

" 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 feuillardier 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 torréfiés*

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 côte 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*



Prix nets, service inclus, boissons non comprises.

## 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€**