



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 classiques

Kir au Bergerac 12cl	4.00€
Kir royal 12cl	8.50€
Coupe de champagne 12cl	8.00€
Quinquinoix 6cl	4.00€
Porto/Martini /Pineau /Salers/Suze/Muscat 6cl	3.50€
Americano 10cl	5.50€
Gin London Dry ou Hibiscus Sorrel 4cl	5.50€
Gin Tonic 20cl	6.50€
Ricard / Pastis 2cl	3.00€



Les whisky



Lagavulin / Oban / Talisker 4cl	11.00€
Aberlour / Glenfiddich 4cl	8.00€
Clan Campbell / Bourbon Four roses 4cl	5.00€
Whisky coca 4cl + 20cl	6.50€

Les bières

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



Les softs



Coca cola / Coca cola Zero / Fanta / Perrier 33cl	4.00€
Limouzi Fresh tea / Limouzi Fresh Tonic 33 cl	3.50€
Pago orange/ ananas/ tomate/ abricot 20cl	4.00€
Jus de pomme corrézien 20cl	4.00€
Evian / Vittel / Badoit / San pellegrino 50cl	3.00€
Evian / Vittel / Badoit / San pellegrino 100cl	5.50€

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

Œuf Mimosa, asperges en salade, sauce hollandaise 8€

Velouté de petits pois, lard et crème fraîche 7€

Foie gras marbré aux champignons, chutney aux pleurotes 13€

Cromesquis de ris de veau, ail confit et pickles de champignon 12€

Truite fumée par nos soins, pancake à l'aneth, sauce hollandaise 9€

Plats

Merlu autour des petits pois, riz à l'échalote 16€

Parmentier de canard confit, mesclun de salade 17€

Burger du Relais, frites maison au gras de bœuf (Bun à l'encre de seiche, steak, pickles d'asperge, mayonnaise, moutarde violette, oignons rouges) 16€

Filet de bœuf, petits pois carottes, purée maison, sauce aux champignons 24€

Filet mignon de porc aux agrumes et noix, mousseline lentille corail, jus au thym 18€

Fromage

Charriot de fromages : 3 morceaux au choix 9€

Desserts

Fromage blanc fermier, compotée de rhubarbe 7€

Crème brûlée et marbré à la noix, crémeux et segments de pamplemousse 8€

Déclinaison de rhubarbe (sablé breton, compotée, gel, crémeux à la rhubarbe, meringue à la lavande) 8€

Profiteroles au chocolat 11€

Café ou thé gourmand (marbré noix, meringue lavande, profiteroles, sablé et crémeux rhubarbe) 12€

Coupe glacée : café ou chocolat liégeois, dame blanche ou noire 10€

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

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, asperges en salade, sauce hollandaise
ou
Velouté de petits pois, lard et crème fraîche

plat au choix

Merlu autour de petits pois, riz à l'échalote
ou
Parmentier de canard confit, mesclun de salade

dessert au choix

Fromage blanc fermier, compotée de rhubarbe
ou
Crème brûlée et marbré à la noix, crémeux et
segment de pamplemousse

MENU

Menu de la semaine

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, **midi uniquement**, hors jours fériés

Semaine du 07 au 13 avril

entrée au choix

Terrine de langue de boeuf
ou
Oeuf mimosa

plat au choix

Lingue bleue panée, mousseline de patate douce et légumes
ou
Filet mignon de porc, sauce moutarde, pommes de terre grenailles, salade

dessert au choix

Tiramisu poire et vin rouge
ou
Entremets aux agrumes

Entrée + plat + dessert : 17€
Entrée + plat ou Plat + dessert : 15€
Plat seul : 13€

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 + petits pois carottes / purée / frites
Jambon + petits pois carottes / purée / frites

