



Bienvenue au Relais du Bas Limousin

Hôtel*** Restaurant
Séminaire

**Logis
HOTELS**

HÔTEL
COSY

RESTAURANT
GOURMAND





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.

Propriétaires 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



Diplômé du Lycée Hôtelier Notre Dame de la providence à Orchies dans les Hauts de France, **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

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 comme un **petit déjeuner gourmand**, un accès à notre terrain **de pétanque** et **à la piscine** l'été !



Restaurant de 80 couverts



Nous avons à coeur de vous proposer des plats **savoureux**, préparés avec passion et respect pour la tradition. 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 !

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 !



Apéritifs

Les vins

Vin blanc moelleux 12,5cl : AOC Côtes de Montravel	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 / Bourbon Four roses 4cl	5.00€
Whisky coca 4cl + 20cl	6.50€
Aberlour / Glenfiddich 4cl	8.00€
Lagavulin / Oban / Talisker / Caol Ila 4cl	11.00€

Les bières

Chimay Bleue 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 / Perrier 33cl	4.00€
Pago orange/ ananas/ tomate/ abricot 20cl	4.00€
Jus de pomme corrézien 20cl	4.00€
Virgin Mojito 20cl	8.00€



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 de l'été



Americano 10cl	5.50€
Gin Tonic 20cl	8.00€
Virgin Mojito 20cl	8.00€
Mojito 20cl	9.00€
Mojito Gaulois 20cl	10.00€
Moscow mule 20cl	9.00€
London mule 20cl	9.00€
Caribbean mule 20cl	9.00€
Aperol Spritz 20cl	10.00€
Spritz Saint Germain 20 cl	11.00€
Violette 20cl	10.00€

Les boissons chaudes

Café expresso / Décaféiné	1.90€
Café crème	2.30€
Double expresso/ thé/ infusion/ chocolat chaud	3.50€
Café ou thé gourmand	12.00€



CARTE



Apéritif

Ardoise de saucisson de Perpezac le Noir

6€

Entrées

Tartare de tomates au chorizo ibérique et mozzarella fondante

8€

Œuf Mimosa, concombre frais et crémeux d'avocat fumé

8€

Salade de gésiers et magret séché de la Maison Lepetit, cerneaux de noix et vinaigrette à l'huile de noix de la Vie Contée

9€

Ris de veau, crémeux d'avocat fumé, gel de citron noir et feta

14€

Foie gras mi-cuit, chutney de pêche

14€

Plats

Confit de canard, pommes de terre sarladaises, salade

18€

Burger d'effiloché de canard, frites maison au gras de bœuf (Bun, steak, pickles de tomate, oignons rouges et tomme des ardoisiers)

16€

Tartare de boeuf au couteau préparé par nos soins, frites fraîches, mesclun

18€

Faux filet limousin, sauce au choix (Poivre ou Bleu), frites fraîches, mesclun

19€

Magret de canard, pommes de terre sarladaises, ratatouille, sauce au choix (Bleu ou Poivre)

19€

Pavé de coeur de rumsteck limousin, sauce au choix (Poivre ou Bleu), gratin de pomme de terre, ratatouille

23€

Omelettes

Omelette à la Tomme des Ardoisiers, 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.

CARTE



Salades

Salade César : coeur de salade romaine, sauce césar, poulet pané fermier pané, 18€
crudités, copeaux de parmesan

Salade Périgourdine : mesclun de salade, noix et vinaigrette à l'huile de noix, 18€
magret séché, gésiers, foie gras mi-cuit et crudités

Fromage

Charriot de fromages : 3 morceaux au choix 9€

Desserts

Fromage blanc de la Ferme de la Prade, compotée de pêche au thym et sauge 7€

Abricot tiède au Romarin, crumble à la farine de noix de la Vie Contée,
sorbet abricot 8€

Corolle de fruits frais, sorbet au citron 8€

Nougat glacé noisette 9€

Soupe de fraise et citron, poudre de sablé breton, fraises fraîches et sorbet 9€

Profiteroles au chocolat 11€

Café ou thé gourmand (crumble abricot, profiterole, soupe de fraise, meringue) 12€

Champagne gourmand (crumble abricot, profiterole, soupe de fraise, meringue) 16€

Glaces

Glace : 1 boule 3,50€ - 2 boules 5€ - 3 boules 7€

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

Pêche Melba revisitée (glace vanille, compotée de pêche, coulis de fraise,
chantilly, amandes effilées) 10€

Coupe glacée : 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.



