

CARTE DES BOISSONS



Nos Produits Régionaux :

- | | | |
|------------------------|-----|-------|
| • Fruitier Limousin | 5cl | 5.70€ |
| • Feuillardier | 5cl | 5.70€ |
| • Vin de feste | 5cl | 5.70€ |
| • Pineau des Charentes | 5cl | 4.80€ |

Sans alcool:

- | | | |
|---------------------|------|-------|
| • Limouzi Fresh Tea | 33cl | 4.10€ |
| • Limonade Limouzi | 33cl | 4.10€ |

Les Apéritifs classiques :

- | | | |
|--------------------------|------|-------|
| • Kir vin blanc | 10cl | 4.50€ |
| • Kir impérial | 10cl | 6.20€ |
| • Kir royal | 10cl | 8.00€ |
| • Coupe de champagne | 10cl | 7.80€ |
| • Martini blanc ou rouge | 5cl | 4.70€ |
| • Ricard | 2cl | 3.80€ |
| • Porto rouge ou blanc | 4cl | 4.70€ |
| • Muscat | 4cl | 4.70€ |
| • Suze classique | 4cl | 4.70€ |
| • Campari | 5cl | 4.70€ |

Les Cocktails :

- | | | |
|----------------------|------|-------|
| • Le Boeuf Rouge | 10cl | 7.20€ |
| • Le Spritz Impérial | 18cl | 8.50€ |
| • Gin tonic | 10cl | 6.70€ |
| • Martini gin | 10cl | 6.50€ |
| • Américano | 5cl | 6.20€ |

Sans alcool:

- | | | |
|-----------------------------|------|-------|
| • Cocktail de jus de fruits | 25cl | 5.80€ |
|-----------------------------|------|-------|

Les sodas, jus de fruits :

- | | | |
|---------------------|------|-------|
| • Coca ou Coca Zéro | 33cl | 4.10€ |
| • Orangina | 25cl | 4.10€ |
| • Schweppes classic | 25cl | 4.10€ |
| • Schweppes agrumes | 25cl | 4.10€ |
| • Nectar d'abricot | 25cl | 4.10€ |
| • Jus de tomate | 25cl | 4.10€ |
| • Jus d'ananas | 25cl | 4.10€ |
| • Nectar d'orange | 25cl | 4.10€ |

Les eaux minérales :

- | | | |
|------------------|-------|-------|
| • Vittel | 100cl | 4.90€ |
| • Vittel | 50cl | 3.70€ |
| • San pellegrino | 100cl | 4.90€ |
| • San pellegrino | 50cl | 3.70€ |
| • Perrier | 33cl | 4.10€ |

Les Whiskys :

- | | | |
|-------------------------|------|--------|
| • Whisky sélection | 4cl | 6.40€ |
| • Baby whisky sélection | 2cl | 3.80€ |
| • Whisky coca | 12cl | 8.40€ |
| • Jack Daniels | 4cl | 7.70€ |
| • Aberlour 10 ans 40° | 4cl | 7.70€ |
| • Aberlour 12 ans 40° | 4cl | 9.80€ |
| • Aberlour 16 ans 40° | 4cl | 11.40€ |

Les Bières :

- | | | |
|----------------------|------|-------|
| • Heineken bouteille | 25cl | 4.70€ |
| • Bière sans alcool | 33cl | 4.10€ |

À la pression :

- | | | |
|---------------------|------|-------|
| • Grimbergen blonde | 15cl | 3.10€ |
| | 25cl | 4.50€ |
| | 50cl | 8.20€ |
| • Kwak ambrée | 25cl | 4.90€ |
| | 50cl | 9.00€ |

La Cafétérie :

- | | |
|-----------------------------|--------|
| • Café expresso | 2.20€ |
| • Double expresso | 3.50€ |
| • Décaféiné dosette | 2.50€ |
| • Thé noir OP | 3.50€ |
| • Infusion Bio de France | 3.00€ |
| • Chocolat | 2.80€ |
| • Irish coffee | 10.00€ |
| • Cappuccino | 3.70€ |
| • Café ou chocolat viennois | 3.70€ |

Les Digestifs 3cl :

