

# 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

<b>L'OR ROUGE</b> , viande Limousine d'exception "Savourez un trésor" de la Maison Beauvallet	
• Faux filet finement tranché	27
• Entrecôte finement tranchée	29

## LES SALADES

<b>Salade Gaillarde</b>	16,50
Magret fumé, foie gras de canard, salade verte et tomate	
<b>Salade Caesar</b>	13
Poulet grillé, véritable sauce Caesar, œuf dur et croutons	
<b>Salade Rocamadour</b>	12,50
Rocamadour chaud, jambon cru, salade verte, tomate et noix	

## LES ENTRÉES

Omelette aux cèpes	8,50
Foie gras maison façon Damien	15
Velouté de potimarron, espuma à l'estragon	6,50
Oeuf poché, salade frisée, lardons	6,50
Poêlée d'escargots à la méridionale	9,50

## LES VIANDES LIMOUSINES de la Maison Beauvallet



**L'OR ROUGE**, viande Limousine d'exception "Savourez un trésor"

• Faux filet, sauce poivre ou bleu	27
• Entrecôte, sauce poivre ou bleu	29

Bavette d'ailoyau à l'échalotte (environ 220 g)	19
Tartare de bœuf haché minute	14
Tartare poêlé aller/retour	14
Burger Terminus : pain artisanal, haché minute, sauce barbecue du chef, tomates, oignons, salade et cheddar	15,50

## LES PLATS

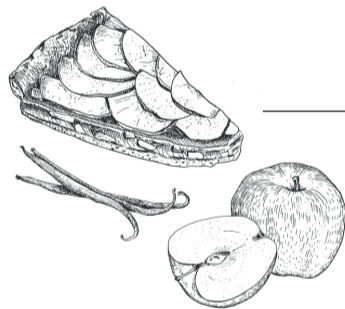
Carré de porc moelleux, cuisson basse température, du GAEC Jubertie Feix	15
Cuisse de canard confite par nos soins, Maison Lepetit	13
Ris de veau escalopé, réduction au Porto	22,50
Tagliatelles au poulet, chorizo et scamorza fumée	12,50
Cassoulet du Terminus : confit de canard, poitrine de porc, saucisse, saucisson à l'ail	21
Filet de bar à la plancha, purée du moment, petits légumes	19
BouillaPierre : filet de rouget, encornets, lotte, grondin, pommes de terre, façon bouillabaisse servie avec rouille et croutons	21,50

## LES FROMAGES

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

## LES DOUCEURS

Tarte fine aux pommes	6,50
Crème brûlée à la vanille	6,50
Panna cotta coulis de cerise Amarena	6,50
Amandine aux poires	6,50
Coulant au chocolat glace vanille	6,50
Baba au rhum du chef	7,50



## LES GOURMANDISES

Affogato : café expresso sur glace vanille	4
Café gourmand	7
Thé gourmand	7
Champagne gourmand	10

Servis avec les trois gourmandises du jour

## MENU DU JOUR

servi uniquement le midi

<b>ENTRÉE + PLAT</b>	11,10
<b>PLAT + DESSERT</b>	

<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	13,10
--------------------------------	-------

## MENU 23 €

Oeuf poché, salade frisée, lardons  
ou Velouté de potimarron, espuma à l'estragon

Carré de porc moelleux, cuisson basse température  
du GAEC Jubertie Feix  
ou Cuisse de canard confite par nos soins, Maison Lepetit

Panna cotta coulis de cerise Amarena  
ou Amandine aux poires

## MENU ENFANT 9,50 €

Tagliatelles Carbonara ou Steak frites	Dessert du jour ou Boule de glace
---	--------------------------------------

## MENU 33 €

Terrine de foie gras maison façon Damien  
ou Poêlée d'escargots à la méridionale

BouillaPierre : filet de rouget, encornets,  
lotte, grondin, pommes de terre façon  
bouillabaisse servie avec rouille et croutons  
ou Bavette d'ailoyau à l'échalotte  
ou Ris de veau escalopé, réduction au Porto

Plateau de fromages affinés  
ou Coulant au chocolat glace vanille  
ou Baba au rhum du chef