Bienvenue au Relais du Bas Limousin



Hôtel*** Restaurant

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

Logis Hotels — Hôtel Cosy — Restaurant Gourmand

Bistrot Origine Corrèze



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 coeur 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 fraiches 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 Champagnes

Coupe de champagne 12cl	8.00€
Champagne Benard-Pitois, 75cl, Premier Cru	45.00€
Champagne Laurent Perrier 75cl	50.00€

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€

Les softs

Jus de fruits ANDROS : Orange et yuzu / Ananas et citron vert Abricot et romarin / Fraise et basilic /Tomate et menthe	4.50€
Limouzi Fresh Tea 33cl	3.50€
Limouzi Fresh Tonic 33 cl	3.50€
Coca cola / Coca cola Zero 33cl	4.00€
Oasis 33cl	4.00€
Limonade / Diabolo	4.00€
Jus de pomme corrézien 20cl	4.00€

C'EST NOUVEAU!



Les eaux



Evian / Vittel 50cl	3.00€
Badoit / San pellegrino 50cl	3.00€
Evian / Vittel 100cl	5.50€
Badoit / San pellegrino 100cl	5.50€
Eau de Treignac (eau plate)	6.00€
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 charcuterie (pour 2 pers) 10€
- Ardoise mixte Fromage/Charcuterie (pour 2 pers) 12€

Entrées



- Terrine de foie gras à la pomme golden et ses figues au vin rouge 14€
- Velouté de butternut et de panais 7€
- Millassou corrézien au lard et persillade, mesclun de salade 7€
- Terrine aux trois volailles (dinde, poulet, magret), sauce tartare 8€
- Escargots au lard et au vin rouge 12€

Plats

- Filet mignon de porc aux champignons, sauce au miel et romarin, écrasé de pomme de terre 16€
- Joue de boeuf au vin rouge, pommes de terre fondantes 21€
- Magret de canard sauce au poivre, champignons, écrasé de pomme de terre 20€
- Burger du Relais (bun, boeuf façon bouchère, Tomme des Ardoisiers, salade, tomate, lard, sauce tartare), frites maison 19€
- Fondant de volaille aux herbes fraiches et son coeur crémeux aux champignons de Paris, sauce estragon, purée de patate douce 16€
- Dos de cabillaud et son crumble de chorizo, risotto aux épinards, sauce parmesan 23€



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

La CARTE

Desserts



- Tarte citron revisitée du Chef 9€
- Tarte au fromage blanc et son coulis de fruits rouges 8€
- Fondant chocolat aux noix et sa crème anglaise à la liqueur de chataigne 9€
- Flognarde aux pommes 11€
- Ile flottante et son caramel 7€
- Café ou thé gourmand 12€
- Champagne gourmand * 16€
- Assiette de 3 fromages, salade 9€

Glaces

Glace artisanale **Glace des Alpes**

Glaces : vanille, chocolat, café, rhum raisin, caramel, pistache, spéculoos

Sorbets : melon, yuzu citron vert, fraise

- 1 boule 4€
- 2 boules 5€
- 3 boules 7€

Coupes glacées :

- Colonel * 10€
- Café liégeois 8€
- Dame blanche 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 butternut et de panais
ou
Millassou corrézien au lard et persillade, mesclun de salade

Plat au choix

Filet mignon de porc aux champignons, sauce au miel et romarin, écrasé de pomme de terre

ou
Fondant de volaille aux herbes fraiches et son coeur crémeux aux champignons de Paris, sauce estragon, purée de patate douce

Dessert au choix

Flognarde aux pommes
ou
Ile flottante et son caramel

Prix nets, toutes taxes et service compris.

MENU

Le menu enfant

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

Plat au choix

Steack haché ou escalope de volaille
+
Frites ou écrasé de pomme de terre

Dessert au choix

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

Retrouvez toute notre actualité,
nos soirées à thème et nos jeux
concours sur nos réseaux sociaux
et notre site internet !

www.relaisbaslimousin.fr
Facebook : relaisbaslimousin
Instagram : le_relais_du_bas_limousin

MENU

Prix nets, toutes taxes et service compris.

