

A L A C A R T E



Nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos entrées:

- Gambas poêlées et avocat sauce moutarde 16€00
- Terrine de campagne maison aux foies de volaille, petite salade 12€00
- Tartare printanier de légumes croquants aux pignons de pin, vinaigrette épicée 11€50
- Tranche de Boeuf façon carpaccio, fraîcheur de basilic, parmesan, roquette, câpres 13€50

Nos plats:

- Cuisse de poulet fermier frit et déstructurée de la maison "Cotte",
pressé de pommes de terre et crème fraîche montée aux herbes 24€50
- Souris d'agneau confite et son jus, purée de panais, carottes et asperges 26€00
- Cabillaud mariné au tamarin et piment, tombée d'épinards frais 25€50

Nos viandes de Bœuf race Limousine sélection prestige:

- Faux-filet Limousin 200gr, frites maison, salade, sauce au choix 27€00
- Entrecôte Limousine 350gr, frites maison, salade, sauce au choix 35€00
- Tartare de Bœuf Limousin au couteau préparé par nos soins, frites, salade 22€50
- Filet de Bœuf Limousin 200gr, pommes grenailles, sauce au choix 36€00
- Brochette de bœuf Limousin, pommes grenailles, sauce au choix 22€00
- Burger du Boeuf Rouge, fromage fondu, lard fumé, sauce barbecue, frites 24€00



+ les suggestions du moment sur nos ardoises

Nos sauces: porto, poivre ou barbecue

Supplément sauce maison : 2€, sauce mayonnaise ou ketchup : 1€

TABLEAU ALLERGENE SUR DEMANDE

Un droit de couvert de 4.00€ sera facturé pour tout plat partagé

DESSERTS



Tous nos desserts sont faits maison exceptées les glaces

Les desserts:

- Crème brûlée à la pistache 10€00
- La profiterole XXL au chocolat (glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée) 10€00
- Millefeuille aux fraises 10€00
- Dessert du jour 6€60
- Assiette gourmande: mini crème brûlée, profiterole, millefeuille 12€00
- Trilogie de Fromages fermier, salade verte 11€00
- Coupe du châtaignier:
2 boules glace marrons, châtaignes confites, armagnac, crème fottée 11€00

Nos coupes de glaces:

- Café liégeois, 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée 8€70
- Chocolat liégeois, 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée 8€70
- Caramel liégeois, 2 b caramel, 1 b vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouettée 8€70
- Dame blanche, 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée 8€70
- Colonel, 3 boules citron vert, vodka 10€50
- William's, 3 boules poire, eau de vie poire 10€50
- Coupe Iceberg, 2 boules menthe-chocolat, get 27, crème fouettée 10€50

Coupe de glace parfum(s) au choix: 1 boule 3€50, 2 boules: 6€50, 3 boules: 8€00

Supplément crème fouettée : 1€00

Nos glaces "Glacier Délice":

Vanille, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache, caramel, rhum raisin, marron, fraise, cannelle,
noix de coco

Nos sorbets "Glacier Délice":

Framboise, cassis, citron jaune ou vert, pomme, poire, pêche de vigne, mangue