



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 flaveurs 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, flaveurs 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°
 - 25cl 3€
 - 50cl 5,50€
- Bière pression du moment
 - 25cl 4,50€
 - 50cl 8,00€
- Panaché
 - 25cl 3€
 - 50cl 5,50€
- Picon bière
 - 25cl 3,80€
 - 50cl 7€
- Bière Mystique cerise, belge - 3,5°
 - 25cl 4€
 - 50cl 6,50€
- Supplément sirop :
 - 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 fraiche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
- **Mojito fraise** : Rhum, menthe fraiche, citron vert, purée de fraise, eau gazeuse
- **Mojito passion** : Rhum, menthe fraiche, citron vert, purée passion, eau gazeuse
- **Blue lagon** : Vodka, curaçao, sirop de citron, limonade, sur glace pilée
- **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 Creusois & charcuterie

ou

Filet de poulet grillé

ou

Faux-filet de bœuf avec sauce au choix (+2€) :

poivre ou roquefort ou fondue creusois

DESSERT

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

ou

Tarte au citron meringué déstructurée en verrine

ou

Entremets noisette et mousse praliné, 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

Nouveauté	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 BOEUF du Limousin, pignons, pesto maison	14.90€

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service compris



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

<i>Nouveauté</i>	Tarte au citron meringué déstructurée en verrine	6.50€
<i>Nouveauté</i>	Entremets noisette et mousse praliné, spéculoos	6.90€
	Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos	6.50€
<i>Nouveauté</i>	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)