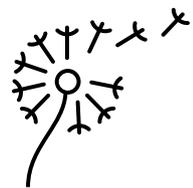


Le restaurant du Chalet des Pierres Jaumâtres

VOUS PROPOSE...





Carte des bières



BIÈRES ARTISANALES RÉGIONALES

BIÈRE LA BUSE DU MAUPUY (33CL) Bière blonde creusoise, Monts de Guéret – 4,9° - 5€

LIMOUSS' IN (33CL) (Corrèze)

- Blonde – 5° - 5,50€
- Blanche – 5° - 5,50€
- Brune – 5° - 5,50€
- Ambrée – 5° - 5,50€
- Ambrée (myrtilles) – 5° - 5,50€

LA BASALTIQUE (33CL)

(Bière bio d'Auvergne)

- Blonde – 5,9° - 5€
- Blanche – 4,9° - 5€
- Ambrée - 6,9° - 5€

BIÈRE LÉMOVIGE (33CL)

(Pays de Limoges, Haute-Vienne)

- Blonde – 6,5° - 5,50€
- Blanche – 6° - 5,50€
- Ambrée – 7° - 5,50€
- Gueule noire – 7° - 5,50€
- Triple – 9,5° - 6€
- Triple au miel – 9,5° - 6,50€
- IPA – 8° - 6€
- Impérial Spring Ale – 8° - 6€

BIÈRES AUX CÉRÉALES D' AUVERGNE (33CL) 5€

- Fée de l'effet, bière blonde au miel d'Auvergne – 6°
- La planète, bière blonde aux lentilles de la planète – 5°
- Bière des druides, bière blanche à la verveine – 5°
- Cloche Rouge, bière rouge au jus de sureau – 6°
- Antidote, bière ambrée à la châtaigne et gentiane – 6°
- Noix de Dordogne, bière ambrée à la noix de Dordogne – 6°
- Tête noire, bière cuivrée aux cèpes – 5°
- Bière de lave, bière de haute fermentation, façon trappiste – 7°
- Lulu la sucrée, bière blanche aux arômes de framboises – 5° (5,50€)
- Flagrant désir, bière blanche aux jus de myrtilles sauvages – 6° (5,50€)

BIÈRES BELGES (33CL)

Orval (Trappiste, Abbaye) – 6,2°	5€
Brugse Zot (blonde) – 6°	4,50€
Double Zot (ambrée) – 7,5°	4,50€
Sport Zot (sans alcool) – 0,4°	4,50€
Straff Hendriks triple (ambrée) – 9°	5€
Straff Hendriks quadruple (brune) – 11°	5€
Blanche de bruges (blanche) – 4,8°	4,50€
Bloembier (blonde fruitée) – 7°	5€
Rouge Max (rouge fruitée 25cl) – 8°	4,50€
Rosée Max (rosée fruitée 25cl) – 4,5°	4,50€
Triple Lefort (blonde) – 8,8°	5€
Brune Lefort – 9°	5€

BIÈRES PRESSION

Gothic Lux, blonde alsacienne

25cl 2,80€

50cl 5,00€

Picon bière

25cl 3,50€

50cl 6,50€

Bière du moment

25cl 3,50€ à 4,50€

50cl 6,50€ à 8€

Supplément sirop (Tango, Monaco, ...) - 0,20€

STRAFF HENDRIKS HÉRITAGE

2019 Straff quadruple vieillit

un an en fût de chêne

bordelais (75cl) - 11° - 25€



Apéritifs

LES SOFTS (SANS ALCOOL)

Cocktail sans alcool maison (Ananas, mangue, goyave, trait de grenadine)	4.90€
Thé glacé maison (framboise/thé citron ou framboise/pamplemousse rose ou pêche/thé citron ou thé glacé Marrakech : thé citron/mojito mint) (33cl)	3,90€
Coca-cola, Coca Cherry, Coca zéro, Perrier (33cl)	3.00€
Limonade	2.50€
Orangina, Vittel, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Fustea, Oasis & Tropico (25cl)	2.90€
Jus de fruits (25cl) : orange, abricot, pomme, ananas	2.90€
Sirops à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, cerise, cassis, violette, kiwi, pamplemousse)	1.80€
Eau plate ou gazeuse en 1L	4.50€

Supplément sirop (Diabolo, Tango, Monaco, perroquet, ...) 0,20€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Cocktails Maison (33cl) :

- **Pinacolada** : Rhum blanc et ambrée, jus d'ananas & coco, sucre canne, vanille 7,50€
- **Mojito** : Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse 7,50€
- **Mojito fraise** : Rhum, menthe fraîche, citron vert, purée de fraise, eau gazeuse 8,50€
- **Mojito passion** : Rhum, menthe fraîche, citron vert, purée passion, eau gazeuse 8,50€
- **Blue lagon** : Vodka, curaçao, sirop de citron, limonade, sur glace pillée 7,50€
- **Planteur** : Rhum, sucre canne, vanille, jus d'ananas, mangue, goyave 7,50€
- **Gin tonic pamplemousse** : Gin, tonic, citron, sirop de pamplemousse 7,50€
- **Americano (25cl)**: Martinis rouge/ blanc/ extra dry & Campari 7,50€
- **Spritz (25cl)**: Martini Fiero, Prosecco, trait d'eau gazeuse & tranche d'orange 7,50€
- **Spritz St-Germain (25cl)**: Liqueur de sureau St-Germain, Prosecco, trait d'eau Gazeuse & zest de citron jaune 7,50€
- **Ginger Napoleon (25cl)** : Banyuls Blanc, bière au gingembre, citron vert, liqueur de Mandarine Napoléon 7,50€
- **Dark and Stormy** : Rhum Kraken Black Spiced, citron vert, sirop de sucre de canne, bière au gingembre 7,90€

