

**LE CHALET
Des Pierres Jaumâtres**

RESTAURANT &
PARC DE LOISIRS

Le restaurant du Chalet des Pierres Jaumâtres

VOUS PROPOSE...

UNE CARTE OÙ TOUT EST FAIT MAISON,
DES ENTRÉES AUX DESSERTS,
À L'EXCEPTION DES GLACES



N' HÉSITEZ PAS À DEMANDER
NOTRE CARTE AVEC INDICATION DES ALLERGÈNES

Carte des bières

BIÈRES ARTISANALES RÉGIONALES – 5,50€

BIÈRES CREUSOISES DES MONTS DE GUERET (33CL)

- La Buse du Maupuy - *Bière blonde légère, aromatique, notes d'agrumes et florales* – 4,9°
- La Louve de Chabrières - *Bière blonde style triple aux notes florales, fruitées et épicées* – 8°
- La Renarde du Chiroux - *Bière ambrée, notes caramélisées, saveurs subtiles fruits rouges* - 6,1°

BIÈRES CREUSOISES DE LA BRASSERIE DU CHARRON – SOUMANS (33CL)

- Dorée de Soumans - *Bière Blonde par excellence* – 5°
- L'Enracinée - *Bière stout, bière brune goût café fruits rouge en fond de bouche* - 6°
- L'Elfe de la Vallée - *Bière blanche, brassée à la myrtille du Trémoulet (Boussac-Bourg)* – 3,5°
- L'Éveil du Phénix - *Bière de style IPA au houblon maîtrisé et à l'aromatique travaillé* – 5,5°
- Les Trois Sorciers - *Bière façon triple Belge* – 6,5°

BIÈRES AUX CÉRÉALES D' AUVERGNE (33CL)

- Fée de l'effet, *Bière blonde au miel d'Auvergne* – 6°
- La planèze, *Bière blonde aux lentilles de la planèze* – 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°
- Flagrant désir, *Bière blanche aux jus de myrtilles sauvages* – 6°

BIÈRES BELGES (33CL) – 5€

- **Sport Zot (sans alcool) – 0,4°**
- Orval (Trappiste, Abbaye) – 6,2°
- Brugse Zot (blonde) – 6°
- Double Zot (ambrée) – 7,5°
- Straff Hendriks triple (ambrée) – 9°
- Straff Hendriks quadruple (brune) – 11°
- **Straff Hendriks héritage 2019 : Straff quadruple vieillit un an en fût de chêne bordelais (75cl) - 11° - 25€**
- Blanche de bruges (blanche) – 4,8°
- Bloemenbier (ambrée fruitée) – 7°
- Rouge Max (rouge fruitée 25cl) – 8°
- Rosée Max (rosée fruitée 25cl) – 4,5°
- Triple Lefort (blonde) – 8,8°
- Brune Lefort – 9°



BIÈRES PRESSION

Gothic Lux, blonde alsacienne

25cl 3€

50cl 5,50€

Panaché

25cl 3€

50cl 5,50€

Picon bière

25cl 3,80€

50cl 7€

Bière Rouge

25cl 4€

50cl 6,50€

Supplément sirop

(Tango, Monaco, ...) - 0,20€

Apéritifs

LES SOFTS (SANS ALCOOL)

Cocktail sans alcool maison (Ananas, mangue, goyave, trait de grenadine)	5,50€
Coca-cola, Coca Cherry, Coca zéro, Perrier (33cl)	3,50€
Limonade, Vittel	3,00€
Orangina, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Fustea, Oasis tropical (25cl)	3,20€
Jus de fruits (25cl) : orange, abricot, pomme, ananas	3,20€
Sirops à l'eau (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, cerise, cassis, violette, kiwi, pamplemousse)	2,00€
Eau plate ou gazeuse Vellier en 1L	5,00€
Supplément sirop (Diabolo, Tango, Monaco, perroquet, ...)	0,20€

BOISSONS ALCOOLISÉES

Cocktails Maison (33cl) - 7,90€ :

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

Coupe de champagne ou Kir Royal	7.50€
Vin au verre BLANC ou ROSEE (sec)	3.80€
Vin au verre BLANC ou ROSEE (moelleux)	4.00€
Vin au verre ROUGE	3.80€
Vin au verre ROUGE supérieur (Gigondas – 2019 - Vallée du Rhône)	5.90€
Pastis, Ricard (2cl)	3.00€
Muscat, Porto, Suze, Kir (8cl), Martini (5cl)	3.90€
Banyuls supérieur Claire Mayol rouge, blanc ou rosé (8cl)	4.50€
Cognac, Armagnac, Poire William, Calvados (4cl)	5.00€
Limoncello, Manzana, Get 27, Get 31, Menthe-Pastille (4cl)	5.00€
Whisky, Vodka, Rhum, Tequila, Gin, Baileys (4cl)	5.00€

