

Brasserie
Le Coulobre
Depuis 1970



Menu

ÉTÉ 2025 - version 12 mai - Site web

NOS PARTENAIRES

- K La **BOUCHERIE DE LA PLACE**, institution linoise depuis 1960, proche de la halle, nous fournit les viandes à tartare, burgers, et différents morceaux pour nos suggestions. Un clin d'œil à **Lilian Fagette** qui a repris en 2024 le flambeau ◉— 20 mètres
- K **Lucie et Nicolas**, à la tête du **MOULIN DU CHÉLY**, implanté sur les hauteurs de Lalinde, nous procurent les cerneaux de noix, en agriculture biologique ◉— 1.3 km
- K La **MAISON CANARD LALEU**, entreprise familiale depuis 1996. Élevage et engraissement au maïs du Périgord. Valojoux-Montignac / Lascaux ◉— 38 km

Nos deux boulangers de Lalinde, à tour de rôle !

- K Les **MILLE SAVEURS**, **Angela et David**, à l'entrée du village ◉— 600 mètres
- K La **BOULANGERIE DE LA PLACE**, reprise en 2022 par **Manon et Anthony** ◉— 20 m
- K Notre Maître Artisan Glacier, la **MAISON MANOUVRIER**, dans le respect de la tradition artisanale, à Saint Geniès, près de Sarlat ◉— 44 km
- K La Maison **CAFÉS RICHARD**, nous approvisionne en cafés et thés
- K **Aziza et Jalal**, primeurs de producteurs locaux à Bergerac ◉— 20 km
Présents sur le marché de Lalinde tous les jeudis.
- K **Éric VIDOTTO**, producteur de légumes à Cours de Pile ◉— 15 km
Présent sur le marché de Lalinde tous les jeudis.
- K **Laetitia LUCZO**, maraîchère à Lanquais ◉— 5 km
Présente sur le marché sous la Halle de Lalinde tous les samedis.
- K **GAEC DE LA ROUVELADE**, **Fromagerie VALADOU** à Saint Agne ◉— 8 km
Présent sur le marché de Lalinde tous les jeudis.
- K **EARL DES LAURIERS**, **Famille Manouvrier** producteur de fraises, à Trémolat, ◉— 8 km
- K Une bise à **Christine et Jean-Marc** de la **CAVE LINDOISE**, ouverte à l'année ◉— 2 mètres !
- K Un hommage à **Stéphanie Prévost (et Jeff)**, dirigeants de la **MAISON INDIGO** Vins et Champagnes, pour leur fidélité.
- K **CAVE JULIEN DE SAVIGNAC**, au Bugue ◉— 17 km
- K Le **BIHAN TMEG** à Marsac, distributeur de boissons.
- K **ELIPRO 33**, apporteur de solutions hygiène.
- K Le réseau **LE SAINT**, notamment pour assurer la livraison quasi quotidienne des poissons et moules (Bouchot en saison), à Saint Loubès.
- K **QUERCY SALAISONS**, à Cahors (Lot).
- K **VOLAILLES DUMAS**, un savoir-faire familial depuis 1951, à Aubas ◉— 62 km
- K **LOSTE TRADI-FRANCE**, (Andouillettes AAAAA).

ET BIEN SUR, même si certains ont été oubliés ou se joindront à nous à l'avenir :

- K Les assurances **GAN (Sandrine Lassalle)** à Lalinde ◉— 20 mètres
- K LA CAISSE D'ÉPARGNE et LE CRÉDIT AGRICOLE, à Lalinde ◉— 20 mètres
- K **JÉRÔME DE CHABANEIX IMMOBILIER**, toujours de bon conseil (juste en face du Coulobre).
- K **PÉRIGORD FROID (Bergerac) et PRO ET CIE (Alexandre GUARI)**, sur Lalinde et au Bugue).
- K **PUBLIMAGE.FR**, • IMPRIMERIE • SIGNALÉTIQUE • TEXTILE • TROPHÉES • GOODIES • (Venez de la part du Coulobre !!)



