



# Bienvenue au Relais du Bas Limousin



Hôtel\*\*\* Restaurant

2596 Route d'Uzerche  
19270 SADROG  
Tel : 05 55 84 52 06

**logiS**  
**HOTELS**

HÔTEL  
COSY  
RESTAURANT  
GOURMAND





Grande bâtie au toit d'ardoise, le Relais du Bas Limousin a été construit par M. et Mme Besanger en 1969 le long de l'ancienne Nationale 20.

Véritable institution en Corrèze, l'établissement fait le bonheur des touristes et des locaux qui apprécient **l'accueil chaleureux** et les **talents culinaires** de la Maison.

La Nationale 20 a, depuis, laissé place aux autoroutes A20 et A89 situées non loin, et à la **quiétude** de la campagne sadrocoise.

Originaires de Lille, nous avons quitté le Nord et le marketing des transports pour reprendre notre 1er Hôtel Restaurant ici même en Corrèze. Propriétaires de l'établissement depuis 2018 nous avons à cœur, avec notre équipe, de vous faire découvrir ce lieu chargé d'histoire et de vous faire partager un moment de **bien-être** et de **gourmandise**.



## 22 chambres confortables



Que vous soyez en voyage d'affaires, en escapade romantique ou en vacances, nous vous proposons des chambres **chaleureuses** et **confortables** alliant **charme** local et modernité.

Niché au cœur de la nature limousine, notre hôtel est un havre de paix idéal pour vous ressourcer en profitant d'un environnement calme et verdoyant.

En complément de la chambre, nous vous proposons des services de qualité pour rendre votre séjour toujours plus agréable :

- un **petit déjeuner gourmand** proposé sous forme de buffet à volonté sucré / salé de 7h à 9h30. Pains et viennoiseries livrés chaque jour par notre artisan boulanger Chevreux à Objat !
- une **piscine extérieure** accessible de juin à septembre et réservée aux clients de l'hôtel
- un **terrain de pétanque** accessible à tous nos clients, toute l'année



LE RELAIS

# Restaurant bistro nomique



Nous avons à cœur de vous proposer des plats **savoureux**, préparés avec passion et respect des traditions.

Notre cuisine met en avant des **produits locaux et de saison**, soigneusement sélectionnés auprès de nos **producteurs partenaires** pour vous garantir des saveurs fraîches et de qualité !



**4 espaces disponibles** : la salle principale du restaurant, la véranda avec vue sur le parc, la terrasse avec vue sur les Monts d'Auvergne et la salle de banquet privatisable pour vos réunions de famille ou professionnelles

## Salle de séminaire

Boostez vos projets dans un environnement inspirant en choisissant la salle de séminaire du Relais !

A la recherche d'un **cadre unique** pour vos formations ou vos réunions professionnelles? Nous vous accueillons dans une salle entièrement équipée (grand écran interactif, paper board, cafetière Nespresso...)

Nous vous proposons une **FORMULE SEMINAIRE** à 43€ par personne comprenant :

- l'accueil café viennoiseries
- La location de la salle et du matériel
- Le déjeuner (entrée + plat + dessert) hors boissons
- Une pause gourmande en milieu de matinée ou d'après-midi



En complément nous avons la possibilité de vous proposer une animation ou un atelier de team building avec l'un de nos partenaires (Gaillard Académie, Les Coteaux de la Vézère...). N'hésitez pas à nous contacter !

# Les Apéritifs

## Les verres de vins

Vin blanc moelleux 12,5cl : IGP Pays de Brive Gamade Tendre	5.00€
Vin blanc sec 12,5cl : AOC Pouilly fumé	7.00€
Vin rosé 12,5cl : AOP Côte de Provence	5.00€

## Les Champagnes



Coupe de champagne 12cl	8.00€
Champagne Benard-Pitois, 75cl, Premier Cru	45.00€
Champagne Mandois, 75cl Blanc de Blancs	55.00€

## Les classiques

Ricard / Pastis / Berger 2cl	4.00€
Porto/Martini /Pineau /Salers/Suze/Muscat 6cl	5.00€
Kir au Bergerac 12cl	4.00€
Quinquinoix 6cl	5.00€
Gin London Dry 4cl	6.50€
Gin Hibiscus Sorrel 4cl	8.00€
Kir royal 12cl	8.50€