Menu de saison

entrée + plat + dessert - 29 €



Entrée au choix

Œuf Mimosa, concombre frais et crémeux d'avocat fumé
ou
Tartare de tomate au chorizo ibérique et mozzarella fondante

Plat au choix

Confit de canard, pommes de terre sarladaises, salade
ou
Tartare de boeuf au couteau préparé par nos soins, frites fraîches, mesclun

Dessert au choix

Fromage blanc de la Ferme de la Prade,
compotée de pêche au thym et sauge
ou
Abricot tiède au romarin, crumble à la farine de noix
de la Vie Contée, sorbet abricot
ou
Café ou thé gourmand (supplément de 5€)

Prix nets, toutes taxes et service compris.

MENU

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
+
Ratatouille ou Frites

Dessert au choix

Moelleux au chocolat
ou Fromage blanc fermier
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

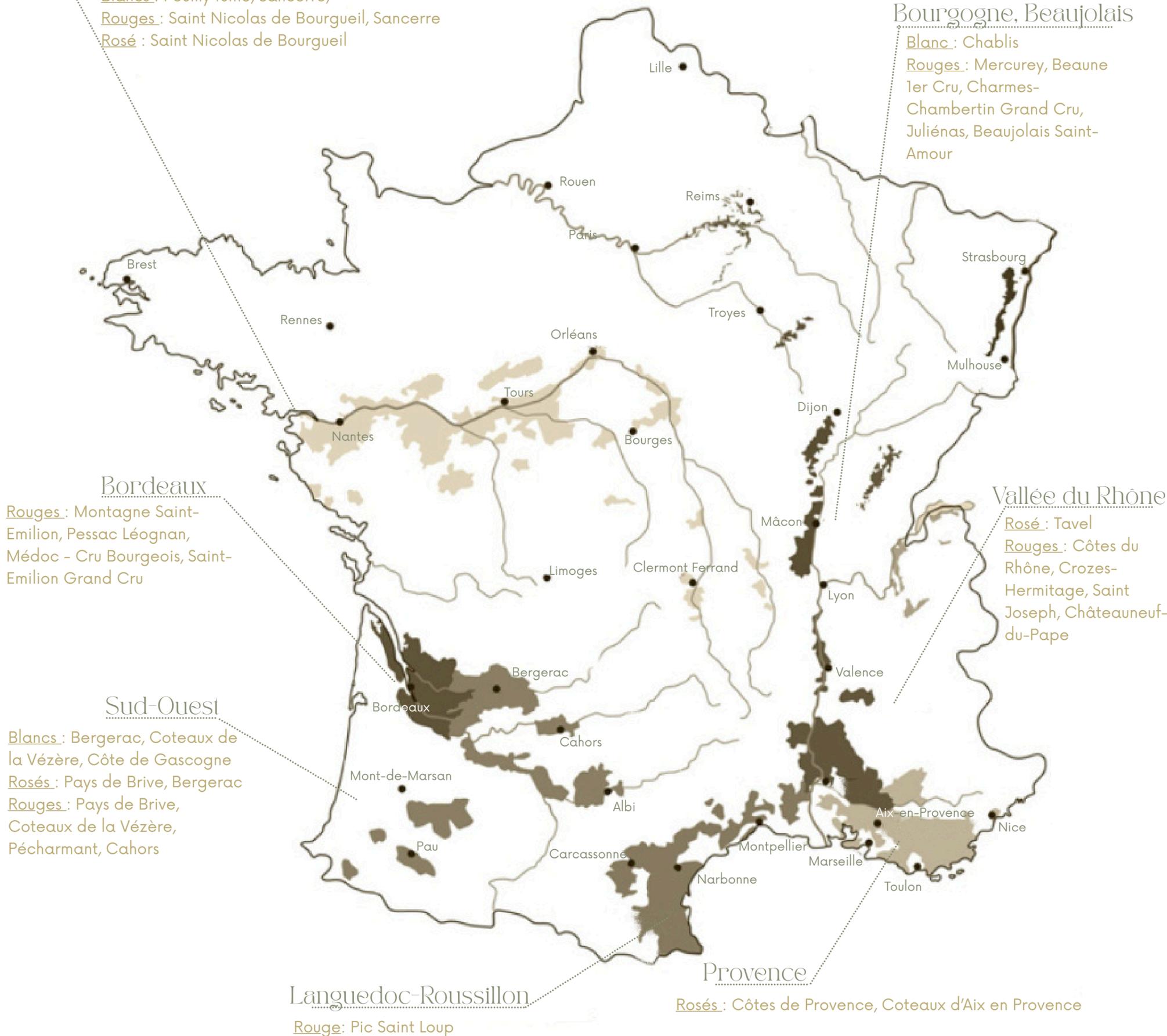
Carte des vins

Vallée de la Loire

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

Bourgogne, Beaujolais

Blanc : Chablis
Rouges : Mercurey, Beaune
1er Cru, Charnes-
Chambertin Grand Cru,
Juliéas, Beaujolais Saint-
Amour



Vins au verre

Blanc

12.5cl

IGP Gamade

5.00€

AOC Côtes de Montravel (moelleux)

