

# NOTRE CARTE

**BRIT HOTEL**  
ALEXIA - LA SOUTERRAINE ★★★

# ALEXIA

RESTAURANT

5€  
4,95€

ON

33 CL	50 CL
5,15€	7,25€
5,35€	7,55€
5,55€	7,75€
5,15€	7,25€
5,15€	7,25€

C, service compris  
santé, à consommer avec modération.



UNE INVITATION À SAVOURER LES CRÉATIONS PHARES DE NOTRE BAR

## SANS ALCOOL

COCA COLA	33cl	3,95€
COCA COLA ZERO	33cl	3,95€
SCHWEPPES TONIC	25cl	3,95€
SCHWEPPES AGRUMES	25cl	3,95€
FUZE TEA	25cl	3,95€
ORANGINA	25cl	3,95€
OASIS	25cl	3,95€
JUS DE FRUITS: ( FRAISE, ORANGE, ABRICOT, POMME, TOMATES, ANANAS )	20cl	3,95€

## APÉRITIF

COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	8,00€
KIR	12cl	4,95€
KIR PETILLANT	12cl	5,95€
KIR ROYAL	12cl	7,95€
TI-PUNCH	4cl	5,95€
SUZE	4cl	4,95€
MUSCAT	4cl	4,95€
RICARD / PASTIS	2cl	4,95€
PINEAU ROUGE OU BLANC	4cl	4,95€
PORTO ROUGE OU BLANC	4cl	4,95€
MARTINI ROUGE OU BLANC	4cl	4,95€
VODKA	4cl	5,95€
TEQUILA	4cl	5,95€
RHUM	4cl	5,95€
GIN	4cl	5,95€
MALIBU	4cl	4,95€

## WHISKY

	2 CL	4 CL
BALLANTINE'S	2,95€	5,95€
JACK DANIEL'S	3,95€	6,95€
CARDHU	4,15€	7,55€
ABERLOUR	4,15€	7,55€

## BIÈRE PRESSION

## BIÈRE BOUTEILLE

CHOUFFE	33cl	5,25€
DESPERADOS	33cl	5,25€
GRIMBERGEN BLANCHE	33cl	5,25€
SANS ALCOOL	25cl	4,95€

	33 CL	50 CL
1664 BLONDE	5,15€	7,25€
GRIMBERGEN BLONDE	5,35€	7,55€
BIÈRE DU MOMENT	5,55€	7,75€
PANACHÉ / MONACO	5,15€	7,25€
PICON	5,15€	7,25€

Les prix indiqués sont TTC, service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



UNE INVITATION À SAVOURER LES CRÉATIONS PHARES DE NOTRE BAR

## COCKTAIL

**PINA COLADA** 8,50€

(RHUM BLANC, LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS).

**MOSCOW MULE** 8,50€

(VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT).

**AMERICANO** 8,00€

(MARTINI ROUGE, CAMPARI, PERRIER).

**MOJITO** 8,50€

**APEROL SPRITZ** 8,50€

**SANGRIA** 6,00€



## FINALE EN DOUCEUR

RHUM : SÉLECTION DU MOMENT.

**POIRE , COGNAC, CALVADOS, MENTHE-PASTILLE, ARMAGNAC,  
BAILEYS, TRIPLE SEC, COINTREAU, FRAISES DES BOIS, GET 27 ET 31.**

8,00 €

6,95 €

Les prix indiqués sont TTC, service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# ENTRÉES

## ASSIETTE DE DUO DE FOIE GRAS

15,95€

(FOIE GRAS MI-CUIT, FOIE GRAS POËLÉ,  
CONFITURE D'OIGNONS, PAIN D'ÉPICES)

## ŒUFS MEURETTE

13,95€

(Œufs pochés, sauce vin rouge, lardons, champignons)

## SAIN-T-JACQUES POËLÉES

14,95€

(FONDUE DE POIREAUX)



# SALADES

Petite Grande

## CÉSAR

11,95€ 15,95€

(SALADE VERTE, POULET PANÉ, TOMATES, PARMESAN,  
SAUCE CÉSAR, CAROTTES RÂPÉES).

## GORUMANDE

13,95€ 17,95€

(SALADE VERTE, TOMATES, FOIE GRAS,  
GÉSIERS, MAGRET FUMÉ).

## CHÈVRE CHAUD

11,95€ 15,95€

(SALADE VERTE, ROULÉS DE FROMAGE DE CHÈVRE,  
TOMATE, LARD).



