

" La meilleure façon de résister à
la tentation, c'est d'y céder "

Oscar Wilde



Nos cocktails maison :

Américano maison : 8.00€

Martini rouge, Campari, tranches d'orange et de citron

Campari Spritz : 8.00€

Campari prosecco, citron, orange, perrier, tranche d'orange

Marcacuya Mistress : 8.00€

*Rhum blanc, jus de fruit de la passion, jus de citron vert et sirop
d'hibiscus, tranche de citron vert*

Spritzer Rhubarbe : 8.00€

Purée de fruit Monin rhubarbe, rosé, perrier, tranche d'orange

Nos cocktails sans alcool :

Virgin Spritz : 6.00€

Sirop d'orange spritz sans alcool, perrier et tranche d'orange

Chantaco : 6.00€

*Jus de fruit orange, pamplemousse & citron vert. Sirop de fraise &
tranche d'orange*

Les apéritifs classiques :

Coupe de champagne brut 10cl : 9.00€

Kir Royal 10cl : 11.00€

Pastis , Ricard 2cl : 3.00€

Muscat 6cl : 4.00€

Martini rouge ou blanc 6cl : 4.00€

Pineau des Charentes 6cl : 4.50€

Porto rouge ou blanc 6cl : 4.00€



Nos Apéritifs à l'ancienne :

Le kir : 4.50€

*Au chardonnay : cassis ,pêche,
châtaigne, mûre, ou framboise (12cl)*

Rascalou 18° : 6.00€

*Apéritif Limousin à base de quinquina
et noix vertes (6cl)*

Le feillardier 18° : 6.00€

*Apéritif Limousin à base de vin de liqueur
et d'arômes de châtaignes (6cl)*

Le fruitier 16° : 6.00€

*Apéritif limousin réalisé à base d'infusions
de fruits rouges (6cl)*

Panazo 45° : 4.50€

*Apéritif Limousin anis vert, menthe poivrée,
badiane, fenouil de Provence, semences d'angélique, coriandre (4cl)*

Vin de feste 18° : 6.00€

Apéritif Limousin de type hypocras à base de plantes macérées et d'épices douces (6cl)

Nos bières :

Morretti : 4.50€

Blonde en pression 25cl

LBF Blanche : 7.00€

Bière blanche bouteille 33cl

LBF Ambrée : 7.00€

Bière ambrée bouteille 33cl



Nos vins au verre :

Demander la sélection du jour, à notre équipe de salle

Les jus & les softs :

Sirop Monin à l'eau 25cl : 2.00€

Limonade Garçon de café 25cl : 3.00€

Jus de rêve bio 25cl : 4.00€
(orange, pomme, abricot, tomate)

Coca-cola 33cl : 4.00€

Coca-cola sans sucres 0% 33cl : 4.00€

Schweppes tonic 25cl : 4.00€

Schweppes agrumes 25cl : 4.00€

Fuze Tea 25cl : 4.00€

Diabolo : 3.50€

Orangina 25cl : 4.00€

Perrier 33cl : 4.00€

Supplément sirop, ou tranche : 0.50€

Les eaux :

Chateldon 75 cl : 5.00€

Evian 1L : 6.00€

San Pellegrino 1L : 6.00€



Menu à 39€

L'Œuf pané cœur coulant

Duo de mangues

Ou

Notre fraîcheur de concombre en carpaccio

Tomates de saison, dés de feta et crème de balsamique

Le risotto gourmand & crevettes

Saveurs délicatement relevées

Ou

La côte de cochon à la braise

Riz sauvage et légumes, sauce au choix

La pavlova renversée aux fruits du moment

Meringue légère, douceur crémeuse et fruits de saison

Ou

La crème brûlée à l'orange

Servie dans son écorce, délicatement caramélisée



Nos entrées

L'Œuf pané cœur coulant : 10.50€

Duo de mangues

Le saumon en tartare : 14.00€

Dés d'avocat et pointe de citron vert

Serrano et burrata crémeuse : 15.00€

En salade, nectarine rôties, tomates fraîches, et vinaigrette au miel



Nos plats



Mer

Le saumon au parfum de braise : 26.00€

Aux notes d'agrumes, riz sauvage et légumes

Les gambas rôties aux senteurs d'ail et persil : 26.00€

Riz sauvage et légumes

Le risotto végétarien crémeux au curry et coco : 22.00€

Saveurs délicatement parfumées.



Nos plats

— Terre

Nous vous informons que, par souci de qualité et de respect des saveurs, nous ne préparons pas de viande bien cuite.

L'entrecôte de bœuf : 38.00€
(250/300 grs), frites & sauce au choix

La côte de bœuf pour 2 pers : 84.00€
(1 kg à 1,1kg), frites & sauce au choix

Notre tartare de bœuf taillé au couteau : 30.00€
Relevé d'une pointe de wasabi, œufs de truite pour une touche iodée servi avec frites maison



Nos desserts

Notre assiette de trois fromages : 12.00€

Crottin de chèvre frais, Saint-Nectaire laitier, fines rosettes de tête de moines

Le coulant tout chocolat : 9.50€

Servi tiède, cœur généreusement fondant.

La crème brûlée à l'orange : 9.00€

Servie dans son écorce, délicatement caramélisée.

La brioche perdue : 9.50€

Au caramel beurre salé, crème diplomate parfumée à la vanille



Nos boissons chaudes

Espresso : 2.20€
Lavazza Super Crema

Double espresso : 4.00€

Noisette : 2.40€

Grand crème : 3.00€

Cappuccino : 4.50€

Déca : 2.30€

Double déca : 4.10€

Thés & Infusions : 4.70€
Unami, servi en théière individuelle

Nos digestifs : 4 cl

Calvados vieux 45° : 8.50€

Bas armagnac VSOP 42,6° : 9.00€

Cognac ABK6 VSOP 40° : 8.50€

Baileys 17° : 8.00€

Eau de vie poire, prune 45° : 7.00€

Chartreuse verte 55° : 8.00€

Get 27, 17,9° : 6.00€

Nikka from the Barrel 51,4° : 9.00€

Aberlour 40° : 8.00€