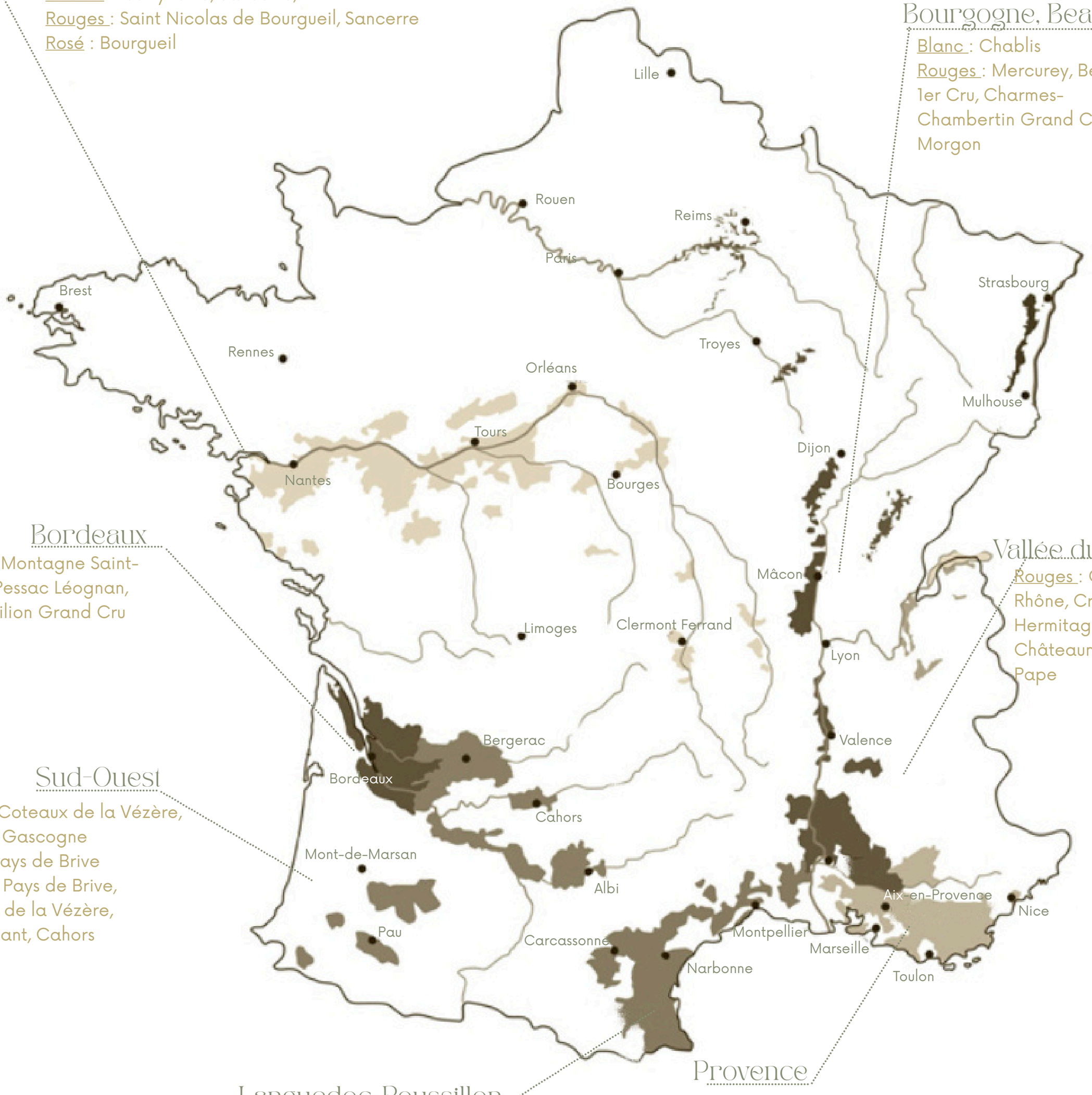
La carte des vins

Vallée de la Loire

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

Bourgogne, Beaujolais

Blanc : Chablis
Rouges : Mercurey, Beaune 1er Cru, Charmes-Chambertin Grand Cru, Morgon