Clan Campbell 4cl	5.00€
Bourbon Four roses 4cl	5.00€
Aberlour 4cl	6.00€
Glenfiddich 4cl	6.00€
Caol Ila 4cl	8.00€
Lagavulin 4cl	8.00€
Oban 4cl	8.00€
Talisker 4cl	8.00€

## Les bières

Chimay Bleue 33cl	6.00€
Hoegaarden 33cl	5.00€
Chouffe 33cl	6.00€
Paix Dieu 33cl	6.50€
Leffe pression 25cl/ 33cl/ 50cl	5.00€ 6.00€ 8.00€
Karmeliet pression 25cl/ 33cl/ 50cl	5.00€ 6.00€ 8.00€



# Les cocktails



Americano 10cl (Limonade, Martini Rouge, Campari)	6.00€
Gin Tonic 20cl (Gin, Tonic, Citron)	6.00€
Aperol Spritz 20cl (Aperol, Prosecco, Perrier, Orange)	9.00€
Spritz Saint Germain 20 cl (St Germain, Prosecco, Perrier)	11.00€
Cocktail de jus de fruits	6.50€

# Les softs

Limouzi Fresh tea 33cl	3.50€
Limouzi Fresh Tonic 33 cl	3.50€
Coca cola / Coca cola Zero 33cl	4.00€
Fanta 33cl	4.00€
Pago orange/ ananas/ tomate/ abricot /fraise 20cl	4.00€
Jus de pomme corrézien 20cl	4.00€
Cocktail Jus de Fruits	6.50€



# Les eaux

Evian / Vittel <u>50cl</u>	3.00€
Badoit / San pellegrino <u>50cl</u>	3.00€
Evian / Vittel <u>100cl</u>	5.50€
Badoit / San pellegrino <u>100cl</u>	5.50€
Perrier 33cl	4.00€



# Les boissons chaudes

Café expresso / Décaféiné	1.90€
Café crème	2.30€
Double expresso/ thé/ infusion/ chocolat chaud	3.80€
Café ou thé gourmand	12.00€

\*Carafe d'eau gratuite sur simple demande

# La CARTE



## Apéritif

Ardoise de saucisson de Perpezac le Noir	7€
Ardoise mixte Fromage/Charcuterie	12€

## Entrées

Velouté de légumes racines, club sandwich Tomme et jambon Serrano	8€
Boudin noir aux pommes, sauce Vallée d'Auge	8€
Pounti auvergnat, chutney pruneaux, crème fraiche	7€
Saumon mi-cuit aux 2 sésames, guacamole d'avocat, mayonnaise wasabi	14€
Foie gras mi-cuit, Amaretto et fève de Tonka, chutney oignons et brioche toastée	14€

## Plats

Poitrine de porc confite, mousseline de butternut, galette de pommes de terre persillées, sucrine snackée	14€
Joue de veau braisée à la bière, crapiaux de pomme de terre, quenelle de moutarde à l'ancienne	16€
Poisson du moment, sauce hollandaise, purée de chou fleur, épinards frais sautés	19€
Faux filet limousin, sauce au vin rouge, frites fraîches, salade	25€

Souris d'agneau, purée de patate douce, pleurotes sautées et amandes torréfiées 23€

## Omelettes

Omelette à la Tomme des Ardoisiers de la Ferme de la Prade, frites, salade	16€
Omelette montagnarde (lardons, oignons, pommes de terre, tomme), frites, salade	19€

## Salades

Salade Périgourdine : mesclun de salade, noix et vinaigrette à l'huile de noix du Moulin de la Vie Contée, magret séché, gésiers, foie gras mi-cuit	19€
---	-----

Prix nets, toutes taxes et service compris. Tous nos plats sont faits maison.

Pour toute commande de dessert en fin de repas, un délai de 30 minutes sera nécessaire pour respecter le temps de préparation et de cuisson.

