

CARTE DES BOISSONS



Les apéritifs régionaux 5cl:

- Fruitier Limousin aux fruits rouges 5€70
- Feuillardier à la châtaigne 5€70
- Vin de feste aux épices 5€70
- Pineau des Charentes rouge ou blanc 4€80

Sans alcool 33cl:

- Limouzi Fresh Tea 4€10
- Limonade 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 rouge ou blanc 5cl 4€70
- Porto rouge ou blanc 4cl 4€70
- Ricard, Berger blanc 2cl 3€80
- Muscat de Rivesalt 4cl 4€70
- Suze Classique 4€70
- Campari 5cl 4€70

Les sodas, jus de fruits:

- Jus de tomate ou ananas 25cl 4€10
- Schweppes classic ou agrumes 25cl 4€10
- Nectar d'abricot ou d'orange 25cl 4€10
- Coca ou coca zéro 33cl 4€50
- Orangina 25cl 4€10

Les eaux minérales:

- Vittel 50cl / 100cl 3€70 / 4€90
- San Pellegrino 50cl / 100cl 3€70 / 4€90
- Perrier 33cl 4€10

Les bières bouteilles 33cl:

- Heineken 4€70
- Sans alcool 4€10
- Chouffe Cherry 5€60
- Fish moi l' IPA (brasserie BAM périgieux) 6€60

Les bières à la pression:

25cl / 50cl

- Grimbergen blonde 4€50 / 8€20
- Kwak ambrée 5€00 / 9€20

Sélection du moment n'hésitez pas à nous demander

Les cocktails:

- Le Boeuf Rouge 10cl 7€20
- Le Spritz Impérial 18cl 8€50
- Américano maison 5cl 6€20
- Gin tonic 10cl 6€70
- Martini Gin 5cl 6€50

Sélection du moment n'hésitez pas à nous demander

Sans alcool 25cl:

- Cocktail de jus de fruits 5€80

Les whiskys:

- Whisky sélection 4cl 6€40
- Whisky sélection 2cl 3€80
- Whisky sélection coca 12cl 8€40
- Jack Daniels 4cl 7€70
- Aberlour 10 ans 4cl 7€70
- Aberlour 12 ans 4cl 9€80
- Aberlour 16 ans 4cl 11€40



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

Nos entrées:

- Gambas poêlées et avocat sauce moutarde 16€00
- Terrine de campagne maison aux foies de volaille, petite salade 12€00
- Tartare printanier de légumes croquants aux pignons de pin, vinaigrette épicée 11€50
- Tranche de Boeuf façon carpaccio, fraîcheur de basilic, parmesan, roquette, câpres 13€50

Nos plats:

- Cuisse de poulet fermier déstructurée de la maison "Cotte",
pressé de pommes de terre et crème fraîche montée aux herbes 24€50
- Souris d'agneau confite et son jus, purée de panais, carottes et asperges 26€00
- Cabillaud mariné au tamarin et piment, tombée d'épinards frais 25€50

Nos viandes de Bœuf race Limousine sélection prestige:

- Faux-filet Limousin 200gr, frites maison, salade, sauce au choix 27€00
- Entrecôte Limousine 350gr, frites maison, salade, sauce au choix 35€00
- Tartare de Bœuf Limousin au couteau préparé par nos soins, frites, salade 22€50
- Filet de Bœuf Limousin 200gr, pommes grenailles, sauce au choix 36€00
- Brochette de bœuf Limousin, pommes grenailles, sauce au choix 22€00
- Burger du Boeuf Rouge, fromage fondu, lard fumé, sauce barbecue, frites 24€00



+ les suggestions du moment sur nos ardoises

Nos sauces: porto, poivre ou barbecue

Supplément sauce maison : 2€, sauce mayonnaise ou ketchup : 1€

TABLEAU ALLERGENE SUR DEMANDE

Un droit de couvert de 4.00€ sera facturé pour tout plat partagé

Prix net - Service compris



N O S M E N U S



le midi

Menu du jour à 18.90€

entrée-plat ou plat-dessert à 16.90€

servi du lundi au vendredi
Sauf jours fériés

(Supplément pièce de Bœuf 2.50€)

Menu enfant 13.00€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Steak haché

ou

Ailerons de poulet panés

ou

Jambon blanc

Frites ou légumes

(ketchup ou mayonnaise)