ENTRÉES

Œufs mimosa	8,50
Céleri rémoulade, jambon Serrano, pesto maison et parmesan	11,90
Assiette de crudités	8,90
Harengs pomme à l'huile	8,50
Assiette de charcuterie.	8,50
Oeuf cocotte à la carbonara	8,90
Moules Gratinées, beurre, ail, persil et fromage fondu	9,50
Terrine de foie gras mi-cuit maison, fleur de sel et confiture d'oignons	18,80

SALADES

Salade de Cabécous du Périgord sur toasts, lardons	14,90
Salade césar poulet <i>(émincés de poulet pané, parmesan, salade verte, tomates, œuf, croûtons, sauce césar)</i>	15,90
Salade de gésiers, noix et magret séché	16,90
Salade, jambon Serrano, pesto maison et parmesan	15,50
Salade roquefort, lardons et noix	14,90
Supplément: Cabécou du Périgord	3,00
Supplément: toast escalope de foie gras poêlé	5,00

PATES

Tagliatelles carbonara	14,90
Tagliatelles au roquefort et noix	14,90
Tagliatelles sauce pesto	14,90



MENU ENFANT

plat au choix* + glace artisanale 1 boule . . 11,50

*tagliatelles carbonara

ou

*nuggets frites maison

ou

*steak haché de la Boucherie de la Place

BURGERS avec 230 gr de bœuf limousin de la Boucherie de la Place

Burger Sud Ouest	21,90
<i>buns, salade, tomates, confiture d'oignons, magret séché, escalope de foie gras</i>	
Burger italien	18,50
<i>buns, roquette, tomates, burrata, bacon, pesto</i>	
Cheese burger	17,90
<i>buns, salade, tomates, oignons, cheddar</i>	
Bacon cheese burger	18,90
<i>buns, salade, tomates, oignons, cheddar, bacon</i>	

PLATS

Omelette aux cèpes, salade et frites maison	17,90
Steak haché 230 gr de bœuf limousin de la Boucherie de la Place	16,90
<i>sauce roquefort, poivre vert ou moutarde</i>	
Andouillette AAAAA sauce moutarde <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>	18,50
Camembert rôti, confiture d'oignons, salade, frites maison	17,50
Steak Tartare 230 gr de bœuf limousin de la Boucherie de la Place	18,90
Moules Gratinées <i>beurre, ail, persil et fromage fondu servies avec frites maison</i>	18,50
Poisson du moment, salade et frites maison	18,50
Belle Côte de cochon de Journiac (Le Bugue)	19,90
<i>servie par La Boucherie de la Place avec son gratin dauphinois</i>	
Magret de canard servi entier sauce roquefort, poivre vert ou moutarde	23,50
Pièce du Boucher 300 gr sauce roquefort, poivre vert ou moutarde	23,90
Assiette périgourdine* pour un	27,90
Assiette périgourdine* pour deux	51,90
<i>* Terrine de foie gras, gésiers, magret séché, pommes de terre sarladaises, cuisse de canard confite, Cabécou et noix</i>	
Cuisse de canard confite par nos soins et pommes de terre sarladaises	18,90
Moules Marinières <i>(vin blanc, oignons, beurre persil)</i> et frites maison	16,50
Moules à la crème <i>(vin blanc, oignons, crème fraîche)</i> et frites maison	16,50
Moules Roquefort et frites maison	17,50
Moules Catalane <i>(chorizo, oignons, poivrons, sauce tomate)</i> et frites maison.	17,50
Tartare de Thon, salade et frites maison	20,90

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

Portion de frites maison, riz ou poêlée de légumes	3,90
Pommes de terre sarladaises ou gratin dauphinois	3,90

Pizzas

MARGHERITA	10,90
<i>Base tomate, fromage</i>	
REGINA	11,90
<i>Base tomate, fromage, jambon</i>	
ROYALE	12,90
<i>Base tomate, fromage, jambon, champignons</i>	
5 FROMAGES	14,90
<i>Base tomate, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan</i>	
CABRI	13,90
<i>Base tomate, fromage, chèvre, crème</i>	
FERMIÈRE	15,90
<i>Base tomate, fromage, lardons, persillade, crème, œuf</i>	
IBÉRIQUE	14,90
<i>Base tomate, fromage, jambon Serrano, pesto, roquette, parmesan</i>	
ESPAGNOLE	15,50
<i>Base tomate, fromage, jambon, chorizo, poivrons, oignons, crème</i>	
NORMANDIE	15,50
<i>Base crème, fromage, lardons, jambon, camembert, champignons</i>	
SAVOYARDE	14,90
<i>base crème, fromage, lardons, pommes de terre, fromage à raclette, oignons</i>	
VÉGÉTARIENNE	14,90
<i>Base tomate, fromage, artichauts, champignons, poivrons, oignons, tomates séchées</i>	
ATLANTIQUE	14,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, thon frais, oignons rouges, tomates, câpres, olives</i>	
OCÉANE	15,50
<i>Base crème, mozzarella, saumon frais, oignons rouges, tomates, crevettes fraîches, ciboulette</i>	
KÉBAB	14,50
<i>Base sauce kebab maison, fromage, poulet façon kebab, oignons, tomates, roquette</i>	
BURRATA	15,90
<i>Base tomate, fromage, Serrano, Burrata, pesto, tomates séchées</i>	
LITTLE ITALY	15,90
<i>Base tomate, fromage, bœuf épicé, sauce barbecue, bacon, oignons frits</i>	
CHAQUE SUPPLÉMENT	1,30
<i>Fromage, œuf, chorizo, jambon, lardons, bacon, bœuf, gorgonzola, chèvre, crème, champignons, olives.</i>	
SUPPLÉMENT BURRATA	3,00

