



Bienvenue au Relais du Bas Limousin



Hôtel** Restaurant

2596 Route d'Uzerche
19270 SADROC
Tel : 05 55 84 52 00





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 N20.



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 N20 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**.



Le Chef



Originaire, lui aussi, du Nord de la France, et diplômé du Lycée Hôtelier Notre Dame de la providence à Orchies, **Théo Bonnement** a parfait son apprentissage dans des établissements de **prestige** tels que le Plaza à Bruxelles, Le Beau rivage à Condrieu ou encore la Chartreuse du Bignac à Saint-Nexans.

Véritable passionné de gastronomie, il sublime les produits du terroir pour vous offrir une **expérience gustative unique** !



LE RELAIS

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 coeur de la nature limousine, notre hôtel est un **havre de paix** idéal pour se ressourcer. Profitez d'un environnement **calme et verdoyant** pour vous détendre.

En complément de la chambre, nous vous proposons des services de qualité pour rendre votre séjour encore 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 extérieur** accessible de juin à septembre et réservée aux clients de l'hôtel
- un **terrain de pétanque** accessible à tous nos clients, toute l'année



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

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

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



Les Apéritifs

Les 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	50.00€
Champagne Mandois, 75cl Blanc de Blancs	80.00€

Les classiques

Ricard / Pastis / Berger 2cl	3.00€
Porto/Martini /Pineau /Salers/Suze/Muscat 6cl	3.50€
Kir au Bergerac 12cl	4.00€
Quinquinoix 6cl	4.00€
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	8.00€
Glenfiddich 4cl	8.00€
Lagavulin 4cl	11.00€
Oban 4cl	11.00€
Talisker 4cl	11.00€
Caol Ila 4cl	11.00€

Les bières

Chimay Bleue 33cl	5.00€
Hoegaarden 33cl	5.00€
Chouffe 33cl	6.00€
Paix Dieu 33cl	6.50€
Leffe pression 25cl/ 33cl/ 50cl	4.00€ 5.00€ 7.00€
Karmeliet pression 25cl/ 33cl/ 50cl	4.50€ 6.00€ 8.00€



Les softs

Limouzi Fresh tea / Limouzi Fresh Tonic 33 cl	3.50€
Coca cola / Coca cola Zero 33cl	4.00€
Fanta 33cl	4.00€
Perrier 33cl	4.00€
Pago orange/ ananas/ tomate/ abricot /fraise 20cl	4.00€
Jus de pomme corrézien 20cl	4.00€
Virgin Mojito 20cl	8.00€
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€

Les cocktails



Americano 10cl (Limonade, Martini Rouge, Campari)	5.50€
Gin Tonic 20cl (Gin, Tonic, Citron)	8.00€
Virgin Mojito 20cl (Limonade, Citron vert, Menthe)	8.00€
Mojito 20cl (Rhum, Perrier, Citron vert, Menthe)	9.00€
Mojito Gaulois 20cl (Gauloise, Perrier, Citron, Menthe)	10.00€
Aperol Spritz 20cl (Aperol, Prosecco, Perrier, Orange)	10.00€
Spritz Saint Germain 20 cl (St Germain, Prosecco, Perrier)	11.00€

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€



La CARTE



Apéritif

Ardoise de saucisson de Perpezac le Noir	6€
Ardoise mixte Fromage/Charcuterie	12€

Entrées

Œuf Mimosa, butternut et noix	8€
Velouté de champignons de Paris et cèpes sautés	7€
Salade de gésiers et magret séché de la Maison Lepetit , cerneaux de noix et vinaigrette à l'huile de noix du Moulin de de La Vie Contée	9€
Ris de veau, crème de butternut fumé, gel de citron noir et feta	14€
Foie gras mi-cuit, chutney ananas et piment d'espelette	14€

Plats

Confit de canard Maison Lepetit , pommes de terre sarladaises, salade	18€
Burger d'effiloché de canard Maison Lepetit , frites maison au gras de bœuf (Bun, effiloché de canard, pickles de tomate, oignons rouges et tomme des ardoisiers de la Ferme de la Prade)	16€
Poisson du moment, palets rissolés, mousseline de butternut, sauce hollandaise, éclats de noix	17€
Faux filet, sauce au choix (Poivre ou Bleu), pommes de terre sarladaises, salade	19€
Magret de canard, pommes de terre sarladaises, salade, sauce au choix (Poivre ou Bleu)	19€

Omelettes

Omelette à la Tomme des Ardoisiers de la Ferme de la Prade , frites, salade	17€
Omelette au magret séché, frites, salade	18€
Omelette aux cèpes, frites, salade	18€
Omelette du Relais (cèpes, magret séché, foie gras), frites, salade	25€