5.00€

AOC Pouilly fumé

7.00€

Rosé

12.5cl

AOC Bergerac

5.00€

IGP Pays de Brive, 1001 Pierres Triadou

5.00€

AOP Côtes de Provence

5.00€

Rouge

12.5cl

AOC Bergerac

5.00€

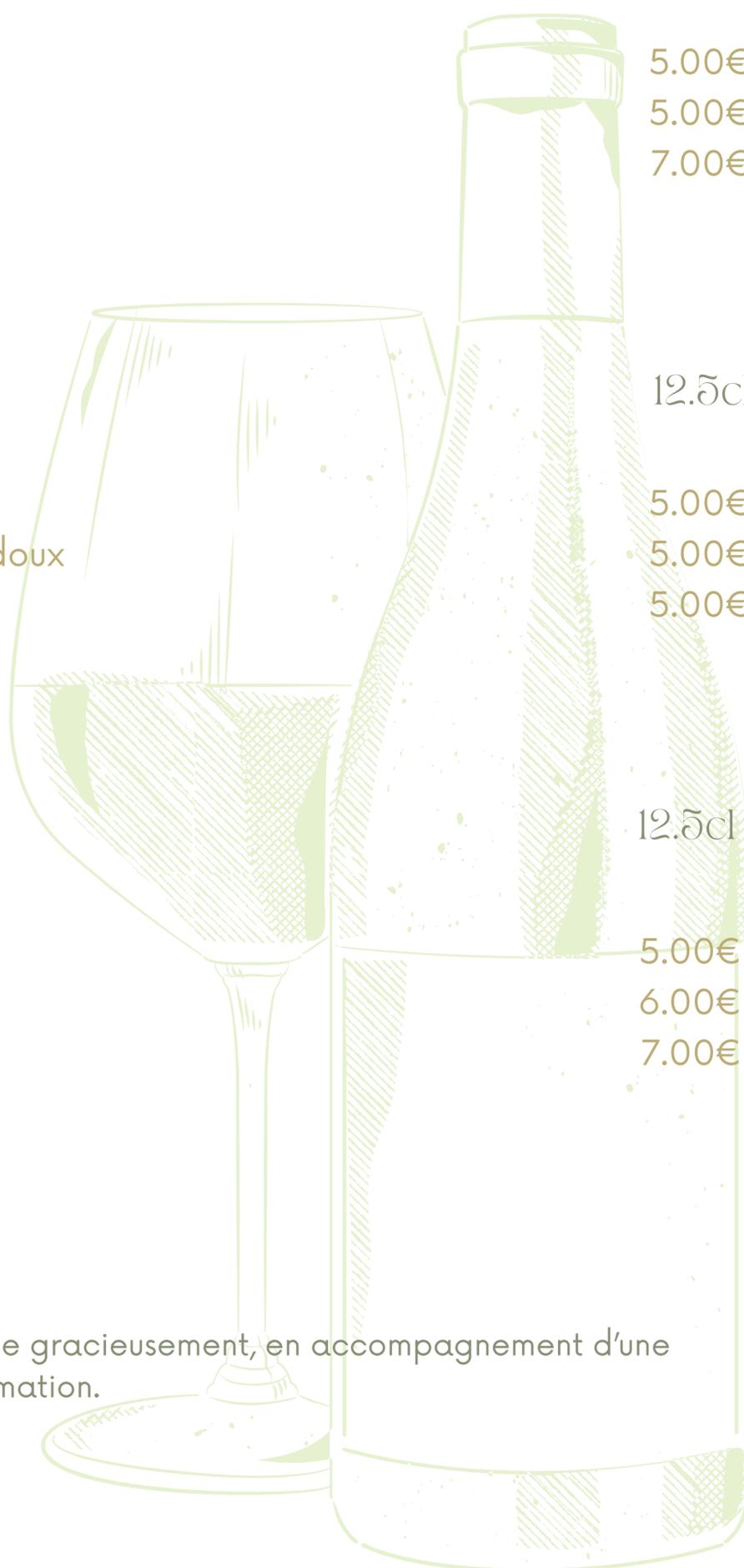
IGP Coteaux de la Vézère

6.00€

AOC Lalande de Pommerol

7.00€

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation.



Champagnes

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

Vins blancs

Vallée de la Loire

	75cl
AOC Pouilly fumé, Le Troncsec de J.Mellot	40.00€
AOC Sancerre, Michel Laurent	32.00€
	37.5cl
AOC Pouilly fumé, Le Troncsec de J.Mellot	24.00€

Sud Ouest

	75cl
AOC Bergerac, Château Laulerie	19.00€
IGP Corrèze, Coteaux de la Vézère, Gamade	22.00€
ACO Côtes de Montravel (moelleux), Château Laulerie	19.00€
IGP Côte de Gascogne, Le bal des papillons	21.00€

Bourgogne

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

Vins rosés



Sud-Ouest

	75cl
IGP Pays de Brive, 1001 Pierres	19.00€
AOC Bergerac, Château Laulerie	19.00€

Vallée de la Loire

	75cl
AOP Bourgueil Audebert	21.00€

Provence

		75cl
AOP	Côtes de Provence, Domaine le Songe Sacrifice	19.00€
AOP	Coteaux d'Aix en Provence, Château Vignelaure	25.00€
		50cl
AOP	Côtes de Provence, Domaine le Songe Sacrifice	17.00€
AOC	Coteaux d'Aix en Provence, Château Vignelaure	20.00€

Vallée du Rhône

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

Vins rouges

Sud-Ouest



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

Bordeaux

		75cl
