

RESTAURANT  
**LE TERMINUS**

Le chef Damien Cousinou et son équipe vous proposent une cuisine traditionnelle réalisée sur place avec des produits frais.



## À PARTAGER

**Assortiment de cochonnailles** 15  
Gaec Jubertie Feix (19)

## LES SALADES

**Salade Gaillarde** 16,50  
Magret fumé, foie gras de canard, salade verte et tomate

**Salade Caesar** 13  
Poulet grillé, véritable sauce Caesar, œuf dur et croûtons

**Salade Rocamadour** 12,50  
Rocamadour chaud, jambon cru, salade verte, tomate et noix

## LES ENTRÉES

Foie gras maison 15  
Velouté froid de petit pois et ses croûtons 7  
Carpaccio de saumon Bömlo, perles de pamplemousse 10,50  
Oeuf poché, salade romaine, lardons (Gaec du Fournatel) 8,50  
Terrine de campagne maison 6,50

## LES VIANDES LIMOUSINES de la Maison Beauvallet

servies avec frites maison et salade verte

- Faux filet maturé, sauce poivre ou bleu 23
- Entrecôte maturée, sauce poivre ou bleu 26
- Pavé de cœur de rumsteak 18
- Tartare de bœuf haché minute 14
- Tartare poêlé aller/retour 14
- Burger Terminus : pain artisanal, haché minute, tomme de la ferme des Collines à Lanteuil (19), oignons confits, tomates séchées, sauce fromagère, salade 15,50

## LES PLATS

**SUGGESTION DU CHEF : Ris de veau, tagliatelles et morilles** 26

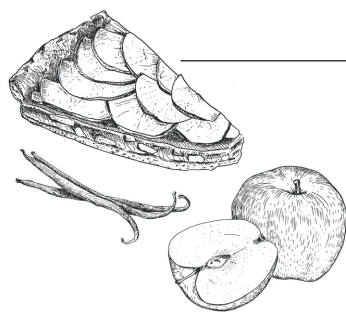
- Pavé de saumon Bömlo, ratatouille et riz blanc 19  
Linguini au poulet, chorizo et pavé corrézien 13,50  
Cuisse de canard (Maison Lepetit) confite, petits légumes et frites maison 14,50  
Côte de cochon fermier (Gaec Jubertie Feix -19), coupe rustique, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et petits légumes 15  
Omelette aux cèpes, salade verte et ratatouille 13,50  
Plat Vegan : pain de lentilles, salade verte 13

## LES FROMAGES

**Assiette de 3 fromages corréziens** de la ferme des Collines à Lanteuil (19) 7  
Rocamadour affiné, miel et salade verte 5

## LES DOUCEURS

Flognarde aux pommes en tourtière 6,50  
Crème brûlée à la vanille 6,50  
Amandine aux poires 6,50  
Véritable coulant au chocolat glace vanille 7,50  
Tarte crémeuse aux noix 6,50  
Oeufs au lait caramélisés (Gaec du Fournatel) 6  
Affogato : café expresso sur glace vanille 4



## LES GOURMANDISES

Café gourmand 7  
Thé gourmand 7

Servis avec les mini douceurs du jour

## MENU DU JOUR

servi uniquement le midi  
du lundi au samedi

**ENTRÉE + PLAT** | 11,50  
**PLAT + DESSERT** |

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT** 13,50

## MENU 25 €

Velouté froid de petit pois et ses croûtons  
ou Oeuf poché, salade romaine, lardons

Côte de cochon fermier (Gaec Jubertie Feix -19), coupe rustique, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et petits légumes ou Cuisse de canard (Maison Lepetit) confite, petits légumes et frites maison

Crème brûlée à la vanille  
ou Amandine aux poires

## MENU ENFANT 9,50 €

Tagliatelles Carbonara  
ou Steak frites

Dessert du jour  
ou Boule de glace

## MENU 35 €

Foie gras maison  
ou Omelette aux cèpes

Pavé de saumon Bömlo, ratatouille  
et riz blanc  
ou Pavé de cœur de rumsteak avec frites  
maison et salade verte

Rocamadour affiné, miel et salade verte

Véritable coulant au chocolat glace vanille  
ou Flognarde aux pommes en tourtière