CARTE DES BOISSONS

Nos Produits	Régiona	ux:
Fruitier Limousin		5.70€

Feuillardier
Vin de feste
Pineau des Charentes
5cl 5.70€
5.70€
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 Bœuf 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 Caféterie:

 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€

A LA CARTE



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 flambé 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 supplémentaire 2€

Nos plats

•	Joue de boeuf, sauce vigneronne aux pleurotes, purée de pommes de terre panées	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 crémé	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



NOS MENUS



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 <mark>le mid</mark>i 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

DESSERTS



Tous nos desserts sont faits maison exceptées les glaces

V	Tous nos desserts sont faits maison exceptees les glaces	
	Poire pochée au vin rouge, servie tiède, glace vanille	9.50€
	Crème brulée 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 brulée, 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	
	Builte blanche, o boules variate, sauce enocolat, eleme fouctee	8.70€
	Colonel, 3 boules citron vert, vodka	8.70€ 10.50€
	• Colonel, 3 boules citron vert, vodka	10.50€

Prix net - Service compris

Supplément crème fouettée ou sauce chocolat ou caramel : $1 \in 00$