# La CARTE



## Fromage

Charriot de fromages : 3 morceaux au choix

9€

## Desserts

Fromage blanc de la Ferme de la Prade, marmelade de clémentine	7€
Crème brûlée à la noix et son crumble	8€
Cheesecake au spéculoos, gelée aux fruits rouges	10€
Tarte au citron meringuée, cœur citron noir, sablé breton et sorbet clémentine	9€
Nougat glacé au miel, crème de marron, coulis de fruits rouges	10€
Profiteroles maison au chocolat	11€
Café ou thé gourmand (crème brûlée à la noix, fromage blanc fermier marmelade de clémentine, profiterole)	12€
Champagne gourmand (crème brûlée à la noix, fromage blanc fermier marmelade de clémentine, profiterole) *	16€

## Glaces

Glace artisanale **Glace des Alpes** : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, citron, fraise, pêche de vigne, pruneau Armagnac

1 boule	4€
2 boules	5€
3 boules	7€

Coupes glacées :

Colonel (2 boules sorbet citron, vodka)*	10€
Café liégeois (2 boules vanille, 1 boule café, café, chantilly)	8€
Chocolat liégeois (2 boules vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly)	8€
Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	8€
Dame noire (3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly)	8€

\*supplément 5€ en soirée étape gourmande

Prix nets, toutes taxes et service compris. Tous nos plats sont faits maison.

Pour toute commande de dessert en fin de repas, un délai de 30 minutes sera nécessaire pour respecter le temps de préparation et de cuisson.

# Le menu de saison



entrée + plat + dessert - 29 €



## Entrée au choix

Velouté de légumes racines, club sandwich Tomme et jambon Serrano  
ou

Pounti auvergnat, chutney pruneaux, crème fraîche

## Plat au choix

Poitrine de porc confite, mousseline de butternut, galette de pommes de terre  
persillées, sucrine snackée

ou

Joue de veau braisée à la bière, crapiaux de pomme de terre, quenelle de  
moutarde à l'ancienne

## Dessert au choix

Fromage blanc de la Ferme de la Prade, marmelade de clémentine  
ou

Crème brûlée à la noix et son crumble

MENU

Prix nets, toutes taxes et service compris.

# Le menu enfant

pour les enfants de moins de 12 ans  
entrée + plat + dessert : 14€



## Entrée

Petit bol de saucisson

## Plat au choix

Steak haché ou Jambon ou croque monsieur

+

Frites fraîches ou purée de patate douce

## Dessert au choix

Fromage blanc fermier au sucre  
ou 1 boule de glace au choix

# Le brunch

27€ pour les adultes  
14€ pour les enfants de moins de 12 ans



En + de la carte habituelle, **le dimanche**, sur réservation, venez déguster le BRUNCH du Relais !

Savoureux mélange entre petit déjeuner et déjeuner, notre Brunch est proposé sous forme de buffet à volonté et composé de produits frais et gourmands, sucrés, salés !