Nous vous proposons les glaces artisanales de Mr Manouvrier, de St Geniès, au dessus de Sarlat.

Une boule 2.80

Deux boules 5.50

Crèmes Glacées

VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
CARAMEL À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

CAFÉ **NOISETTE** **RHUM RAISINS**
CHOCOLAT **NOIX DE COCO** **MENTHE CHOCOLAT**

Sorbets

PASSION
MYRTILLE
MANDARINE
CITRON VERT
FRAISE DE DORDOGNE

Coupes Glacées



- ① **FRAISE MELBA (en saison)** **9,90**
Glace vanille, glace fraise, morceaux de fraise, coulis fruits rouges, chantilly
- ② **DAME BLANCHE** **7,90**
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly
- ③ **CARAMEL LIÉGEOIS** **7,90**
Glace caramel, coulis caramel, chantilly
- ④ **CHOCOLAT LIÉGEOIS** **7,90**
Glace chocolat, coulis chocolat, chantilly
- ⑤ **CAFÉ LIÉGEOIS** **7,90**
Glace café, expresso, chantilly
- ⑥ **BANANA SPLIT** **9,90**
Banane, glace chocolat, glace vanille, glace fraise, coulis chocolat, chantilly



Coupes Alcoolisées

- ⑦ **ICEBERG** **8,90**
Glace chocolat, glace menthe, Get 27, chantilly
- ⑧ **EQUINOXE** **8,90**
Glace rhum-Raisins, glace vanille, Rhum Clément, chantilly
- ⑨ **COLONEL** **8,90**
Glace citron vert, Vodka



Nos desserts faits Maison

MOUSSE AU CHOCOLAT
CHEESECAKE À LA FRAISE **6,90** **PROFITEROLES** **8,50**
TARTE CITRON MERINGUÉE
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE



Œufs mimosa
ou
Salade roquefort, lardons, noix
ou
Assiette de charcuterie
ou
Céleri rémoulade, jambon Serrano,
pesto maison et parmesan



Pizza au choix
ou
Tartare de bœuf
de la Boucherie de la Place
ou
Poisson du moment, salade et frites maison
ou
Camembert rôti
frites maison, confiture d'oignons



Assiette de fromages
ou
Crème brûlée
ou
deux boules de glace artisanale
ou
Dame Blanche ou Liégeois
ou
Coupe alcoolisée* ou Irish coffee*
*(supp. 3,90€)

Terrine de foie gras
fleur de sel et confiture d'oignons
ou
Salade au choix
ou
Moules gratinées
ou
Oeuf cocotte à la carbonara



Omelette aux cèpes
salade et frites maison
ou
Côte de cochon de Journiac (Le Bugue)
servie par La Boucherie de la Place
avec son gratin dauphinois
ou
Demi Magret de canard
sauce au choix et frites maison
ou
Cuisse de canard confite par nos soins
pommes de terre sarladaises



Dessert au choix
ou
Irish coffee (supp. 3,90€)

“ MENU DU JOUR ”

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS
* ONLY AT LUNCH, MONDAY TO FRIDAY, EXCEPT BANK HOLIDAY



MENU DU JOUR

Œufs mimosa
ou
Crudités
ou
Harengs pommes à l'huile
ou
Assiette de charcuterie



Salade césar poulet
ou
Pièce du boucher frites
ou
Pâtes au choix



Assiette de fromages
ou
2 boules de glace artisanale
ou
Fromage blanc avec coulis
fruits rouges



Entrée + Plat + Dessert

ou

Entrée + Plat + Café

ou

Plat + Dessert + Café

18,50 €



Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

17,30 €



SAUCE FAITE MAISON :

poivre vert,

roquefort ou

moutarde à l'ancienne

1,50 €