Coupe de champagne ou Kir Royal 7.50€

Vin supérieur au verre :

- Cave du Marmandais sauvignon – 2020 – Bordeaux (Blanc sec) 3.50€
- Ventoux « Tradition » –2019– Vallée du Rhône (rouge ou rosée) 3.50€
- Gigondas – 2019 - Vallée du Rhône (rouge) 5.90€

Vin blanc au verre (moelleux) 4.00€

Pastis, Ricard (2cl) 3.00€

Muscat, 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, Get 27, Get 31, Menthe-Pastille (4cl) 4.50€

Whisky, Vodka, Rhum, Tequila, Gin, Baileys (4cl) 4.50€

Menu du Chalet 26€



ENTRÉE

Pastilla de chèvre chaud, miel & amandes

OU

Salade de poulet grillé, parmesan, sauce César

OU

Carpaccio de bœuf du Limousin (supplément 2 €)

OU

Pan con tomate et jambon serrano (30mois d'affinage)
et son fromage

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

Glace deux boules (au choix : Vanille, Fraise, Chocolat, Café,
Caramel, Praliné, Pistache, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat,
Citron, Cassis, Poire, Framboise, Abricot)

Entrées

PAN CON TOMATE ET JAMBON SERRANO (30mois d'affinage) 12.90€
et son fromage

PASTILLA DE CHÈVRE CHAUD, amandes, miel & salade verte 10.90€

SALADE DE POULET GRILLÉ
poulet, croûton à l'ail, parmesan, salade et sauce César 11.90€

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





OR ROUGE

VIANDE LIMOUSINE D'EXCEPTION



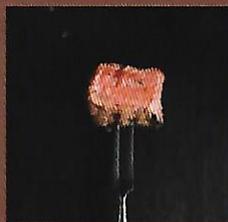
**RESTAURANT
AMBASSADEUR
OR ROUGE**

« Notre Restaurant a choisi de proposer de la viande limousine **Or Rouge** : laissez vous tenter en dégustant sans doute l'une des meilleures viandes au monde... »

Nos Viandes « Or Rouge »

- ❖ Haché de bœuf
- ❖ Bavette
- ❖ Faux-Filet
- ❖ Entrecôte
- ❖ Filet de Bœuf
- ❖ Cote de Bœuf (min. 3 personnes)
- ❖ Pièce de bœuf du moment

17,90 €
23,90 €
29,90 €
24,90 €



Sur Réservation
15,90€ à 22,90€



LA RACE LIMOUSINE

Cette race à viande noble possède une prédisposition à fournir une viande aux caractéristiques gustatives exceptionnelles, reconnu par les plus grands gastronomes et des chefs renommés. Parmi les 40 races en France, c'est la seule qui peut rivaliser avec les plus grandes races mondiales.

LIMOUSIN, L'ORIGINE DE L'EXCELLENCE

On doit cette race d'exception à la terre généreuse du Limousin, véritable berceau de la limousine, à ses eaux saines, à ses herbes de qualité et à ses éleveurs travaillant une agriculture raisonnée, dans le respect du bien-être animal.

UNE SELECTION RIGOUREUSE

Seules les vaches limousines nées, élevées et abattues dans les départements du Limousin (Haute-Vienne, Creuse, Corrèze et les cantons limitrophes) peuvent prétendre à la marque **Or Rouge**. Le travail passionné et rigoureux des meilleurs éleveurs de la région est sélectionné par la marque **Or Rouge** et valorisé avec une meilleure rémunération pour la production de leur viande d'exception.



L'expertise de *Beauvallet / CV Plainemaison* en tant que référent incontestable de la race limousine leur permet de sélectionner que quelques vaches, les meilleures, directement dans les élevages, pour prétendre à devenir **Or Rouge** en répondant à un cahier des charges précis et exigeant. Leur savoir-faire innovant, unique et reconnu a été développé en partenariat avec l'*Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)* et l'*Institut de l'Élevage*.

OÙ TROUVER "OR ROUGE" ?

La commercialisation est ultra-sélective pour ces viandes **Or Rouge** « rares ». Privilège est donné aux boucheries haut-dé-gamme et restaurants de qualité, au savoir-faire reconnu : ce sont les Ambassadeurs Bouchers et Restaurateurs **Or Rouge**. N'attendez plus pour déguster l'**Or Rouge** !

LE PLAISIR EST GARANTI

Tous ces facteurs permettent de garantir scientifiquement la tendreté, la jutosité et le goût de la viande **Or Rouge** pour toutes les pièces, à tout moment et pour une expérience gustative exceptionnelle à chaque fois... Bonne dégustation !

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€
Profiteroles Maisons, glace vanille & chantilly	6.90€
Tout changement de dessert du menu du chalet	supplément 3,00€

Café gourmand Maison 7.50€

Thé gourmand Maison 7.90€

Irish Coffee 7.90€

CRÊPES SUCRÉES

Crêpe Sucre 2.50€

Crêpe Chocolat 3.50€

Crêpe Nutella 3.50€

Crêpe Confiture (fraise ou myrtille ou abricot) 3.50€

Crêpe Caramel 3.50€

Crêpe Citron 3.50€

Crêpe Flambée (au Grand Marnier ou Rhum ou Cointreau) 5.50€

Crêpe Banane ou Poire avec chocolat & chantilly 7.50€

Crêpe 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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