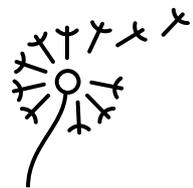


Le restaurant du Chalet des Pierres Jaumâtres

VOUS PROPOSE...



Carte des bières

BIÈRES ARTISANALES REGIONALES

BIÈRES DU LIMOUSIN 5.50€

Limouss'in (Corrèze), blonde, blanche, brune, ambrée aux myrtilles.

Lemovice (Pays de Limoge, Haute-Vienne), blonde, blanche, Pils, Impérial Spring Ale.

Ô'Lim (Haute-Vienne), blonde, brune.

BIÈRES AUX CÉRÉALES D'AUVERGNE (33CL) 5.00€

Fée de l'effet, bière blonde au miel d'Auvergne.

La planèze, bière blonde aux lentilles de la planèze.

Bière des druides, bière blanche à la verveine.

Cloche Rouge, bière rouge au jus de sureau.

Antidote, bière ambrée à la châtaigne et gentiane.

Noix de Dordogne, bière ambrée à la noix de Dordogne.

Tête noire, bière cuivrée aux cèpes.

Bière de lave, bière de haute fermentation, façon trappiste.

Lulu la sucrée, bière blanche aux arômes de framboises.

Flagrant désir, bière blanche aux jus de myrtilles sauvages (5.50€)

BIÈRE D'AUVERGNE (33CL) 5.00€

La basaltique, Bière bio brassée en altitude avec l'eau des volcans d'Auvergne, Blonde, blanche, ou ambrée

BIÈRE MONTLUÇONNAISE (33CL) ... 5,00€

La Lubie, Bière Bio de haute fermentation, Blonde ou India Pale Ale.

BIÈRES BELGES 33CL

Orval (Trappiste, Abbaye) 5.00€

Queue de Charrue ambrée 4.50€

Kasteel Rouge 4.50€

Blanche de Bruxelles 4.50€

Mc Chouffe Brune 4.50€

Bloembier 5,00€

BIÈRES PRESSION

Gothic Lux, bière pression
blonde alsacienne 25cl 2.80€
50cl 5.00€

Picon bière 25cl 3.50€
50cl 6.50€

Bière du moment 25cl 3.50€
50cl 6.50€

Apéritifs

LES SOFTS (SANS ALCOOL)

Cocktail Maison (Ananas, mangue, goyave, trait de grenadine)	4.90€
Coca-cola, Coca Cherry, Coca zéro, Perrier (33cl)	3.00€
Limonade	2.50€
Orangina, Vittel, Schweppes tonic, Schweppes agrumes & Fustea & Oasis (25cl)	2.90€
Jus de fruits (25cl) : orange, abricot, pomme, ananas	2.90€
Sirops (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, cerise ...)	1.80€
Eau plate ou gazeuse en 1L	4.50€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Cocktails Maison :	6.90€
• Pinacolada : Rhum blanc et ambrée, jus d'ananas & coco, sucre canne, vanille	
• Mojito : Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
• Blue lagon : Vodka, curaçao, sirop de citron, limonade, sur glace pillée	
• Planteur : Rhum, sucre canne, vanille, jus d'ananas, mangue, goyave	
• Tatin : Vodka, jus de pomme, sirop de caramel et cannelle	
• Gin tonic : Gin, tonic, tranches de citron	
• Americano : Martinis rouge/ blanc/ extra dry & Campari	
• Spritz : Martini Fiero, Prosecco, trait d'eau gazeuse & demi tranche d'orange	
• Spritz St-Germain : Liqueur de sureau St-Germain, Prosecco, trait d'eau gazeuse & zest de citron jaune.	

Coupe de champagne ou Kir Royal	7.50€
Vin supérieur au verre	3.50€
Vin blanc au verre (moelleux)	4.00€
Pastis, Ricard (2cl)	3.00€
Muscat, Banyuls, Porto, Suze, Kir (8cl), Martini (5cl)	3.50€
Banyuls supérieur Claire Mayol rouge, blanc ou rosé (8cl)	4.50€
Banyuls supérieur Claire Mayol ambrée (8cl)	5.50€
Cognac, Armagnac, Poire William, Calvados (4cl)	5.00€
Limoncello, Manzana, Mint (4cl)	4.50€
Whisky, Vodka, Rhum, Tequila, Gin, Baileys, Malibu (4cl)	4.50€

Whisky, Rhum, Cognac supérieurs (4cl) (voir carte de nos caves)

Menu du Chalet 25€

ENTRÉE

Pastilla de chèvre chaud, miel & amandes

OU

Salade de poulet grillé, parmesan, sauce César

OU

Carpaccio de bœuf du Limousin (supplément 2 €)