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



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 et crudités 18€

Fromage

Charriot de fromages : 3 morceaux au choix 9€

Desserts

Fromage blanc de la **Ferme de la Prade**, caramel à la châtaigne 7€

Tartare d'ananas au Grand Marnier, gelée de kiwi et de pomme 7€

Gaufrette cacao, crémeux chocolat, fleur de sel et moka, sauce à la lavande 8€

Pommes rôties, crumble à la farine de noix du **Moulin de la Vie Contée**, glace artisanale au caramel beurre salé 8€

Nougat glacé noisette 9€

Profiteroles maison au chocolat 11€

Café ou thé gourmand (crumble pomme et noix, chou glacé au caramel, gaufrette cacao) 12€

Champagne gourmand (crumble pomme et noix, chou glacé au caramel, gaufrette cacao) 16€

Glaces

Glace artisanale **Glace des Alpes** : 1 boule 3,50€ - 2 boules 5€ - 3 boules 7€

Parfums : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, citron, fraise, pêche de vigne, pruneau Armagnac

Coupes glacées : café liégeois, chocolat liégeois, dame blanche, dame noire 10€

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

Œuf Mimosa, butternut et noix
ou
Velouté de champignons de Paris et cèpes sautés

Plat au choix

Omelette à la Tomme des Ardoisiers de la Ferme de la Prade, frites, salade
ou
Faux filet, sauce au choix (Poivre ou Bleu), pommes de terre sarladaises, salade

Dessert au choix

Fromage blanc de la Ferme de la Prade, caramel à la châtaigne
ou
Pommes rôties, crumble à la farine de noix
du **Moulin de la Vie Contée**, glace artisanale au caramel beurre salé
ou
Café ou thé gourmand (supplément de 5€)

Prix nets, toutes taxes et service compris.

