



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 €

Assortiment de Charcuterie et de Fromages artisanaux.

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 croquilles (coquilles comestibles) au choix

LES À-CÔTÉS



SAUCISSE SÈCHE5 €

LE PETIT POT D'OLIVES3 €

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 Jubertie Feix.

TERRINE DE CAMPAGNE.....6 €

La vraie terrine d'autrefois de notre artisan producteur.

LES TOURTOUS CORREZIENS6 €

Assiette de Tourtous fabriqués de manière artisanale à Cornil : 5 bouchées aux rillettes de porc et 5 au gorgonzola mascarpone.

BOUDIN AUX CHATAIGNES7 €

Boudin aux châtaignes à tartiner de la Maison Le Petit.

LES MIQU'INIS.....9 €

Assiette de 8 tapas grillés à base de miques artisanales : 4 tapas à la truffe et 4 tapas aux cèpes.

LOUPÉ LA MUTCHA AU FOUR.....9 €

Tome de vache de notre artisan fromager rôtie au four.

LE LIMOUZI8 €

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



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