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	4.00€

Les Apéritifs classiques :

• Kir vin blanc	10cl	4.00€
• 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	3.50€
• 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€
• 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	4.00€
• Orangina	25cl	4.00€
• Schweppes classic	25cl	4.00€
• Schweppes agrumes	25cl	4.00€
• Limonade	25cl	3.10€
• Nectar d'abricot	25cl	4.00€
• Jus de tomate	25cl	4.00€
• Jus d'ananas	25cl	4.00€
• Nectar d'orange	25cl	4.00€

Les eaux minérales :

• Vittel	100cl	4.70€
• Vittel	50cl	3.50€
• San pellegrino	100cl	4.70€
• San pellegrino	50cl	3.50€
• Perrier	33cl	3.90€

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	25cl	3.80€

Grimbergen blonde en pression ou bière du moment:

15cl	2.90€
25cl	4.50€
50cl	8.20€

Les Champagnes :

• Sélection Bœuf Rouge	75cl	42.00€
• Taittinger Prestige	75cl	66.00€

Méthode traditionnelle:

• Sélection Bœuf Rouge	75cl	32.00€

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€

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€

Prix net - Service compris

A LA CARTE

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

Nos entrées

- Gambas grillées et bisque de crustacés maison 16.50€
- Salade Bœuf Rouge (Magret fumé maison, avocat, pointes d'asperges, pignons, copeaux de cantal)
    - Entrée 11.90€
    - Plat 17.50€
- Notre Terrine de campagne aux foies de volaille, petite salade et cornichon 11.00€
- L'œuf frit sur sa purée végétale d'asperges, épinards et ses copeaux de parmesan 11.90€

Nos viandes de Bœuf, race Limousine Blason Prestige Label Rouge

- Faux-filet Limousin 200gr, frites maison 26.00€
- Entrecôte Limousine 350gr, frites maison 34.00€
- Tartare de Bœuf Limousin au couteau préparé par nos soins, frites 22.00€
- Filet de Bœuf Limousin 200gr, pommes grenailles 34.00€
- Brochette de bœuf Limousin, pommes grenailles 20.50€

BLASON PRESTIGE BŒUF LIMOUSIN

Accompagné d'une sauce porto ou poivre

Nos plats

- Ballotine de poulet fermier farcie aux champignons, pommes fondantes et mousseline de petits pois, sauce aux morilles 22.50€
- Médaillon de lotte croustillant aux épices, bouillon de coco et courgettes rôties 25.00€
- Le veau cuit à basse température et son jus, poêlée de champignons et purée de carottes 26.00€
- Burger Limousin: Steak haché limousin, tome, lard fumé, sauce barbecue, frites maison 24.00€

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

Prix net - Service compris

NOS MENUS

Menu du jour à 17.90€

Formule entrée-plat ou plat-dessert à 15.90€

(Supplément pièce de Bœuf race limousine 2.50€)

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

Menu enfant 12.90€

Steak haché

Ou

Ailerons de poulet panés

****

Frites ou légumes

****

Coupe de glace 2 boules, chantilly

Boisson comprise:
Jus de fruit ou limonade
Pour les enfants de moins de **12** ans

Menu Plaisir 24€

Menu du lundi au vendredi soir
Hors jours fériés

Menu Week-end 37€

Valable du samedi soir au dimanche soir

Gambas grillées et bisque de crustacés maison (suppl 3€)

Ou

Petite salade Bœuf Rouge (magret fumé, avocat, pointes d'asperges, pignons, copeaux de cantal)

Ou

Terrine de campagne maison aux foies de volaille, petite salade et cornichons

Ou

L'œuf frit sur sa purée végétale d'asperges, épinards et ses copeaux de parmesan

*****

Médaillon de lotte croustillant aux épices, bouillon de coco et courgettes rôties (suppl 5€)

Ou

Tartare de Bœuf Limousin préparé par nos soins, frites maison

Ou

Brochette de Bœuf Limousin 200gr, pommes grenailles et sauce porto

Ou

Ballotine de poulet fermier farcie aux champignons, pommes fondantes et mousseline de petits pois, sauce aux morilles

*****

Dessert à la carte au choix
(Hors trilogie de desserts et trilogie de fromages)

Prix net - Service compris

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison exceptées nos glaces

- Moelleux au chocolat, cœur coulant fruits rouges et sorbet cassis 9.00€
- Crème brulée à la pistache 9.50€
- Nougat glacé maison aux fruits confits et amandes 10.50€
- Dessert du jour 6.20€
- Trilogie de dessert (moelleux chocolat, nougat glacé, crème brulée pistache) 12.00€
- Trilogie de Fromages fermier, salade verte et noix 10.50€

*Nous vous recommandons de le commander en début de repas afin de limiter l'attente.

Nos glaces: Glacier délice

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

Nos sorbets: Glacier délice

Framboise, cassis, citron, pomme, poire, pêche de vigne, mangue

- Coupe de glace parfum(s) au choix, crème fouettée

1 boule: 3.50€ 2 boules: 6.00€ 3 boules: 7.50€

- Café liégeois, 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée 8.50€
- Chocolat liégeois, 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée 8.50€
- Dame blanche, 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée 8.50€
- Colonel, 3 boules citron, vodka 10.00€
- William's, 3 boules poire, eau de vie poire 10.00€
- Coupe Iceberg, 2 boules menthe-chocolat, get 27, crème fouettée 10.00€