AOC	Montagne Saint-Emilion, Château Plaisance Branne	30.00€
AOP	Médoc - Cru Bourgeois, Château Patache d'Aux	33.00€
AOP	Saint-Emilion Grand Cru, Château Tour de Capet	50.00€
AOC	Pessac Léognan, Lagrave-Martillac	58.00€
		37.5cl
AOC	Montagne Saint-Emilion, Château Plaisance Branne	17.00€
AOP	Médoc - Cru Bourgeois, Château Patache d'Aux	18.00€

Vallée de la Loire

		75cl
AOP	Saint Nicolas de Bourgueil, Audebert et fils	25.00€
AOP	Sancerre, Michel Laurent	28.00€

AOP	Saint Nicolas de Bourgueil, Audebert et fils	37.5cl 16.00€
-----	--	------------------

Bourgogne, Beaujolais

AOC	Beaujolais Saint-Amour, Domaine du Paradis	75cl 30.00€
AOP	Juliéna, Château des Poupets	32.00€
AOC	Mercurey, Domaine Faiveley Vieilles Vignes	47.00€
AOC	Beaune 1er Cru, Clos du roi, Domaine Chanson	81.00€
AOC	Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Lupet-Cholet	250.00€

37.5cl

AOC	Juliéna, Château des Poupets	17.00€
AOC	Mercurey, Domaine Faiveley Vieilles Vignes	31.00€

Vallée du Rhône

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

37.5cl

AOC	Côtes du Rhône, Parallèle 45, Bio de Paul Jaboulet-Ainé	14.00€
AOC	Crozes-Hermitage, Les Jalets, de Paul Jaboulet-Ainé	24.00€
AOP	Châteauneuf-du-Pape, L'oratoire des papes	29.00€

Languedoc-Roussillon

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

Digestifs

Les digestifs locaux - 4cl



Suprême Denoix de Brive la Gaillarde	5.50€
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 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