

" 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 cassé, crème aux cèpes
Et copeaux de foie gras

Ou

Le velouté de butternut fumé
Crème et noisettes torréfiés

Le saumon au parfum de braise
Riz & légumes rôtis

Ou

La cote de cochon à la braise
Légumes & pommes de terre au sel

Crottin de chèvre au miel
Rôti au four à braises

Ou

La brioche perdue
Pommes au four & crème diplomate



Menu du dimanche midi

39 €

L'œuf cassé, crème aux cèpes

Et copeaux de foie gras

Ou

Le velouté de butternut fumé

Crème et noisettes torréfiées

Ou

Poêlée de champignons de saison : (5€)

Velouté de cèpes cappuccino & son œuf parfait

Le saumon au parfum de braise

Légumes rôtis & riz

Ou

La cote de cochon à la braise

Ou

Crottin de chèvre au miel

Rôti au four à braises

Ou

Crème brûlée à la châtaigne

Ou

Dessert au choix dans la carte des desserts (+3€)

Nos entrées

Idéales à partager

Le poêlon d'œufs cassés : 16.00€

Sur crème aux cèpes & copeaux de foie gras

Poivrons marinés, burrata crémeuse & toasts : 18.00€

Servit avec son pesto maison

Camembert cuit au four à braise : 18.00€

Cuit avec un soupçon de miel

Le plaisir solitaire

Poêlée de champignons de saison : 17.00€

Velouté de cèpes en cappuccino & son œuf parfait



Nos plats

Mer

Le saumon au parfum de braise 26.00€

Riz & légumes rôtis à la braise

Le pavé de morue "jumbo" au chorizo: 24.00€

Riz & légumes rôtis à la braise

Filet de Bar rôti : 26.00€

Riz & légumes rôtis à la braise

Riz & Pasta

Les grosses ravioles aux champignons : 24.00€

Crème aux cèpes

Le Risotto (végétarien) : 22.00€

Au parfum de salmorreta



Nos plats

Terre

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

Les viandes sont maturées par nos soins dans notre cave de maturation, située au niveau inférieur du restaurant.

Demi magret de canard rôti : 26.00€

Purée de patates douces, et pommes de terres cuites au sel

Demi coquelet : 22.00€

Ecrasé de pomme de terre , et pommes de terres cuites au sel

Côtelettes de veau : 25.00€

Ecrasé de pomme de terre , et pommes de terres cuites au sel

L'entrecôte de bœuf Limousin : 37.00€

Maturée 15 jours

(250/300 grs), frites & sauces au choix

La côte de bœuf Limousin pour 2 pers : 84.00€

Maturée 15 jours

(1 kg à 1,2kg), frites & sauce au choix

Nos desserts

Les rosettes de Tête de moine : 12.00€

*Noix & confiture de cerises noires
(Fromage AOP du Jura, notes fleurs & noisettes)*

Le crottin de chèvre au miel : 8.50€

Rôti au four à braises

La brioche perdue pomme au four : 9.50€

La crème brûlée à la châtaigne : 9.50€

Le Baba au rhum surprise : 9.50€

Le Coulant chocolat : 9.50€

Et sa glace vanille artisanale

Le café gourmand : 12.00€

*baba au rhum, crème brûlée, coulant au chocolat, expresso
Lavazza Super Crema*

Le thé gourmand : 14.00€

*baba au rhum, crème brûlée, coulant au chocolat, thé UNAMI au
choix*



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€