- | | |
|--------------------------------|--------|
| • Get 27 ou 31 | 6.50€ |
| • Bailey | 6.50€ |
| • Marie Brizard | 6.50€ |
| • Malibu | 6.50€ |
| • Grand Marnier | 7.00€ |
| • Cognac, calvados ou armagnac | 7.00€ |
| • Cognac ou armagnac XO | 11.00€ |
| • Calvados hors d'âge | 11.00€ |
| • Vieux Rhum | 7.00€ |
| • Rhum diplomatico | 11.00€ |
| • Eau de vie de Mirabelle | 7.00€ |
| • Vieille prune | 7.00€ |
| • Poire William's | 7.00€ |



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

Nos entrées

- Velouté de potimarrons et sa quenelle crémeuse aux herbes, bacon croquant 11.50€
- Terrine de campagne maison aux foies de volaille, petite salade 11.50€
- Feuilleté aux ris de veau flambés au porto, cèpes 17.50€
- Saumon façon gravlax mariné par nos soins, poireaux en 2 façons, rillettes de thon 16.00€

Nos viandes de Bœuf, race Limousine sélection prestige

- Faux-filet Limousin 200gr, frites maison 27.00€
- Entrecôte Limousine 350gr, frites maison 35.00€
- Tartare de Bœuf Limousin au couteau préparé par nos soins, frites 22.00€
- Filet de Bœuf Limousin 200gr, pommes grenailles 36.00€
- Brochette de bœuf Limousin, pommes grenailles 22.00€
- Burger: Steak haché limousin, fromage fondu, lard fumé, sauce barbecue, frites 24.00€

Accompagné d'une sauce bleu, marchand de vin ou barbecue

Sauce maison supplémentaire 2€

Sauce mayonnaise ou ketchup 1€

Nos plats

- Joue de boeuf, sauce vigneronne aux pleurotes, purée de pommes de terre panée 24.00€
- Roulé de pintade de la "ferme Cotte" farcie forestière, petits pois aux lardons 25.00€
- Médaillon de lotte et sa tombée d'épinards frais, jus de coques légèrement crème 27.00€

N'hésitez pas à nous demander nos suggestions du moment sur nos ardoises

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

Menu du jour à 18.40€

Formule entrée-plat ou plat-dessert à 16.40€

(Supplément pièce de Bœuf 2.50€)

Sur nos ardoises,
servi **le midi** du lundi au vendredi
Sauf jours fériés

Menu enfant

12.90€

Steak haché

Ou

Jambon blanc

Frites (ketchup ou mayonnaise)

ou légumes

Coupe de glace 2 boules, chantilly

Boisson comprise:

Jus de fruit, limonade ou sirop

Pour les enfants de moins de **12 ans**

Menu Plaisir 25€

Menu du lundi au vendredi soir

Hors jours fériés

Menu Week-End 38€50

Servi du samedi au dimanche soir

Saumon façon gravlax mariné par nos soins, poireaux en 2 façons,
rillettes de thon (suppl. 3€)

Ou

Velouté de potimarrons et sa quenelle crémeuse aux herbes, bacon croquant

Ou

Terrine de campagne maison aux foies de volaille, petite salade

Médailillon de lotte et sa tombée d'épinards frais,
jus de coques légèrement crème (suppl. 4€)

Ou

Brochette de Boeuf Limousin 200gr, pommes grenailles, sauce au choix

Ou

Joue de boeuf cuisson lente, sauce vigneronne aux pleurotes,
purée de pommes de terre panée

Ou

Roulé de pintade de la "ferme Cotte" farcie forestière, petits pois aux lardons

Dessert à la carte au choix

(hors assiette gourmande et trilogie de fromages fermier)

DESSERTS



Tous nos desserts sont faits maison exceptées les glaces

- Poire pochée au vin rouge, servie tiède, glace vanille 9.50€
- Crème brûlée à l'orange et chips d'orange 10.00€
- Moelleux au chocolat et son cœur coulant à la pistache 10.50€
- Coupe du châtaignier glace marron, châtaignes confites, armagnac, chantilly 11.00€
- Dessert du jour 06.40€
- Assiette gourmande: 12.00€
mini crème brûlée, petit moelleux choco/pistache, verrine poire pochée, glace vanille, chantilly
- Trilogie de Fromages fermier, salade verte 11.00€

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 vert, pomme, poire,
pêche de vigne, mangue

- Coupe de glace parfum(s) au choix, crème fouettée
1 boule: 3.50€ 2 boules: 6.50€ 3 boules: 8.00€
- 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€

Supplément crème fouettée ou sauce chocolat ou caramel : 1€00