## PLANCHE À PARTAGER

### FERMIÈRE

15,95€

(ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, TERRINE DU MOMENT, ASSORTIMENT DE FROMAGES).

## PÂTES

### TAGLIATELLES CARBONARA

15,95€

(CRÈME FRAÎCHE, LARDONS, JAUNE D'ŒUF, OIGNONS CONFITS, GRUYÈRE).

### TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS

15,95€

(CRÈME FRAÎCHE, SAUMON FRAIS, SAUMON FUMÉ).

### TAGLIATELLES AUX CHORIZO ET CRÈME DE POIVRONS

15,95€

(CHORIZO, CRÈME DE POIVRONS).



La liste des allergènes est consultable au bar sur simple demande  
Les prix indiqués sont TTC, service compris

# SPÉCIALITÉS

## ASSIETTE CREUSOISE

16,95€

(FONDUE CREUSOISE, SALADE VERTE, FRITES, JAMBON BLANC, JAMBON DE PAYS, ROSETTE, CHORIZO).

## CAMEMBERT RÔTI AU MIEL

16,95€

(FRITES, SALADE VERTE, CROÛTONS, JAMBON DE PAYS).

## RIS DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS

24,95€

(ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX).

## SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM

24,95€

(SAUCE AU VIN ROUGE, ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX).

# ACCOMPAGNEMENTS

- FRITES MAISON
- HARICOTS VERTS PERSILLÉS
- SALADE VERTE
- POMMES DAUPHINES
- MAISON
- RISOTTO CRÉMEUX
- SAFRANÉ
- TAGLIATELLES
- NATURE OU À
- L'EMMENTAL RÂPÉ



La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles au bar.  
Les prix indiqués sont TTC, service compris





# VIANDES

SAUCE ET ACCOMPAGNEMENTS  
AU CHOIX

**ENTRECÔTE (LIMOUSINE) 300G** 24,95€

**STEAK À CHEVAL (LIMOUSIN)** 16,95€

(STEAK HACHÉ LIMOUSIN AVEC ŒUF AU PLAT).

**BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF** 22,95€

**TARTARE DE BŒUF (LIMOUSIN)** 19,95€

(CÂPRES, CORNICHONS, ÉCHALOTES, JAUNE D'ŒUF,  
TABASCO, SAUCE ANGLAISE).

**FILET DE BŒUF ROSSINI** 34,95€

(FILET DE BŒUF ET TRANCHE DE FOIE GRAS POÊLÉE)

**MAGRET DE CANARD ENTIER** 26,95€

**BROCHETTES DE POULET MARINÉE THYM ET CITRON** 15,95€

**BAVETTE D'ALOYAU** 21,95€

## SAUCES (SUPPLÉMENT)

- |          |            |       |
|----------|------------|-------|
| • BLEU   | • TARTARE  | 0,95€ |
| • POIVRE | • ÉCHALOTE |       |

# POISSONS

ACCOMPAGNEMENTS  
AU CHOIX

**BAR ENTIER, ÉCAILLES DE COURGETTES** 25,95€

(20 MIN DE CUISSON).

**PAPILLOTE DE SAUMON, FONDUE DE POIREAUX** 23,95€

(20 MIN DE CUISSON).

**FISH AND CHIPS ET FRITES MAISON** 16,95€

(SAUCE TARTARE).

La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles au bar.  
Les prix indiqués sont TTC, service compris



# PIZZAS (PÂTE MAISON)

## REINE

13,95€

(BASE TOMATE, JAMBON BLANC, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS DE PARIS).

## RÉGINA

14,95€

(BASE TOMATE, JAMBON BLANC, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS DE PARIS, OEUFS).

## 4 FROMAGES

14,95€

(BASE CRÈME, BLEU D'AUVERGNE, CHÈVRE, SAINT-NECTAIRE, MOZZARELLA).

## SAVOYARDE

14,95€

(POMMES DE TERRE, LARD, FROMAGE À TARTIFLETTE, BASE CRÈME, MOZZARELLA).

# BURGERS (ACCOMPAGNEMENT FRITES ET SALADE VERTE)

## LIMOUSIN

16,95€

(BŒUF HACHÉ LIMOUSIN, CHEDDAR, TOMATES, OIGNONS CONFITS, SAUCE COCKTAIL).

## AUVERGNAT

16,95€

(BŒUF HACHÉ LIMOUSIN, SALADE VERTE, LARD GRILLÉ, BLEU D'AUVERGNE, OIGNONS CONFITS, TOMATES).

