



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

Nos entrées

- Tartare d'avocat, gambas, mangue et chips de pomme 16.50€
- Salade Bœuf Rouge
(Viande de Boeuf séchée, tomate cœur de Boeuf et green zebra marinée, pignons, féta et caviar d'aubergine)
 - Entrée : 11.90€
 - Plat : 17.50€
- Notre Terrine de campagne aux foies de volaille, petite salade et cornichon 11.00€
- Salade façon Niçoise au thon rouge
(Haricots verts, tomates, olives noires, œuf dur, oignon, échalote, iceberg et vinaigrette d'anchois)
 - Entrée : 14.50€
 - Plat : 18.50€

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 36.00€
- Brochette de bœuf Limousin, pommes grenailles 21.00€



Accompagné d'une sauce tartare ou poivre

Nos plats

- Longe d'espadon marinée et sa purée aux légumes du soleil 25.00€
- Ballottine de poulet fermier farcie aux champignons, jus corsé, linguines au pesto d'avocat 24.00€
- Carré d'agneau, sauce chimichurri et sa semoule aux épices de l'orient 26.00€
- Burger Limousin: Steak haché limousin, tome du moment, lard fumé, sauce barbecue, frites 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



N O S M E N U S



Menu du jour à 18.40€

Formule entrée-plat ou plat-dessert à 16.40€

(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 24.50€

Menu du lundi au vendredi soir

Hors jours fériés

MENU WEEK-END 38€50

Servi du samedi midi au dimanche soir

Tartare d'avocat, gambas, mangue et chips de pomme (suppl. +3€)

Ou

Petite Salade Boeuf Rouge

(Viande de Boeuf séchée, tomate cœur de Boeuf et green zebra marinée, pignons, fêta et caviar d'aubergine)

Ou

Terrine de campagne maison aux foies de volaille, petite salade

Longe d'espadon mariné et sa purée aux légumes du soleil (suppl. +5€)

Ou

Brochette de Boeuf Limousin 200gr, pommes grenailles, sauce tartare

Ou

Tartare de Boeuf Limousin préparé par nos soins, frites maison

Ou

Ballottine de poulet fermier farcie aux champignons, jus corsé, linguines au pesto d'avocat

Dessert à la carte au choix

(hors assiette gourmande et trilogie de fromages fermier)

DESSERTS



Tous nos desserts sont faits maison exceptées nos glaces

- Cheesecake au citron vert et biscuit speculoos 10.00€
- Crème brûlée à la pistache 10.00€
- Pavlova glacée, pêche et abricot rôtis et sa glace vanille 10.00€
- Dessert du jour 06.20€
- Assiette gourmande (cheesecake, pavlova, crème brûlée) 12.00€
- Trilogie de Fromages fermier, salade verte 10.50€

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: 6.00€

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 vert, 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€