



**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 CREUSOISES DES MONTS DE GUERET (33CL) – 5,50€

- 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 Bête de Noth - Bière blonde aux délicates notes exotiques et florales – 4,6°
- La Renarde du Chiroux - Bière ambrée, notes caramélisées, saveurs subtiles fruits rouges – 6,1°
- La Vipère du Gaudi - Bière style India Pale Ale, des saveurs fruitées (fruits exotiques, agrumes, pêche) avec une amertume modérée lors de sa dégustation – 5,8°
- La Libellule des 3 Lacs - Une blanche hoppy légère et rafraîchissante. L'harmonie des houblons utilisés offre de belles notes florales et fruitées – 4,5°
- La Rouge-Gorge de Senouveix - Bière à la robe rouge, saveurs fruitées (cerises & cassis) - 5,7°

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°
- Blanche de Bruges (blanche) – 4,8°
- Bloembier (ambrée fruitée) – 7°
- Rouge Max (rouge fruitée 25cl) – 8°
- Rosée Max (rosée fruitée 25cl) – 4,5°
- Triple Lefort (blonde) – 8,8°
- Brune Lefort – 9°



• **Straff Hendriks héritage :**

Straff quadruple vieillit un an en fût de chêne bordelais (75cl) - 11° - 25€

BIÈRES PRESSION

- | | |
|---|--|
| • Gothic Lux, blonde alsacienne – 4,5° <ul style="list-style-type: none">➤ 25cl 3€➤ 50cl 5,50€ | • Picon bière <ul style="list-style-type: none">➤ 25cl 3,80€➤ 50cl 7€ |
| • Bière pression du moment <ul style="list-style-type: none">➤ 25cl 4,50€➤ 50cl 8,00€ | • Bière Mystique cerise, belge – 3,5° <ul style="list-style-type: none">➤ 25cl 4€➤ 50cl 6,50€ |
| • Panaché <ul style="list-style-type: none">➤ 25cl 3€➤ 50cl 5,50€ | • Supplément sirop : <ul style="list-style-type: none">➤ Tango, Monaco, valse, ... - 0,20€ |

CIDRE EN BOUTEILLE (25CL) – 3,20€

- Val de Rance, doux – 2°
- Val de Rance, brut – 5,5°

Boissons froides

LES SOFTS (SANS ALCOOL)

Jus de myrtilles du Trimoulet , jus artisanal 100% local (Boussac-Bourg) (20cl)	3,90€
Cocktail sans alcool maison (Ananas, mangue, goyave, sirop grenadine) (33cl)	5,50€
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)	3,50€
Limonade, Vittel (25cl)	3,00€
Orangina, Schweppes tonic ou 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) (33cl)	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
- **El Diablo (25cl)** : Tequila Patron, ginger beer, citron vert, crème de cassis

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 (AOP Gigondas - Vallée du Rhône)	5.90€
Pastis, Ricard (2cl)	3.00€
Muscat, Porto, Kir (8cl), Suze, Martini (5cl)	3.90€
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€

Menu du Chalet 30€



ENTRÉE

Pastilla de chèvre chaud, miel & amandes

OU

Salade de poulet grillé, parmesan, sauce César

OU

Carpaccio de bœuf du Limousin

OU



Entrée du moment

PLAT

Fondue Creusoise & charcuterie

OU

Filet de poulet grillé

OU

Faux-filet de bœuf avec sauce au choix (+2€) :
poivre ou roquefort ou fondue creusoise

DESSERT

Profiterole, glace vanille, chocolat fondu **ou nutella** & amandes

OU

Tarte au citron meringuée déstructurée en verrine

OU

Entremets noisette et mousse pralinée, spéculoos

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



ENTRÉE DU MOMENT

12.90€

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 & steak de bœuf limousin	19.90€

VIANDE DE BŒUF LIMOUSINE

Steak de bœuf limousin (selon arrivage)	16.90€
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 : 65,80 € soit 32,90€/personne

Nouveauté

PAVÉ DE SAUMON, risotto et sauce citronnée 19.90€

Nouveauté

COTE DE PORC FERMIER Domaine de la Vauvre 18.90€

FILET DE POULET GRILLÉ 15.90€

MAGRET DE CANARD GRILLÉ ENTIER, sauce roquefort 21.90€

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

	Tarte au citron meringué déstructurée en verrine	6.50€
	Entremets noisette et mousse praliné, spéculoos	6.90€
	Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos	6.50€
	Profiterole(s), glace vanille, chocolat fondu OU NUTELLA , amandes & chantilly	7.50€
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	4,50€
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 4,90€

3 boules 5,90€

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 6.90€

(Glace café ou chocolat & vanille avec chantilly)

COUPE POIRE BELLE HÉLÈNE 7.90€

(Glace vanille & poire avec chocolat fondu & chantilly)

COUPE PÊCHE OU FRAISE OU CERISE OU MYRTILLE MELBA 7.90€

(Glace vanille avec fruits selon saison & chantilly)

COUPE DAME BLANCHE 6.90€

(Glace vanille avec chocolat fondu & chantilly)

COUPE BANANA SPLIT 7.90€

(Glace vanille, fraise & chocolat avec banane fruit & chantilly)

COUPE COLONEL 7.90€

(Sorbet citron & 4cl de Vodka)

COUPE POIRE WILLIAM 7.90€

(Sorbet poire & 4cl de Poire William)

COUPE CHOC'MINT 7.90€

(Glace menthe-chocolat & chocolat, 4cl de Get 27 & chantilly)

COUPE BAILEY 7.90€

(Glace praliné & caramel, 4cl de crème de Whisky & chantilly)

COUPE PLANTEUR 7.90€

(Glace rhum-raisin & vanille, 4cl de Rhum & chantilly)