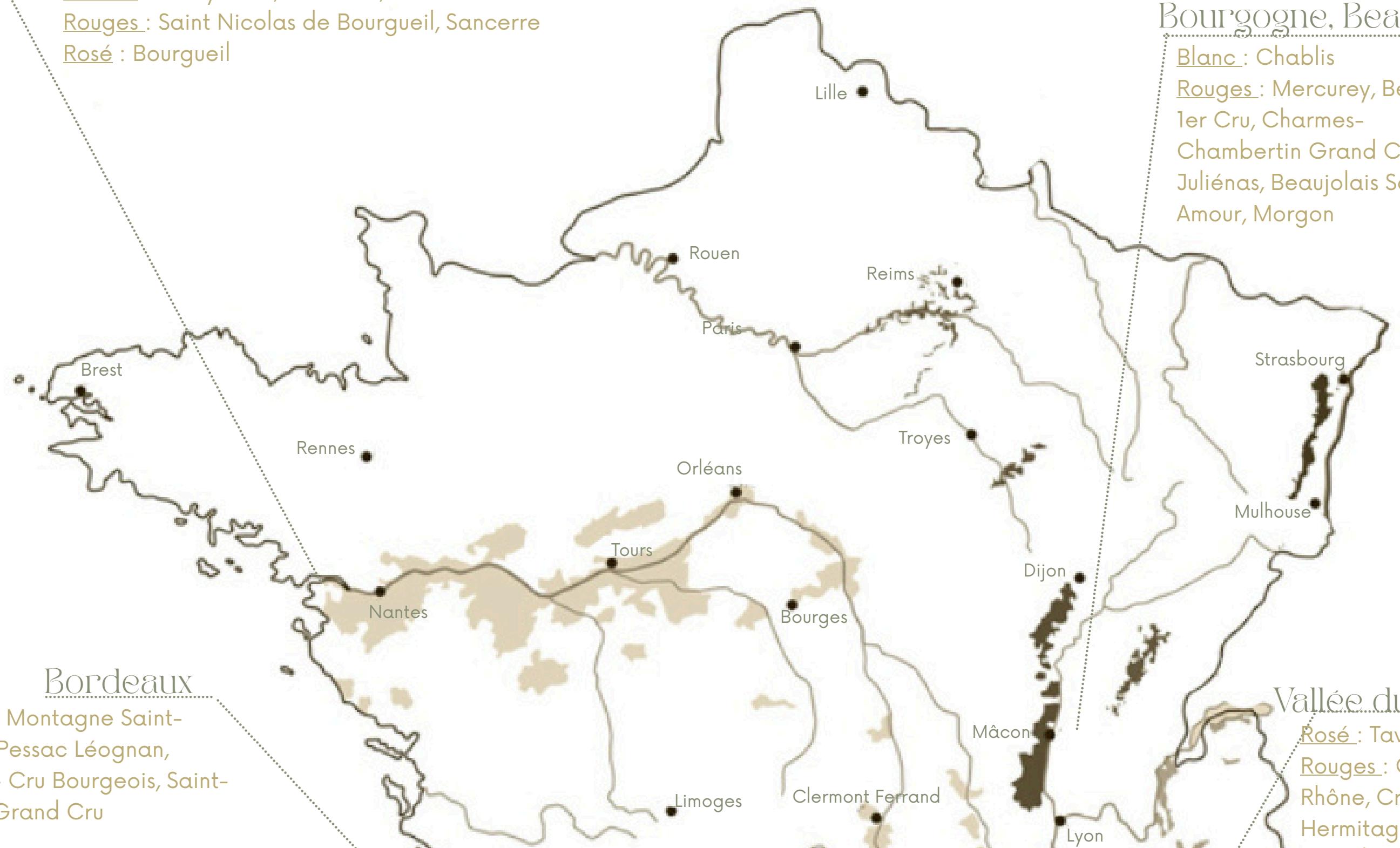
MENU

Prix nets, toutes taxes et service compris.

# La carte des vins

## Vallée de la Loire

Blancs : Pouilly fumé, Sancerre,  
Rouges : Saint Nicolas de Bourgueil, Sancerre  
Rosé : Bourgueil



## Bordeaux

Rouges : Montagne Saint-Emilion, Pessac Léognan, Médoc - Cru Bourgeois, Saint-Emilion Grand Cru

## Sud-Ouest

Blancs : Coteaux de la Vézère, Côte de Gascogne  
Rosés : Pays de Brive  
Rouges : Pays de Brive, Coteaux de la Vézère, Pécharmant, Cahors

## Languedoc-Roussillon

Rouge : Pic Saint Loup

## Bourgogne, Beaujolais

Blanc : Chablis  
Rouges : Mercurey, Beaune 1er Cru, Charmes-Chambertin Grand Cru, Juliénas, Beaujolais Saint-Amour, Morgon

## Vallée du Rhône

Rosé : Tavel  
Rouges : Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Châteauneuf-du-Pape

## Provence

Rosés : Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence

# Champagnes

Champagne Benard-Pitois, 75cl, Premier Cru	45.00€
Champagne Mandois, 75cl, Blanc de Blancs	55.00€

# Vins blancs

## Vallée de la Loire

		Verre	37.5cl	75cl
AOC	Sancerre, Michel Laurent			32.00€
AOC	Pouilly fumé, Le Troncsec de J.Mellot	7.00€	16.00€	37.00€

## Sud Ouest

		Verre	75cl
IGP	Côte de Gascogne, Le bal des papillons	5.00€	24.00€
IGP	Pays de Brive Coteaux de la Vezere Gamade Tendre	5.00€	25.00€
IGP	Pays de Brive Coteaux de la Vézère, Gamade	5.00€	26.00€

