

# 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 4.70€

### Sans alcool:

- Limouzi Fresh Tea 33cl 4.00€

## les apéritifs classiques:

- Kir vin blanc 10cl 3.90€
- Kir impérial 10cl 5.90€
- Kir royal 10cl 7.90€
- Coupe de champagne 10cl 7.40€
- Martini blanc ou rouge 5cl 4.70€
- Ricard 2cl 3.50€
- Porto rouge ou blanc 4cl 4.60€
- Muscat 4cl 4.70€
- Suze classique 4cl 4.70€
- Campari 5cl 4.70€

## les cocktails:

- Le Bœuf Rouge 10cl 6.70€
- Gin tonic 10cl 6.50€
- Martini Gin 10cl 6.30€
- Américano 5cl 5.80€

### 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 6.20€
- Baby whisky sélection 2cl 3.70€
- Whisky coca 12cl 8.20€
- Aberlour 10ans 40° 4cl 7.70€
- Aberlour 12ans 48° 4cl 9.80€
- Aberlour 16ans 43° 4cl 11.40€
- Jack Daniels 4cl 7.70€

## Les Bières:

- Heineken bouteille 25cl 4.70€

### Grimbergen blonde en pression :

- 15cl 2.70€
- 25cl 4.50€
- 50cl 8.20€

## Les Champagnes :

- Sélection Bœuf Rouge (75cl) 39.00€
- Taittinger Prestige (75cl) 60.00€

### Méthode traditionnelle:

- Sélection Bœuf Rouge (75cl) 29.00€

## La Cafétérie :

- Café expresso 2.20€
- Double expresso 3.40€
- Décaféiné dosette 2.40€
- Thé noir OP, 3.30€
- Infusion Bio de France 2.90€
- Chocolat 2.80€
- Irish coffee 9,00€

## Les Digestifs 3cl :

- Get 27 ou 31 6.20€
- Bailey 6.20€
- Marie Brizard 6.20€
- Malibu 6.20€
- 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 diplomatique 11€
- 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:

- ❖ Salade gravlax de saumon mariné (sucrine, fruit de la passion et pamplemousse) 15.00€
- ❖ Salade Limousine (magret de canard, gésiers, pomme, manchons de canard confits)  
Petite : 12.00€ Grande : 17.50€
- ❖ Potage du Jour 9.00€
- ❖ Terrine de campagne maison aux foies de volaille 11.00€

## LE BŒUF DE RACE LIMOUSINE BLASON PRESTIGE LABEL ROUGE:



- ❖ Faux-filet Limousin 200gr, salade, frites maison 25.00€
- ❖ Entrecôte Limousine 350gr, salade, frites maison 34.00€
- ❖ Tartare de Bœuf Limousin au couteau (préparé par nos soins), frites 20.50€
- ❖ Filet de Bœuf Limousin 200gr, pommes grenailles 34.00€
- ❖ Brochette de Bœuf Limousin 200gr, pommes grenailles 19.90€
- ❖ Burger Limousin tome du Limousin, lard fumé, sauce barbecue, frites et salade 22.00€
- ❖ Assiette autour du Bœuf: brochette, émincé, tartare et carpaccio accompagnés de frites maison et salade verte 32.00€

SAUCE AU CHOIX: BLEU OU POIVRE VERT OU MARCHAND DE VIN

## NOS PLATS :

- ❖ Suprême de pintade, sauce à l'ancienne et tagliatelles 17.50€
- ❖ Hamburger Végétarien champignon portobello et de paris, pickles d'oignons, haricot rouge, sauce barbecue 18.00€
- ❖ Poisson du marché 19.00€

*Un droit de couvert de 3.50€ sera facturé pour tout plat partagé*



## *Le Menu enfant 12.00€*

## *Le Menu plaisir 24.00€*

Menu  
du lundi au samedi midi.  
Hors jours fériés

Steak haché  
Ou  
Jambon blanc



\*\*\*\*\*  
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 Express 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*

---

## *Le Menu Bœuf Rouge 34.00€*

Menu  
du week-end (hors samedi midi).  
Hors jours fériés

# Nos desserts



*Tous nos desserts sont faits maison exceptées les glaces*

- ❖ Crème brûlée à la vanille 8.50€
- ❖ Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat 9.00€
- ❖ Moelleux au chocolat 8.00€
- ❖ Dessert du jour 5.90€
- ❖ Assiette gourmande 9.50€
- ❖ Trilogie de Fromages fermier, salade verte 10.00€

## NOS GLACES:

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

## NOS SORBETS:

*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 vanille, sauce café, crème fouettée 8.00€
- ❖ Chocolat liégeois, 2 boules chocolat, 1 vanille, sauce chocolat, crème fouettée 8.00€
- ❖ Dame blanche, 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée 8.00€
- ❖ Colonel, 3 boules citron, Vodka 9.00€
- ❖ William's, 3 boules poire, eau de vie poire 9.00€
- ❖ Coupe du Chef, 2 boules vanille, get 27, crème fouettée 9,00€
- ❖ Coupe du Châtaignier (2 boules marron, châtaignes confites, armagnac) 9,50€



Prix net – Service compris