



RESTAURANT

# LE TERMINUS

Nos équipes vous proposent une cuisine traditionnelle  
réalisée sur place avec des produits frais.



## EN ATTENDANT à partager à 2 ou 3 pers.

Fingers de poulet sauce tartare	13
Assiette ibérique, jambon et chorizo	15

## LES SALADES

<b>Salade Gaillarde</b>	16,50
Magret fumé, foie gras de canard, salade verte et tomate	
<b>Salade Caesar</b>	12,50
Poulet grillé, véritable sauce Caesar, œuf dur et crouton	
<b>Salade Toscane</b>	15
Burrata, variété de tomates, sorbet tomate/poivron/basilic	
<b>Salade Rocamadour</b>	12,50
Rocamadour chaud, jambon cru, salade verte, tomate et noix	
<b>Salade Grand Hôtel</b>	18
Ris de veau déglacé au vinaigre de framboise	

## LES ENTRÉES

Soupe froide de melon	5
Foie gras maison façon Damien	15
Lentilles froides moutardées, œuf poché et bacon	6,50
Saumon Bellevue à l'aneth	9,50

## LES VIANDES LIMOUSINES by Jean-Édouard Rebière

Entrecôte de bœuf (environ 400 g), sauce au poivre ou au bleu	23,90
Bavette à l'échalotte (environ 220 g)	18
Tartare de bœuf haché minute	13
Tartare poêlé aller/retour	13
Burger Terminus : pain artisanal, haché minute, sauce barbecue du chef, tomates, oignons, salade et cheddar	14,50

## LES PLATS

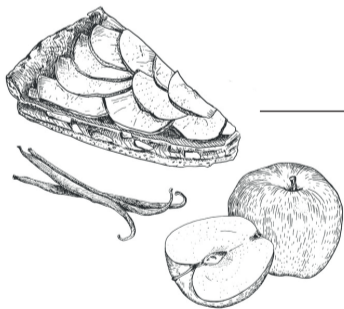
Travers de porc caramélisés au miel	15
Andouillette AAAAA à la plancha, sauce moutarde	15
Cuisse de canard Maison Lepetit confite par nos soins	13
Tagliatelles de poulet au chorizo et mozzarella fumée	12
Omelette aux cèpes	11
Magret de canard à la moutarde violette de Brive	19
Tartare de thon rouge, sauce soyou	18
Poisson à la plancha, selon arrivage	18

## LES FROMAGES

Assiette de fromages affinés par Bruno	8
--	---

## LES DOUCEURS

Tarte fine aux pommes	6,50
Coulant au chocolat	6
Crème brûlée à la vanille	6
Parfait glacé aux fruits rouges	6



## LES GOURMANDISES

Café gourmand	7
Thé gourmand	7
Champagne gourmand	10

Servis avec les trois gourmandises du jour

## MENU DU JOUR

servi uniquement le midi

ENTRÉE + PLAT | 11,10  
PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 13,10

## MENU 23 €

Assiette de charcuteries  
ou Lentilles froides moutardées, œuf poché et bacon

Travers de porc caramélisés au miel de fleurs  
ou Confit de canard

Tarte fine aux pommes  
ou Crème brûlée

## MENU ENFANT 9,50 €

Tagliatelles Carbonara  
ou Steak frites

Dessert du jour  
ou Boule de glace

## MENU 33 €

Terrine de foie gras  
ou Salade Toscane

Poisson à la plancha  
ou Bavette à l'échalotte  
ou Magret de canard  
à la moutarde violette de Brive

Plateau de fromages  
ou Coulant au chocolat