

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 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€

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

- 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€



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



N O S M E N U S



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 midi 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

Médailillon 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)

DESSERTS



Tous nos desserts sont faits maison exceptées nos glaces

- Moelleux au chocolat, cœur coulant fruits rouges et sorbet cassis* 9.00€
- Crème brûlée 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 brûlée 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€