## Bourgogne

AOC	Chablis, Billaud-Simon	23.00€	44.00€
-----	------------------------	--------	--------

# Vins rosés



## Sud-Ouest

IGP	Pays de Brive, 1001 Pierres	5.00€	23.00€
-----	-----------------------------	-------	--------

## Vallée de la Loire

AOP	Bourgueil Audebert	26.00€
-----	--------------------	--------

## Provence

		Verre	50cl	75cl
AOP	Côtes de Provence, Domaine le Songe Sacrifice	5.00€	20.00€	26.00€
AOP	Coteaux d'Aix en Provence, Château Vignelaure		18.00€	27.00€

## Vallée du Rhône

AOP	Tavel, Remus Tradition	30.00€
-----	------------------------	--------

# Vins Rouges

		Au verre	37.5cl	50cl	75cl
Sud-Ouest					
IGP	Pays de Brive, 1001 Pierres				25.00€
AOC	Pécharmant, Château Terre Vieille	6.00€	18.00€	23.00€	29.00€
IGP	Corrèze Coteaux de la Vézère, Perières	6.00€			30.00€
AOP	Cahors, Château de Cèdre		20.00€		33.00€
Bordeaux				37.5cl	75cl
AOC	Montagne Saint-Emilion, Château Plaisance Branne			14.00€	29.00€
AOP	Médoc - Cru Bourgeois, Château Patache d'Aux			18.00€	33.00€
AOP	Saint-Emilion Grand Cru, Château Tour de Capet				50.00€
AOC	Pessac Léognan, Lagrave-Martillac				42.00€
Vallée de la Loire				37.5cl	75cl
AOP	Saint Nicolas de Bourgueil, Audebert et fils	6.00€	17.00€	27.00€	
AOP	Sancerre, Michel Laurent				31.00€
Bourgogne				37.5cl	75cl
AOC	Mercurey, Domaine Faiveley Vieilles Vignes			25.00€	44.00€
AOC	Beaune 1er Cru, Clos du roi, Domaine Chanson				67.00€
AOC	Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Lupet-Cholet				250.00€
Beaujolais				37.5cl	75cl
AOC	Beaujolais Saint-Amour, Domaine du Paradis				29.00€
AOP	Juliénas, Château des Poupets			14.00€	
AOC	Morgon Domaine Aucangne Le Py				32.00€
Vallée du Rhône				37.5cl	75cl
AOC	Côtes du Rhône, Parallèle 45, Bio de Paul Jaboulet-Ainé			13.00€	25.00€
AOC	Crozes-Hermitage, Les Jalets, de Paul Jaboulet-Ainé			16.00€	32.00€
AOC	Saint Joseph, Le Grand Pompée, de Paul Jaboulet-Ainé				38.00€
AOP	Châteauneuf-du-Pape, L'oratoire des papes			29.00€	48.00€
Languedoc-Roussillon					75cl
AOC	Pic Saint Loup, Domaine des Rocs				31.00€

# Les digestifs

## Les digestifs locaux - 4cl



La Gauloise jaune	6.00€
La Gauloise verte	6.00€
La Vieille Prune Louis Roque de Souillac	6.50€
La Gauloise "Nectar des Druides" Cuvée des 240 ans	7.50€

## Les Rhums - 4cl

Rhum Don Papa 7 ans	8.00€
Rhum Perkins & Sons 12 ans - Edition limitée 75 ans	9.00€
Ron Zacapa	9.00€



## Les autres digestifs - 4cl



Eau de vie Massenez - poire	5.50€
Eau de vie Massenez - mirabelle	5.50€
Eau de vie Massenez - framboise	5.50€
Get 27	5.50€
Get 31	5.50€
Bas Armagnac Veuve Goudoulin 8 ans	6.50€
Cognac Hennessy	7.00€
Cognac XO Delaitre	10.00€

# Nos fournisseurs locaux

Si notre carte est aussi savoureuse, c'est aussi grâce à eux !

