

LA BANOU

Bières



NOS BIÈRES ARTISANALES

20 €

Le pichet 2L

3,50€

Le demi

6 €

La pinte



LA BLONDE

La bière des copains par excellence, celle des confessions et des troisièmes mi-temps ... Légère et désaltérante, vous ne pourrez plus vous passer de son goût inimitable !

LA ROUSSE

La bière des contrebandiers : un nectar d'exception qui ravira votre palais avec ses saveurs de caramel et de pain grillé ! Un petit bijou que vous aurez envie de passer en douce à tous vos amis ...

LA BLANCHE

La Banou Blanche, c'est un vent de fraîcheur, associé à de subtils arômes d'agrumes. Une bière caractéristique de la douceur de vivre à la française !

L'IPA

Une bière raffinée à la robe élégante et à la finale amère et très parfumée. Elle affiche sans complexe un caractère exubérant et des arômes fruités qui vous charmeront à coup sûr !

LA BRUNE

Une bière de caractère, celle du vieux loup de mer, dont les arômes, navigant entre cacao et café, vous aideront à enrober les récits de vos incroyables aventures !

STYLE	IBU*	EBC**	%ALC.VOL
Pale Ale	20	10	4,5 %
Irish Red Ale	25	32	5 %
Wheat Ale	18	6	4 %
India Pale Ale	40	20	6 %
Oatmeal Stout	22	88	5%

8,50€

5 x 12,5 cl

LA PALETTE

Vous n'arrivez pas à vous décider ? Découvrez l'ensemble de la gamme LA BANOU avec sa palette de 5 galopins !



NOUVEAUTÉS !

BIÈRE DU MOMENT Bière éphémère brassée selon notre inspiration du moment.

BIÈRE INVITÉE Bière artisanale brassée par l'un de nos compères brasseurs.

7€

La pinte

24€

Le pichet
2L

4 €

Le demi

*IBU: Indicateur de l'amertume d'une bière. Plus il est élevé plus la bière est amère

**EBC: Indicateur de la couleur d'une bière. Plus il est élevé plus la bière est foncée

SERVICE AU BAR



MENU

LA BANOU

Boissons



COCKTAILS À LA BIÈRE

8 €

33 cl



MOJ-IPA-TO

Bière IPA, Limonade, menthe fraîche, citron

BLONDY MARY

Bière blonde, basilic, purée de framboise

BANOU SUNRISE

Bière blanche, Guignolet, pur jus d'orange

BANOUCINO

Bière brune, espresso, liqueur de chocolat

APÉRITIFS LOCAUX

DEMI CORRÉZIEN 25 cl 4 €
Bière rousse, liqueur de châtaigne Bellet

SALERS 4 cl 4 €

GENTIANNE Distillerie Bellet, Brive 4 cl 4 €

PASTIS Louis Roque, Souillac 2 cl 3,50 €

PASTIS VERT Distillerie Bellet, Brive 2 cl 3,50 €

KIR 12,5 cl 5 €
Liqueur: Châtaigne, Noix, Guignolet, Myrtille

SPIRITUEUX

VIELLE PRUNE DE SOUILLAC 4 cl 7 €

WISKY DU MOMENT 4 cl 8 €

RHUM DU MOMENT 4 cl 8 €

GIN DU MOMENT 4 cl 8 €



VINS

5 €

15 cl

20 €

75 cl

ROUGE

Domaine de la Borie Blanche, AOP Minervois
Domaine Lafon La Belle Etoile, AOP Côtes du Rhône Bio
Poids Plume, AOP Bourgueil Bio

BLANC

Viognier PENNAUTIER, IGP Oc
Emotion de Colombelle, IGP Côtes de Gascogne

VIN DU MOMENT

BOISSONS FRAICHES

LIMONADE LA BANOU 33 cl 3 €

Limonade artisanale préparée à la brasserie,
sans colorant ni conservateur.

DIABOLO + 0,50 €

THÉ GLACÉ MAISON 33 cl 4 €

SODAS LIMOUZI 33 cl 3 €

Cola, Cola Niet, Fresh tea, Fresh agrum

JUS DE RÊVE 25 cl 3 €

100% Bio, 100% Pur jus
Orange, Pomme, Tomate, Abricot, ACE

PERRIER 33 cl 3 €



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 1 €

THÉ COMPAGNIE COLONIALE 2,50 €

CHOCOLAT CHAUD 3,50 €

SERVICE AU BAR



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 nitrés et sans conservateurs de notre artisan éleveur.

PLANCHE MIXTE15 €

ESCARGOTS



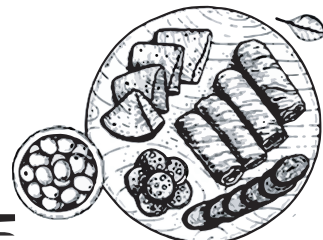
Escargots élevés en Corrèze en provenance directe de la ferme hélicole Escargot des Plaines, à Sarroux-Saint-Julien.

6 pcs 12 pcs

ASSIETTE D'ESCARGOTS 7€ 12€

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

LES A-CÔTÉS



SAUCISSE SÈCHE5 €

LE PETIT POT D'OLIVES3 €

LES BANOU CRACKERS.....4 €

Assortiments de biscuits salés réalisés par Limouzi Saveurs à partir de nos drêches*.

LES TOURTOUS CORREZIENS6 €

Tourtois 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, Mozzarella
- 4 tapas: Mique basilic, Tomates, Tzatziki



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

SERVICE AU BAR