MENU

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 Poulet pané

+

Mousseline de butternut ou Frites fraîches

Dessert au choix

Moelleux au chocolat

ou Fromage blanc fermier de la Ferme de la Prade

ou 1 boule de glace

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

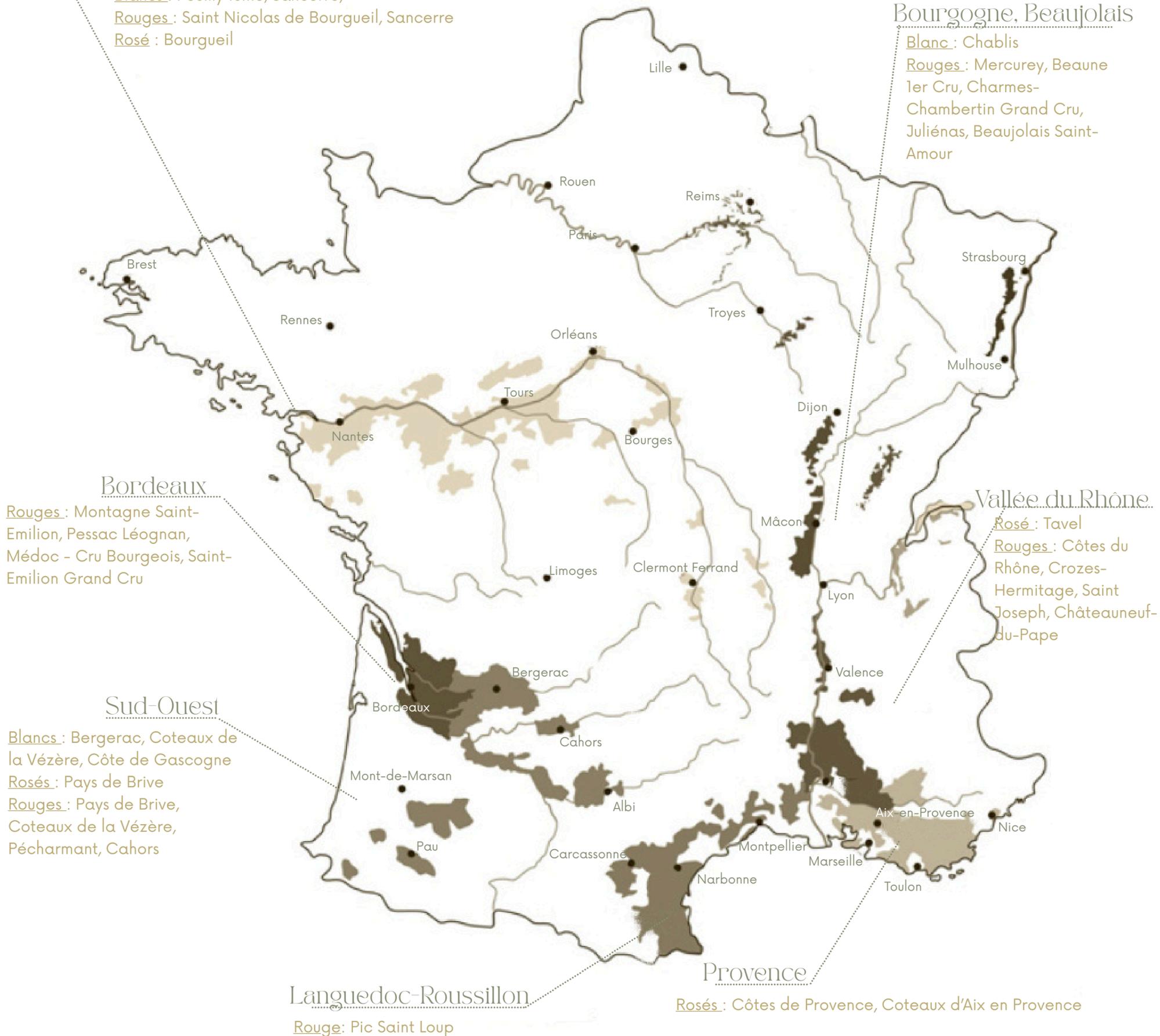
La carte des vins

Vallée de la Loire

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

Bourgogne, Beaujolais

Blanc : Chablis
Rouges : Mercurey, Beaune
1er Cru, Chardonnay Grand Cru,
Juliéna, Beaujolais Saint-
Amour



Champagnes

Champagne Benard-Pitois, 75cl, Premier Cru	50.00€
Champagne Mandois, 75cl, Blanc de Blancs	80.00€

Vins blancs

Vallée de la Loire

AOC Sancerre, Michel Laurent	Verre	37.5cl	75cl
AOC Pouilly fumé, Le Troncsec de J.Mellot	7.00€	24.00€	40.00€

Sud Ouest

AOC Bergerac, Château Laulerie	Verre		75cl
IGP Côte de Gascogne, Le bal des papillons			19.00€
IGP Pays de Brive Coteaux de la Vezere Gamade Tendre	5.00€		21.00€
IGP Pays de Brive Coteaux de la Vézère, Gamade	5.00€		21.00€
			22.00€

Bourgogne

AOC Chablis, Billaud-Simon		37.5cl	75cl
		30.00€	50.00€

Vins rosés



Sud-Ouest

IGP Pays de Brive, 1001 Pierres	Verre		75cl
	5.00€		19.00€

Vallée de la Loire

AOP Bourgueil Audebert			75cl
			21.00€

Provence

AOP Côtes de Provence, Domaine le Songe Sacrifice	Verre	50cl	75cl
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Vignelaure	5.00€	17.00€	22.00€
		20.00€	25.00€

Vallée du Rhône

AOP Tavel, Remus Tradition	Verre		75cl
	5.00€		30.00€

Vins rouges

Sud-Ouest

		Au verre	37.5cl	50cl	75cl
IGP	Pays de Brive, 1001 Pierres				19.00€
AOC	Pécharmant, Château Terre Vieille	6.00€	18.00€	23.00€	28.00€
IGP	Corrèze, Coteaux de la Vézère, Perrières	6.00€			29.00€
AOP	Cahors, Château de Cèdre		25.00€		38.00€

Bordeaux

			37.5cl	75cl
AOC	Montagne Saint-Emilion, Château Plaisance Branne		17.00€	30.00€
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			58.00€

Vallée de la Loire

		Au verre	37.5cl	75cl
AOP	Saint Nicolas de Bourgueil, Audebert et fils	5.50€	16.00€	25.00€
AOP	Sancerre, Michel Laurent			28.00€

Bourgogne

			37.5cl	75cl
AOC	Mercurey, Domaine Faiveley Vieilles Vignes			47.00€
AOC	Beaune 1er Cru, Clos du roi, Domaine Chanson		31.00€	81.00€
AOC	Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Lupet-Cholet			250.00€

Beaujolais

			37.5cl	75cl
AOC	Beaujolais Saint-Amour, Domaine du Paradis			30.00€
AOP	Juliéna, Château des Poupets		17.00€	32.00€

Vallée du Rhône

			37.5cl	75cl
AOC	Côtes du Rhône, Parallèle 45, Bio de Paul Jaboulet-Ainé		14.00€	22.00€
AOC	Crozes-Hermitage, Les Jalets, de Paul Jaboulet-Ainé		24.00€	35.00€
AOC	Saint Joseph, Le Grand Pompée, de Paul Jaboulet-Ainé			45.00€
AOP	Châteauneuf-du-Pape, L'oratoire des papes		29.00€	48.00€

Languedoc-Roussillon

			50cl	75cl
AOC	Pic Saint Loup, Domaine des Rocs			29.00€
AOC	Pic Saint Loup, Château de Lascaux		24.00€	

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

...



Valériane 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 :

