



Le Cantou

Cuisine de famille depuis 3 générations

Menu

Le menu

Entrée, Plat et Dessert : 22 €

Entrée, Plat : 17 € / Plat, Dessert : 16 € / Un Plat : 13 €

L'entrée :

Pâté de campagne aux cèpes

ou

Salade de cabécou chaud

ou

Salade de gésiers confits

ou

Salade « cabésier » : cabécou chaud et gésiers confits

ou

Filet de truite fumé (+1 €)

ou

Foie gras de canard mi-cuit (+3 €)

Le Plat

(Accompagné de pommes de terre Collongeoises)

Les recettes du jour

ou

Confit de canard

ou

Pièce de bœuf du Limousin (+3 €)
et sa moutarde violette*

ou

*Tête de veau sauce ravigote (+1 €)
accompagnée de légumes vapeurs*

Le Dessert

Assortiment de pâtisseries du jour

ou

Caillade et confitures fraîches maison

ou

Sorbet fruits rouges

ou

Soufflé glacé aux noix (+2 €)

** Viande issue de bêtes nées, élevées et abattues en France*

A la carte

Omelette aux cèpes ou girolles suivant la saison, accompagnée de pommes de terre collongeaises et de salade verte 14 €

Les assiettes

Valège : Jambon de pays, saucisson, rillettes d'oie, magret, pâté 11 €

Friac : Foie gras de canard mi-cuit et tartines grillées 13 €

Pradelle : Truite fumée, légumes de saison, œuf dur, tomate 12 €

Les grandes salades

Salade de cabécous 11 €

Cabécous chauds sur tartines

Salade de gésiers confits 12 €

Salade du Cantou 13 €

Confit de canard, châtaignes

Salade du terroir 16 €

Foie gras, cabécou, magret, jambon de pays, confit de canard, châtaignes

Les sandwiches et tartines (au pain de campagne)

Sandwichs : Jambon blanc / Jambon de pays / Cabécou / Rillettes d'oie 4 €

Assiette des 3 tartines : Rillettes d'oie, cabécou et jambon de pays 6,5 €

Les 2 tartines au foie gras de canard mi cuit 7,5 €

Le menu enfant

Un plat, un dessert 8 €

Le vin

Très attachés à notre terroir et convaincus que les hommes ont toujours produit des vins s'accordant avec leur gastronomie locale ; nous sélectionnons des vins produits dans un rayon de 150km autour de Collonges La Rouge.

Nous choisissons les vigneronns pour leur respect du terroir et leur capacité à transmettre une histoire au travers de leur vin.

Rouge

75cl 37,5cl Verre 12cl

| | | | |
|--|------|------|-------|
| <i>Coteaux de Glanes (Lot) IGP Cuvée Tradition</i> <i>Arômes de fruits rouges donnant un bouquet très expressif et fin</i> | 17 € | 11 € | 3,5 € |
| <i>Vin de la Corrèze IGP: 1001 Pierres Cuvée fût de chêne</i> <i>Bel équilibre fruité / boisé avec une note toastée vanillée</i> | 19 € | 12 € | 4 € |
| <i>Pécharmant AOC - Domaine du Grand Jaure</i> <i>Vin équilibré au nez de fruits rouges avec une bouche ample</i> | 20 € | 13 € | 4 € |
| <i>Vin de la Corrèze IGP: 1001 Pierres Cuvée bio sans sulfites ajoutés</i> <i>Belle minéralité exprimant le terroir argilo-calcaire</i> | 21 € | | |
| <i>Gaillac AOP : Domaine Plageoles Bro'cool Bio</i> <i>Vin fruité, léger et frais, exprimant tout le talent de B.Plageoles pour magnifier le terroir et les cépages gaillacois.</i> | 23 € | | |
| <i>Cahors AOC : Château Pineraie</i> <i>Néx intense de fruits noirs, subtil mariage du boisé et du fruit</i> | 24 € | 15 € | 5 € |

Le vin

Rosé

| | 75cl | 37,5cl | Verre 12cl |
|--|------|--------|---------------|
| <i>Coteaux de Glanes (Lot) IGP Rosé Gourmandise</i> | 19 € | 13 € | 4 € |
| <i>Frais et gourmand avec des notes de fruits exotiques et de fruits d'été</i> | | | |
| <i>Vin de la Corrèze IGP: 1001 Pierres Sec</i> | 20 € | | |
| <i>Très rafraîchissant, belle longueur avec une note d'agrumes</i> | | | |
| <i>Vin de la Corrèze IGP: 1001 Pierres Moelleux Bio</i> | 21 € | | |
| <i>Gourmand et élégant idéal à l'apéritif et au dessert</i> | | | |

Blanc

| | | | |
|---|------|------|-------|
| <i>Bergerac AOC : Château de Panisseau Blanc sec</i> | 19 € | 13 € | 4 € |
| <i>Bouche fraîche et dynamique avec des notes d'agrumes</i> | | | |
| <i>Bergerac AOC : Château de Panisseau Blanc moelleux</i> | 19 € | 13 € | 4 € |
| <i>Rond et gourmand avec une belle longueur en bouche</i> | | | |
| <i>Vin de la Corrèze IGP: Coteaux de la Vézère Tendre</i> | 21 € | | 4,5 € |
| <i>Demi-sec vif et rond avec des notes de fruits d'été et de miel</i> | | | |

Eaux minérales

Eau de Treignac 75cl: 4.5€

Eau de Perrier 50cl: 4€ 100cl: 5€

Avec les pommes de la Corrèze



Jus de pomme

*Bouteille
100cl: 11€*

Cidre

*Bouteille
75cl: 12€*