



Bienvenue au Relais du Bas Limousin



Hôtel*** Restaurant

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





Grande bâtisse 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 bistronomique

Nous avons à coeur 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 Vézères...). 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€



Les whisky



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 à la Tomme et au jambon Serrano	9€
Pounti auvergnat, chutney pruneaux, crème fraîche	8€
Saumon mi-cuit aux 2 sésames, guacamole d'avocat, mayonnaise wasabi	12€
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	17€
Joue de veau braisée à la bière, crapiaux de pomme de terre, quenelle de moutarde à l'ancienne	18€
Poisson du moment sauce hollandaise, purée de chou fleur, étuvée poireaux céleri	19€
Faux filet limousin, sauce au vin rouge, frites fraîches, salade	25€
Souris d'agneau, purée de patate douce, pleurotes sautées et amandes torréfiées	22€
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	16€
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€

La CARTE



Desserts

Fromage blanc de la Ferme de la Prade, marmelade de clémentine	8€
Crème brûlée à la noix et son crumble	9€
Tarte aux pommes du Limousin, glace caramel au beurre salé	9€
Tarte au citron meringuée, coeur citron noir, sablé breton et sorbet clémentine	10€
Nougat glacé au miel, crème de marron, coulis de fruits rouges	9€
Profiteroles maison au chocolat	10€
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€
Assiette de 3 fromages, salade	9€

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€

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.

*supplément 5€ en soirée étape gourmande



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, sucrose 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



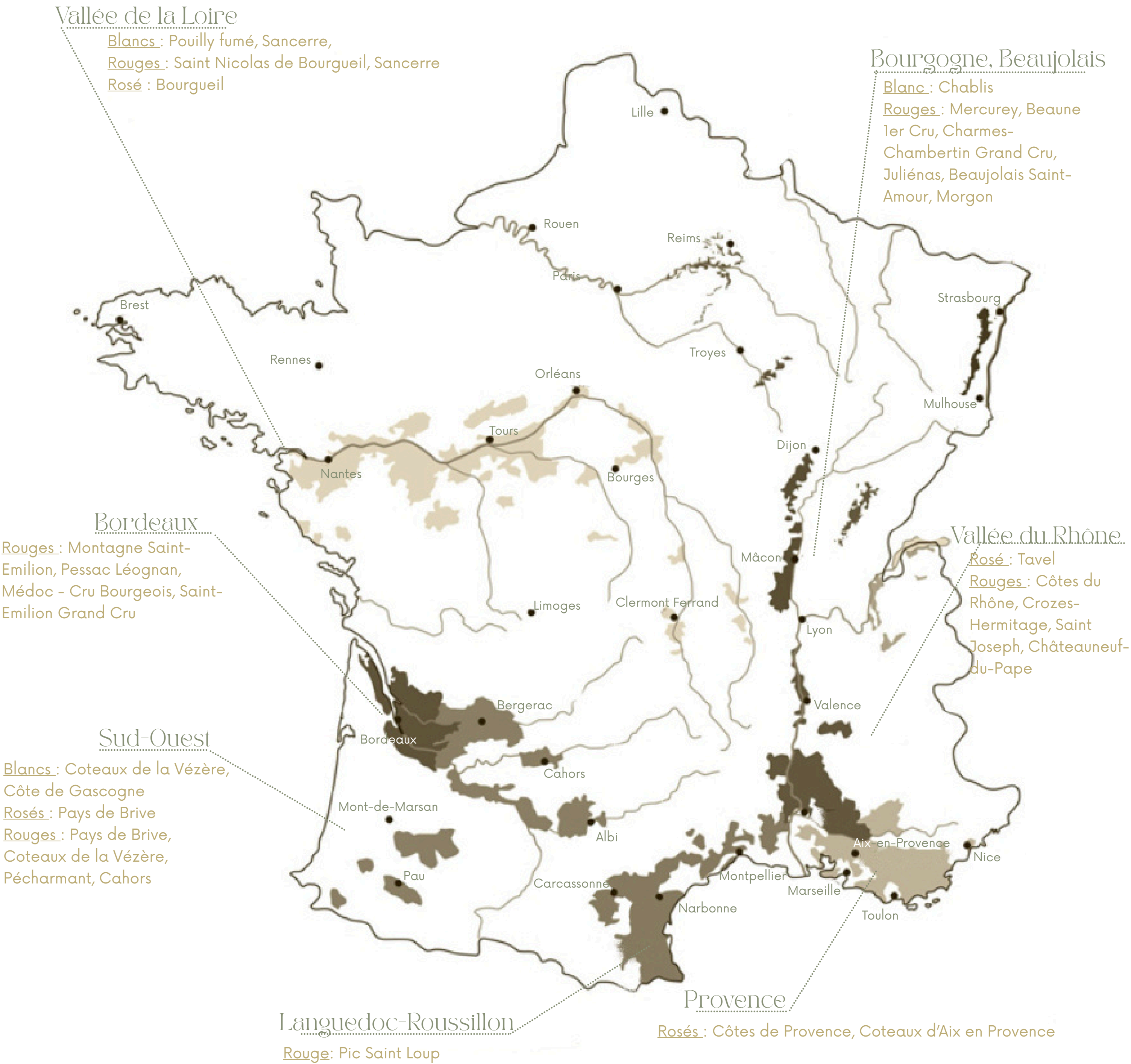
En + de la carte habituelle, **le dimanche**, sur réservation, venez déguster le BRUNCH du Relais !

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 !

Prix nets, toutes taxes et service compris.

MENU

La carte des vins



Champagnes

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

Vins blancs

Vallée de la Loire

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

Sud Ouest

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

Bourgogne

AOC Chablis, Billaud-Simon		37.5cl	75cl
		23.00€	44.00€

Vins rosés



Sud-Ouest

IGP Pays de Brive, 1001 Pierres	Verre		75cl
	5.00€		23.00€

Vallée de la Loire

AOP Bourgueil Audebert			75cl
			26.00€

Provence

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

Vallée du Rhône

AOP Tavel, Remus Tradition			75cl
			30.00€

Vins rouges

Sud-Ouest

		Au verre	37.5cl	50cl	75cl
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

		Au verre	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 coeur 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 coeur 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

Decouvert 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

...



Valérieane 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 !

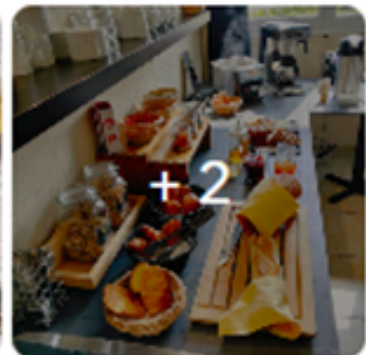
Je recommande grandement !!!

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 :