Au petit déjeuner mais aussi à la table du restaurant découvrez

- Le pain de la Boulangerie **Pâtisserie Chevreux** à Objat
- Le jus de pomme **Le Père Defrance** à St Yrieix la Perche
- Le café de la **Maison Bogota** à Brive la Gaillarde
- Le fromage blanc fermier et les fromages de la **Ferme de la Prade** à Allassac



Nos viandes sont sélectionnées localement auprès de nos partenaires :

- Le canard de la **Maison Lepetit** à Brive la Gaillarde
- Les volailles de la **Meuzacoise** à Meuzac
- Le veau et le boeuf de **Veau du Limousin** à Lubersac
- Le saucisson des **Salaisons Boutot** à Perpezac le Noir

Un petit nouveau que nous sommes fiers d'accueillir dans cette nouvelle carte : Le **Moulin de la Vie Contée** à Ligneyrac qui nous fournit une huile et une farine de noix de très grande qualité !



Sans oublier les vins et les spiritueux de la région que nous avons à cœur de vous faire découvrir :

- Les **Coteaux de la Vézère** à Allassac
- Les **Vignerons de Branceilles**
- **Château Terre Vieille Pécharmant** à Saint Sauveur
- **Distillerie Denoix** à Brive la Gaillarde

# À visiter !

Profitez de votre passage pour découvrir les richesses touristiques de la Corrèze!

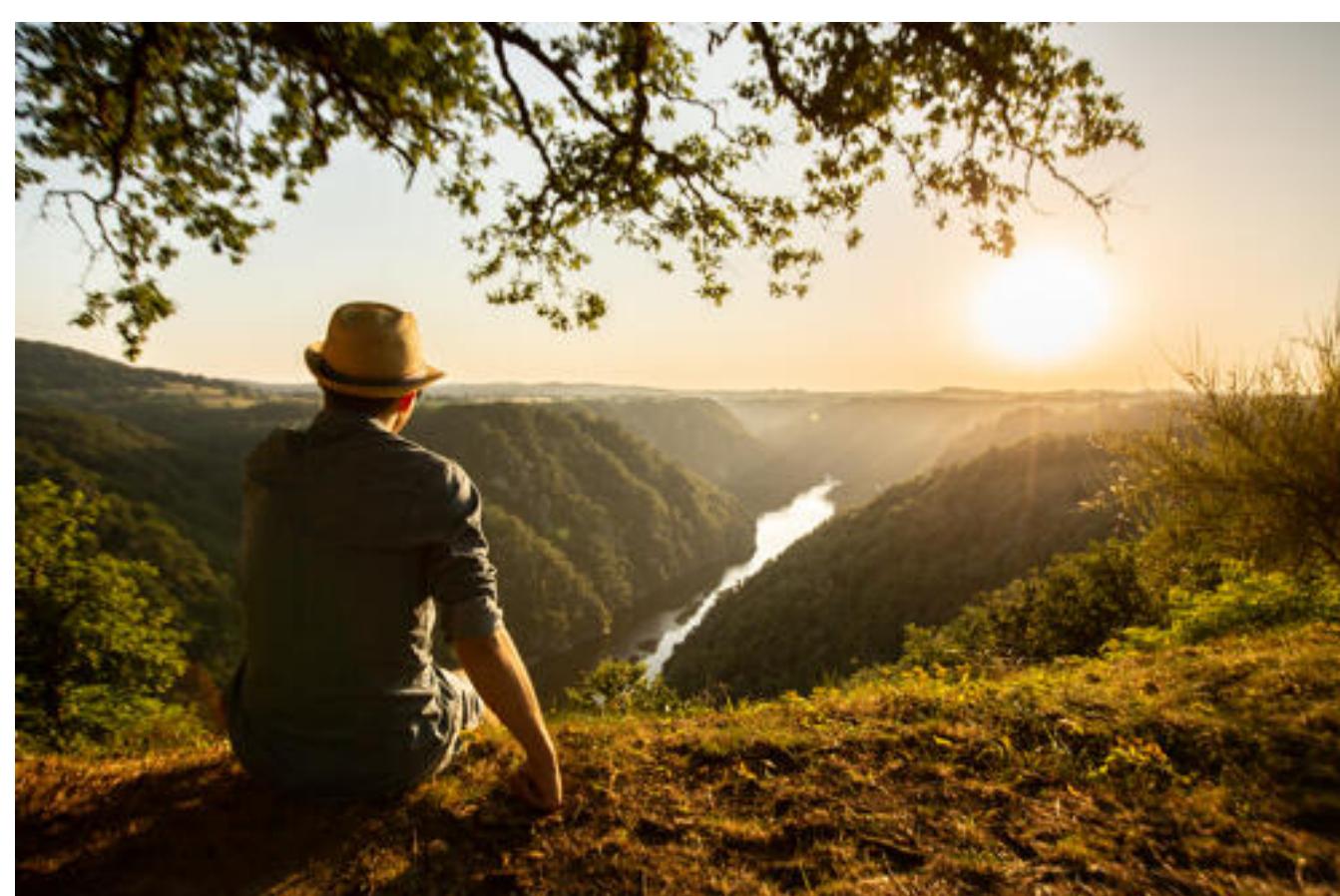
A quelques minutes seulement de notre établissement, laissez-vous séduire par :