Coupe de glace 2 boules

Boisson comprise:

Jus de fruit, limonade ou sirop

Menu Plaisir 25€

du lundi au vendredi midi et soir, hors jours fériés

Menu Week-End 38€50

Et jours fériés

Gambas poêlées et avocat sauce moutarde (suppl. 3€)

Ou

Tartare printanier de légumes croquants aux pignons de pin, vinaigrette épicée

Ou

Terrine de campagne maison aux foies de volaille, petite salade

Cabillaud mariné au tamarin et piment, tombée d'épinards frais (suppl. 3€)

Ou

Brochette de Bœuf Limousin 200gr, pommes grenailles, sauce au choix

Ou

Souris d'agneau confite et son jus, purée de panais, carottes et asperges (suppl. 3€)

Ou

Cuisse de poulet fermier (maison Cotte) déstructurée,
pressé de pommes de terre, crème fraîche montée aux herbes

Dessert à la carte au choix

(hors assiette gourmande et trilogie de fromages fermier)

DESSERTS



Tous nos desserts sont faits maison exceptées les glaces

Les desserts:

- | | |
|--|-------|
| • Crème brûlée à la pistache | 10€00 |
| • La profiterole XXL au chocolat (glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée) | 10€00 |
| • Millefeuille aux fraises | 10€00 |
| • Dessert du jour | 6€60 |
| • Assiette gourmande: mini crème brûlée, profiterole, millefeuille | 12€00 |
| • Trilogie de Fromages fermier, salade verte | 11€00 |
| • Coupe du châtaignier: | |
| 2 boules glace marrons, châtaignes confites, armagnac, crème fottée | 11€00 |

Nos coupes de glaces:

- | | |
|--|-------|
| • Café liégeois, 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouetté | 8€70 |
| • Chocolat liégeois, 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouetté | 8€70 |
| • Caramel liégeois, 2 b caramel, 1 b vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouetté | 8€70 |
| • Dame blanche, 3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouetté | 8€70 |
| • Colonel, 3 boules citron vert, vodka | 10€50 |
| • William's, 3 boules poire, eau de vie poire | 10€50 |
| • Coupe Iceberg, 2 boules menthe-chocolat, get 27, crème fouettée | 10€50 |

Coupe de glace parfum(s) au choix: 1 boule 3€50, 2 boules: 6€50, 3 boules: 8€00

Supplément crème fouetté: 1€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 jaune ou vert, pomme, poire, pêche de vigne, mangue

CARTE DES BOISSONS



La caf  terie:

• Café expresso	2��20
• Café allongé	2��50
• Café au lait	2��70
• Double expresso	3��50
• Décaféiné en dosette	2��60
• Chocolat	2��80
• Cappuccino	3��70
• Café viennois	3��70
• Chocolat viennois	3��70
• Irish coffee	10��00

Th  s et infusions:

• Thé noir OP Jardin d'Asie	3��50
Earl grey fleurs de bleuet	
Ceylan	
Fruits rouges	
Citron	
• Thé vert Menthe biologique	3��50
• Infusion Bio de France DAMMANN	3��50
Verveine menthe poivrée	
Tilleul	
Verveine	

Les eaux de vie 3cl:

• Cognac VSOP	7��00
• Cognac XO	11��00
• Armagnac VS	7��00
• Armagnac Intemporel n��5	11��00
• Calvados VSOP	7��00
• Calvados XO	11��00
• Vieille Prune, vieillie en f��t de bois	7��00
• Poire William	7��00
• Mirabelle	7��00

Les liqueurs 4cl:

• Get 27, 31	6��50
• Menthe pastille	6��50
• Mandarine impériale	7��00
• Marie Brizard	6��50
• Grand Marnier	6��50
• Bailey	6��50
• Malibu	6��50

Les Rhums 3cl:

• Vieux rhum Clément	7��00
• Diplomatico	11��00

Les whiskys:

• Whisky selection 4cl	6��40
• Whisky selection 2cl	3��80
• Whisky selection coca 12cl	8��40
• Jack Daniels 4cl	7��70
• Aberlour 10 ans 4cl	7��70
• Aberlour 12 ans 4cl	9��80
• Aberlour 16 ans 4cl	11��40

S  lection du moment n'  sitez pas    nous demander