Bordeaux

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

Vallée du Rhône

Rouges : Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape

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

Provence

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

Champagnes

Champagne Benard-Pitois, 75cl, Premier Cru	45.00€
Champagne Laurent Perrier, 75cl	50.00€

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 Sec	5.00€	26.00€

Bourgogne

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

Vins rosés



Sud-Ouest

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

Vallée de la Loire

		37,5cl	75cl
AOP	Bourgueil Audebert	16.00€	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€

Vins rouges

Sud-Ouest

		Au verre	37.5cl	50cl	75cl
IGP	Pays de Brive, 1001 Pierres		14.00€		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€
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	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€
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



Liqueur d’abricot de Roulot C’EST NOUVEAU!	6.00€
Liqueur de mirabelles de Roulot	6.00€
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€
Eau de vie de poire	5.50€
Eau de vie de framboise	5.50€

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
- Les escargots de **L'escargot vigeoyeux** à Vigeois



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**
- Le **Château Terre Vieille Pécharmant** à Saint Sauveur
- La **Distillerie Denoix** à Brive la Gaillarde
- La **Gauloise** à Limoges

A 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 !

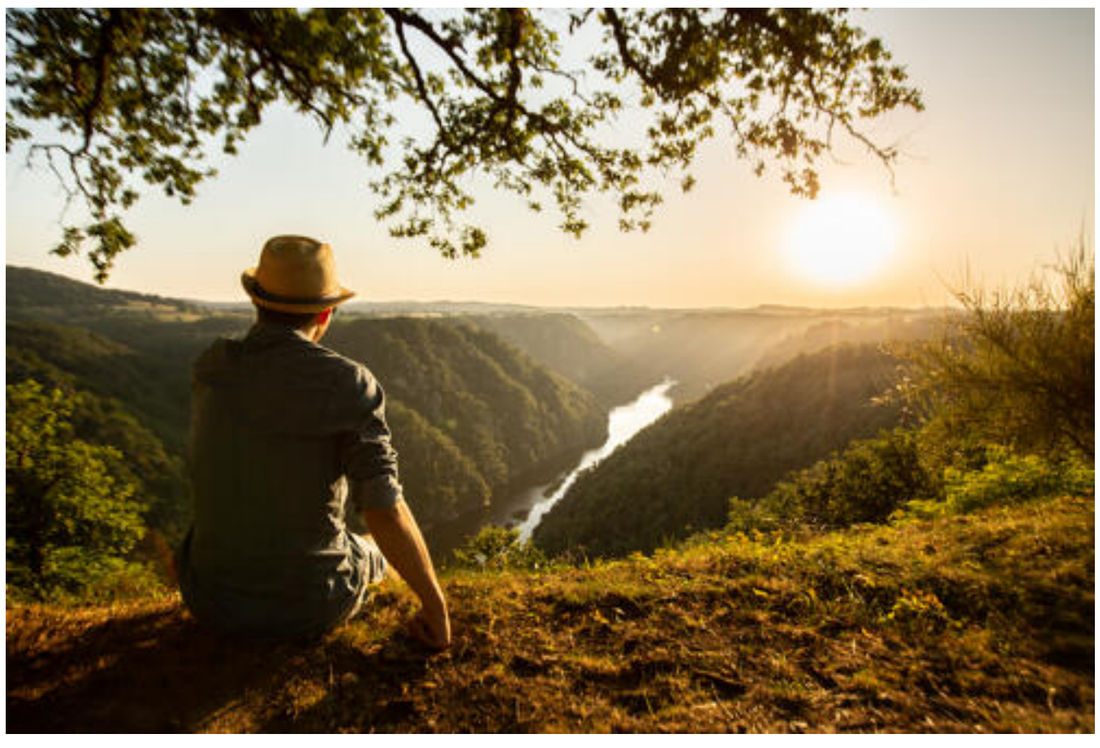


- **Les Coteaux de la Vézère**, un paysage viticole d'exception, où vous pourrez déguster des vins de caractère au coeur d'un terroir préservé. **10% de réduction sur tous leurs vins en venant de notre part !**

- **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 :