- **Les Pans de Travassac**, un site unique en Europe, témoin spectaculaire de l'exploitation de l'ardoise, à visiter absolument !



- **Les Coteaux de la Vézère**, un paysage viticole d'exception, où vous pourrez déguster des vins de caractère au cœur d'un terroir préservé. **10% de réduction sur tous leurs vins en venant de notre part !**
- **Collonges-la-rouge**, le célèbre village aux pierres rouges, classé parmi Les Plus Beaux Villages de France
- **Brive-la-Gaillarde**, ville vivante et gourmande réputée pour son marché coloré et ses spécialités régionales

Et pleins d'autres sites exceptionnels : Turenne, Curemonte, les Jardins de Colette à Varetz, Uzerche la perle du Limousin, Les Vallées de la Dordogne et de la Corrèze etc...



# Votre avis compte !

 **Fabien Moreau**  
il y a 2 semaines sur  Google

**5/5**

Vacances | Famille

Découvert lors d'un déjeuner professionnel, nous avons passé un super moment. Le repas du midi était très bon, et bien présenté.

J'y suis retourné en famille et en soirée. L'accueil est très chaleureux, et le personnel est vraiment professionnel et aux petits soins pour sa clientèle. Les plats sont bien présentés, et de très bonne qualité. Franchement on a adoré, je recommande vivement et pensez à réserver.

**Service 5,0 Emplacement 5,0**

**Points forts de l'hôtel** Calme

Visité en août

...

 **Valérianne CHRETIEN**  
il y a 3 mois sur  Google

**5/5**

Famille

On y va presque à chaque saison pour tester les nouvelles cartes et c'est toujours très très bon, copieux, accueillant, agréable !!

Dimanche dernier on a même testé le brunch et c'était au TOP !!!

Délicieux buffet à volonté avec du sucré, du salé, du fromage et même un plat chaud. De quoi régaler tous les palais dans l'ordre qui vous fait plaisir !

Je recommande grandement !!!

**Chambres 5,0 Service 5,0 Emplacement 5,0**

**Points forts de l'hôtel** Beau panorama · Calme · Bon rapport qualité-prix

Visité en mai

...



 **Joelle Lamoureux**  
il y a 2 mois sur  Google

**5/5**

Vacances | Couple

Nous sommes très contents de notre séjour. Les patrons et le personnel sont exceptionnels, d'une énorme gentillesse. L'établissement est très propre et accueillant. Les repas sont délicieux. Je recommande vivement. On y retournera.

**Chambres 5,0 Service 5,0 Emplacement 5,0**

**Points forts de l'hôtel** Beau panorama · Romantique · Calme · Bon rapport qualité-prix

**Chambres** Très jolies et bien équipées

**Activités à proximité** Beaucoup de découvertes à faire. La région est très belle. Pas très loin de l'autoroute A20 et A89. Très pratique.

**Sécurité** Très bien

**Accessibilité piétonne** Très bien

**Plats et boissons** Un délice. Une belle découverte

**Détails intéressants** Les patrons et le personnel sont formidables. Ils sont aux petits soins.

Visité en mai

...



**Vous aussi laissez-nous votre avis en scannant ce QR Code :**