DESSERT AU CHOIX

Moelleux au chocolat
Fromage blanc fermier

Le brunch du Relais

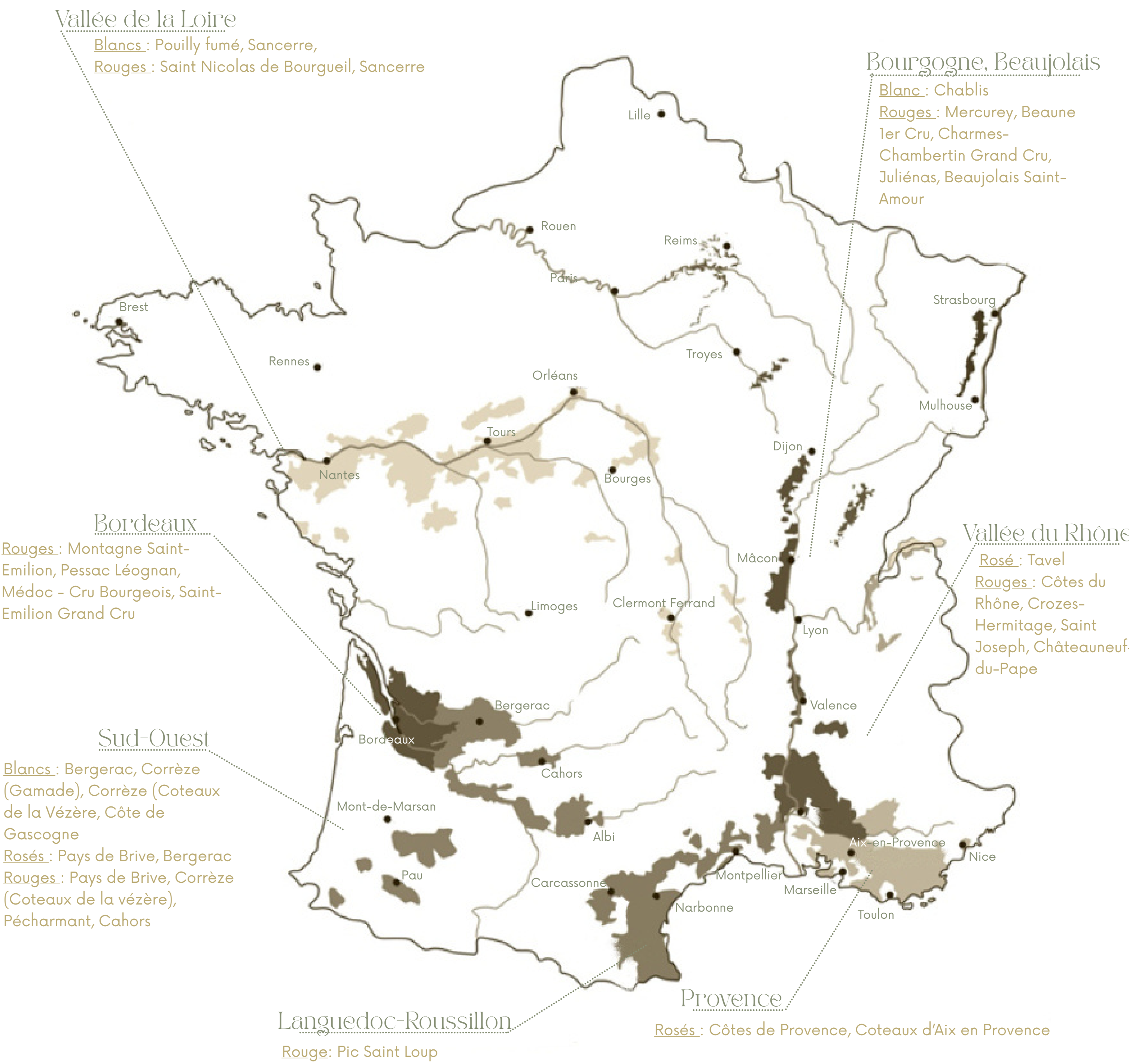
27€ pour les adultes
14€ pour les enfants de moins de 12 ans

En + de la carte habituelle, le dimanche 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 !



Carte des vins



Champagnes

Champagne Benard-Pitois, 75cl, Premier Cru	50.00€
Champagne Mandois, 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€
Sud Ouest	75cl
AOC Bergerac, Château Lauerie	19.00€
IGP Corrèze, Coteaux de la Vézère, Gamade	20.00€
IGP Corrèze, Coteaux de la Vézère, Perières	29.00€
IGP Côte de Gascogne, Le bal des papillons	21.00€
Bourgogne	75cl
AOC Chablis, Billaud-Simon	50.00€

Vins rosés

Sud-Ouest	75cl
IGP Pays de Brive, 1001 Pierres	19.00€
AOC Bergerac, Château Lauerie	19.00€
Provence	75cl
AOP Côtes de Provence, Domaine le Songe Sacrifice	19.00€
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu	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	75cl
AOP Tavel, Remus Tradition	30.00€

Vins rouges

Vallée de la Loire

75cl

AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Audebert et fils

25.00€

AOP Sancerre, Michel Laurent

28.00€

Bordeaux

75cl

AOC Montagne Saint-Emilion, Château Plaisance Branne

30.00€

AOC Pessac Léognan, Lagrave-Martillac

58.00€

AOP Médoc - Cru Bourgeois, Château Patache d'Aux

33.00€

AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Tour de Capet

50.00€

Sud-Ouest

75cl



IGP Pays de Brive, 1001 Pierres

19.00€

IGP Corrèze, Coteaux de la Vézère, Perières

29.00€

AOC Pécharmant, Château Terre Vieille

28.00€

AOP Cahors, Château de Cèdre

38.00€

Languedoc-Roussillon

75cl

AOC Pic Saint Loup, Château de Lascaux

29.00€

Vallée du Rhône

75cl

AOC Côtes du Rhône, Parallèle 45, Bio de Paul Jaboulet-Ainé

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€

Bourgogne, Beaujolais

75cl

AOC Mercurey, Domaine Faiveley Vieilles Vignes

45.00€

AOC Beaune 1er Cru, Clos du roi, Domaine Chanson

81.00€

AOC Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Lupet-Cholet

250.00€

AOC Julié纳斯, Château des Poupets

30.00€

AOP Beaujolais Saint-Amour, Domaine du Paradis

35.00€

Digestifs



Les digestifs locaux - 4cl

Suprême Denoix de Brive la Gaillarde	5.50€
La Vieille Prune Louis Roque de Souillac	6.50€
La Gauloise jaune	6.00€
La Gauloise verte	6.00€
La Gauloise "Nectar des Druides" Cuvée des 240 ans	7.50€

Les Rhums - 4cl

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



Les autres digestifs - 4cl



Eau de vie de poire	5.50€
Eau de vie mirabelle	5.50€
Eau de vie framboise	5.50€
Bas Armagnac 8 ans	6.50€
Cognac XO Delaitre	10.00€
Get 27	5.50€
Get 31	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 de France 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 Allasac



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 Allasac
- Les Vignerons de Branceilles
- Château Terre Vieille Pécharmant à Saint Sauveur
- Distillerie Denoix à Brive la Gaillarde