OU

Foie gras maison (supplément 2€)

PLAT

Faux-filet de bœuf ou pièce du boucher selon arrivage

(avec sauce au poivre ou roquefort supplément 2 €)

OU

Fondu Creusois & charcuterie

OU

Filet de poulet grillé

DESSERT

Profiterole Maison

OU

Mousse au chocolat Maison

OU

Crème brûlée Maison

OU

Tiramisu Maison, fruits rouges & spéculoos

OU

Coupe de Fraises ou Cerises ou Myrtilles (selon saison)

OU

Glace deux boules

Entrées

FOIE GRAS MAISON aux truffes, chutney & toasts 13.90€

PASTILLA DE CHÈVRE CHAUD, amandes, miel & salade verte 9.90€

SALADE DE POULET GRILLÉ
poulet, croûton à l'ail, parmesan, salade et sauce César 10.90€

CARPACCIO DE BŒUF du Limousin 13.90€

Menu enfant 8.50€

(moins de 10ans)



JAMBON BLANC ou **BLANC DE POULET**

avec sauce **FONDU CREUSOIS**, **Frites** maison

& 1 **BOULE DE GLACE** en dessert

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service compris



Plats

FONDU CREUSOIS	11.90€
FONDU CREUSOIS & charcuterie	16.90€
FONDU CREUSOIS & poulet grillé	17.90€
FONDU CREUSOIS & bavette	18.90€

VIANDE DE BŒUF LIMOUSINE

Bavette à l'échalote	13.90€
Faux-Filet sauce poivre ou roquefort ou fondu Creusois	19.90€
Entrecôte sauce poivre ou roquefort ou fondu Creusois	22.90€

COTE DE BŒUF DU LIMOUSIN

(selon arrivage ou sur réservation)

Pour 2 personnes : 54,80 € soit 27,90€/personne

MAGRET DE CANARD GRILLÉ ENTIER , sauce roquefort	19.90€
FILET DE POULET GRILLÉ	13.90€
CREVETTES SAUVAGES GRILLÉES et risotto de légumes	16.90€

Accompagnements : frites maison

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service compris



Desserts

PÂTISSERIES

Desserts du MENU DU CHALET ou Glace deux boules

Mousse au chocolat maison	5.50€
Tiramisu Maison aux fruits rouges et spéculoos	5.50€
Crème brûlée Maison	5.50€
Coupe de Fraises ou Cerises ou Myrtilles (selon saison)	5.90€
Profiteroles Maisons, glace vanille & chantilly	6.90€

Café gourmand Maison	7.50€
Thé gourmand Maison	7.90€
Irish Coffee	7.90€

CRÊPES SUCRÉES

Sucre	2.50€
Chocolat, Nutella, Confiture, Caramel, Citron (au choix)	3.50€
Flambée (au Grand Marnier ou Rhum ou Cointreau)	5.50€
Banane ou Poire avec chocolat & chantilly	7.50€
Dame Blanche (Glace vanille, chocolat fondu & chantilly)	7.50€
Supplément chantilly	1.00€

BOISSONS CHAUDES

Café, Noisette, Café allongé, Décaféiné	1.50€
Thé, Café Crème	2.50€
Chocolat chaud	3.00€
Cappuccino, Café Viennois, Chocolat Viennois	3.50€

GLACES

2 boules	3.90€
3 boules	4.90€

Parfums :

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel, Praliné, Pistache, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat, Citron, Cassis, Poire, Framboise, Abricot

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS (Glace café ou chocolat & vanille avec chantilly)	6.90€
--	-------

POIRE BELLE HÉLÈNE (Glace vanille & poire avec chocolat fondue & chantilly)	7.90€
--	-------

PÊCHE OU FRAISE OU CERISE OU MYRTILLE MELBA (Glace vanille avec fruits selon saison & chantilly)	7.90€
---	-------

DAME BLANCHE (Glace vanille avec chocolat fondue & chantilly)	6.90€
--	-------

BANANA SPLIT (Glace vanille, fraise & chocolat avec banane fruit & chantilly)	7.90€
--	-------

COLONEL (Sorbet citron & Vodka)	7.90€
------------------------------------	-------

POIRE WILLIAM (Sorbet poire & Poire William)	7.90€
---	-------

CHOC'MINT (Glace menthe-chocolat & chocolat avec Get 27 & chantilly)	7.90€
---	-------

BAILEY (Glace praliné & caramel avec crème de Whisky & chantilly)	7.90€
--	-------

PLANTEUR (Glace rhum-raisin & vanille avec Rhum & chantilly)	7.90€
---	-------