Whisky, Rhum, Cognac supérieurs (4cl)

VOIR CARTE DE NOS CAVES

Menu du Chalet 30€



ENTRÉE

Pastilla de chèvre chaud, miel & amandes

OU

Salade de poulet grillé, parmesan, sauce César

OU

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

OU

Carpaccio de bœuf du Limousin

PLAT

Fondu Creusois & charcuterie

OU

Filet de poulet grillé

OU

Faux-filet de bœuf

avec sauce au choix : poivre ou roquefort ou fondu creusois

DESSERT

Profiterole, glace vanille, chocolat fondu & amandes

OU

Panna cotta au romarin et au citron,
crumble à l'huile d'olive

OU

Crème brûlée aux agrumes

OU

Tiramisu aux fruits rouges & spéculoos

OU

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

Menu enfant 9.90€

(moins de 10ans)



JAMBON BLANC ou BLANC DE POULET
ou STEAK HACHÉ DU LIMOUSIN (140GR)
avec sauce **FONDU CREUSOIS, FRITES** maison
& 1 **BOULE DE GLACE** en dessert

Entrées à la carte

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

et son fromage

PASTILLA DE CHÈVRE CHAUD, amandes, miel & salade verte 12.90€

SALADE DE POULET GRILLÉ

poulet, croûtons à l'ail, parmesan, salade et sauce César 12.90€

CARPACCIO DE BŒUF du Limousin, pignons, pesto maison 14.90€

Plats à la carte

FONDU CREUSOIS	12.90€
FONDU CREUSOIS & charcuterie	17.90€
FONDU CREUSOIS & poulet grillé	18.90€
FONDU CREUSOIS & bavette	19.90€

VIANDE DE BŒUF LIMOUSINE

Bavette à l'échalote	14.90€
Faux-Filet sauce poivre ou roquefort ou fondu Creusois	21.90€
Entrecôte sauce poivre ou roquefort ou fondu Creusois	23.90€

COTE DE BŒUF DU LIMOUSIN

(selon arrivage ou sur réservation)

Pour 2 personnes : 59,80 € soit 29,90€/personne

MAGRET DE CANARD GRILLÉ ENTIER , sauce roquefort	21.90€
FILET DE POULET GRILLÉ	14.90€
CREVETTES SAUVAGES GRILLÉES et risotto de légumes	17.90€

Accompagnements : frites maison

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service compris



Desserts



PÂTISSERIES MAISONS

Desserts au choix du MENU DU CHALET ou GLACE DEUX BOULES

Panna cotta au romarin et au citron, crumble à l'huile d'olive	5.90€
Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos	5.90€
Crème brûlée aux agrumes	5.90€
Profiterole(s), glace vanille, chocolat fondu, amandes & chantilly	6.90€
Tout changement de dessert du menu du chalet	supplément 3,00€

Café gourmand	7.50€
Thé ou infusion gourmand	7.90€
Irish Coffee	7.90€

CRÊPES SUCRÉES MAISONS

Crêpe Sucre	3,00€
Crêpe Chocolat maison	4,00€
Crêpe Nutella	4,00€
Crêpe Confiture (fraise ou myrtille ou abricot)	4,00€
Crêpe Caramel maison	4,00€
Crêpe Citron	4,00€
Crêpe Flambée (au Grand Marnier ou Rhum ou Cointreau)	6.50€
Crêpe Banane ou Poire avec chocolat fondu & chantilly	7.50€
Crêpe Dame Blanche (Glace vanille, chocolat fondu & chantilly)	7.50€
Supplément chantilly	1.00€

BOISSONS CHAUDES

Café, Noisette, Café allongé, Décaféiné	1.80€
Thé, infusion	2.50€
Café Crème	3.00€
Cappuccino (mousse de lait)	3.50€
Chocolat chaud	4.00€
Café Viennois, Chocolat Viennois (chantilly)	4.50€

N'hésitez pas à demander la carte des digestifs

Glaces

2 boules	4,50€
3 boules	5,50€

Parfums :

Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel, Praliné, Pistache,
Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat, Citron, Cassis, Poire, Abricot
(Supplément chantilly 1,00€)

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

COUPE POIRE BELLE HÉLÈNE (Glace vanille & poire avec chocolat fondu & 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 fondu & chantilly)	6.90€
---	-------

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

COUPE COLONEL (Sorbet citron & 4cl de Vodka)	7.90€
---	-------

COUPE POIRE WILLIAM (Sorbet poire & 4cl de Poire William)	7.90€
--	-------

COUPE CHOC'MINT (Glace menthe-chocolat & chocolat, 4cl de Get 27 & chantilly)	7.90€
--	-------

COUPE BAILEY (Glace praliné & caramel, 4cl de crème de Whisky & chantilly)	7.90€
---	-------

COUPE PLANTEUR (Glace rhum-raisin & vanille, 4cl de Rhum & chantilly)	7.90€
--	-------