



NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

NOS ENTRÉES:

- ❖ Tataki de saumon, crème au gingembre et tuile aux lentilles 15.00€
- ❖ Notre terrine de foie gras de canard, pêche rôtie et jus de cidre 17.00€
- ❖ Gaspacho et son sorbet au basilic maison 11.50€
- ❖ Salade Caesar: poulet mariné au citron, copeaux de parmesan, tomates cerises
la petite: 10.50€ la grande: 14.50€
- ❖ Salade Fraîcheur: Jambon, tomates, mozzarella Buffala, pastèque, melon, sauce pesto
la petite: 10.50€ la grande: 14.50€

LE BŒUF DE RACE LIMOUSINE BLASON PRESTIGE LABEL ROUGE:



- ❖ Faux-filet limousin 200gr, sauce barbecue, frites 19.50€
- ❖ Entrecôte Limousine 350gr, sauce barbecue, frites 28.00€
- ❖ Tartare de Bœuf limousin au couteau (préparé par nos soins), frites 15.50€
- ❖ Filet de Bœuf limousin 200gr, sauce tartare, pommes grenailles 27.50€
- ❖ Brochette de Bœuf Limousin 200gr, sauce tartare, pommes grenailles 15.50€
- ❖ Burger limousin tome du limousin, lard fumé, sauce barbecue, frites et salade 18.00€

LA MOUTARDE ARTISANALE DU LIMOUSIN EST A VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE

Un droit de couvert de 3,50€ sera facturé pour tout plat partagé

NOS PLATS :

- ❖ Filet de poulet fermier, sauce curry, tartare aux 3 tomates, tagliatelles 16.00€
- ❖ Petit rôti de gigot d'agneau, cuit basse T° aux fines herbes et vinaigrette d'échalotes
tomate provençale et pommes de terre ratte au four 22.00€
- ❖ Onglet de Veau Limousin et son jus, légumes d'été, polenta et sa tapenade 19.50€
- ❖ Dos de Cabillaud de ligne rôti et sa marinière aux couteaux, coques et moules,
écrasé de pommes de terre 19.50€
- ❖ Poisson du marché 12.90€



Le Menu Bœuf Rouge à 26,50€

Gaspacho et son sorbet au basilic maison

ou

Salade Caesar: poulet mariné au citron, copeaux de parmesan, tomates cerises

ou

Salade Fraîcheur: Jambon, tomates, mozzarella Buffala, pastèque, melon, sauce pesto

Filet de poulet fermier, sauce curry, tartare aux 3 tomates, tagliatelles

ou

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

ou

Poisson du marché

Dessert au choix à la carte (hors café gourmand)

Le Menu Gourmand à 35€

Tataki de saumon, crème au gingembre et tuile aux lentilles

ou

Notre terrine de foie gras de canard, pêche rôtie et jus de cidre

Dos de Cabillaud rôti et sa marinère aux couteaux,
coques et moules, écrasé de pommes de terre

ou

Onglet de Veau Limousin et son jus, légumes d'été, polenta et sa tapenade

ou

Petit rôti de gigot d'agneau, cuit basse T° aux fines herbes et vinaigrette d'échalotes
tomate provençale et pommes de terre ratte au four

Dessert au choix à la carte (hors café gourmand)

Nos desserts



Tous nos desserts sont faits maison exceptées les glaces

- ❖ Croquant au chocolat, mousse chocolat et framboises 8.00€
- ❖ Crème brûlée verveine - citron 6.50€
- ❖ Entremet abricot, pistaches, et sa nougatine 8.00€
- ❖ Tartelette aux fruits de saison 7.50€
- ❖ Dessert du jour 5.50€
- ❖ Assiette gourmande : crème brûlée, croquant et entremet abricot 8.50€
- ❖ Café gourmand: assiette gourmande et café expresso 9.50€
- ❖ Trilogie de Fromages fermier, salade verte 8.00€

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



- ❖ Coupe de glace 1 boule au choix, crème fouettée 3.50€
- ❖ Coupe de glace 2 boules au choix, crème fouettée 6.00€
- ❖ Coupe de glace 3 boules au choix, crème fouettée 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€