## CREUSOIS

16,95€

(BŒUF HACHÉ LIMOUSIN, SALADE VERTE, TOMATES, OIGNONS CONFITS, JAMBON CRU, FONDUE CREUSOISE).

## MONTAGNARD

16,95€

(BŒUF HACHÉ LIMOUSIN, TOMATES, OIGNONS CONFITS, FROMAGE À TARTIFLETTE).

La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles au bar.  
Les prix indiqués sont TTC, service compris



SUPPLÉMENT  
DOUBLE STEAK :  
5,95€





# MENU ENFANT



## BOISSONS

### SIROP À L'EAU

(CITRON, GRENADE, FRAISE, MENTHE, PÊCHE)

OU

### JUS DE FRUITS

(ORANGE, ANANAS, POMME, ABRICOT)

## PLATS

### FISH AND CHIPS MAISON

(SAUCE TARTARE)

OU

### STEAK HACHÉ AVEC FRITES

## DESSERTS

### GLACE 2 BOULES AU CHOIX

OU

### BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA



La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles au bar.  
Les prix indiqués sont TTC, service compris

# DESSERTS

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES** 5,95€

**FROMAGE BLANC** 5,95€

(SUCRE, COULIS DE FRUITS ROUGES OU MIEL).

**CHOU CRAQUELIN VANILLE** (COMME UNE PROFITEROLE) 6,95€  
(SAUCE NUTELLA OU CHOCOLAT ).

**CAFÉ / THÉ GOURMAND** 8,95€

**BRIOCHE PERDUE** 7,95€

(GLACE VANILLE, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ OU NUTELLA ).

**CRÈME BRÛLÉE VANILLE** 6,95€

**TARTE TATIN AUX POMMES** 6,95€

(SAUCE CARAMEL ET GLACE VANILLE).



**AUTHENTIQUE GÂTEAU CREUSOIS** 6,95€  
(CRÈME ANGLAISE).

**CAFÉ / THÉ CREUSOIS** 8,95€

(AUTHENTIQUE GÂTEAU CREUSOIS, CRÈME ANGLAISE).

**FONDANT AU CHOCOLAT** 6,95€

(CRÈME ANGLAISE).

# COUPES GLACÉES

**DAME BLANCHE** 6,95€

(3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY,  
AMANDES EFFILÉES).

**COUPE EXOTIQUE** 6,95€

(1 BOULES PASSION, 1 BOULE MANGUE, 1 BOULE ANANAS,  
CHANTILLY, COULIS EXOTIQUE).

**COLONEL** 7,95€

(3 BOULES CITRON VERT, VODKA).

**CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS** 7,65€

(2 BOULES CAFÉ OU CHOCO, 1 BOULE VANILLE, CHANTILLY).



## GLACES ARTISANALES

**1 BOULE** 2,95€

**2 BOULES** 4,95€

**3 BOULES** 6,50€

• VANILLE

• CHOCOLAT

• FRAISE

• CASSIS

• CITRON VERT

• NOIX DE COCO

• POIRE

• CAFÉ

• PISTACHE

• CARAMEL

• POMME

• MANGUE

• PASSION

• FRAMBOISE

• RHUM RAISIN

• SPÉCULOS

• MENTHE CHOCO

• ABRICOT



**BRIT HOTEL**  
ALEXIA - LA SOUTERRAINE ★★★  
**ALEXIA**  
RESTAURANT

## CARTE DES VINS



### PICHET

#### VIN DE PAYS D'OC

« LE PETIT PONT »



5,95 €

Rouge / Blanc /  
Rosé 25cl

9,95 €

Rouge / Blanc /  
Rosé 50cl

## VINS ROUGES

### Vallée du Rhône 2022

AOC Crozes-Hermitage « Domaine Pradelle »

39,95 €

### Vallée de la Loire 2024

Pinot Noir « Domaine de la Petite Perrière »

19,95 €

### Bourgogne 2022

AOP Hautes-Côtes de Beaune « Domaine Nuiton-Beaunoy »

35,95 €

5,95 €

### Languedoc Roussillon 2024

AOC Pic Saint-Loup « Domaine Haut-Lirou »

29,95 €

### Sud-Ouest 2022

AOC Bergerac « La Futée Detourmentine »

24,95 €

4,95 €

## VINS BLANCS

### Sud Ouest 2023 2023

IGP Côtes de Gascogne « Chardonnay »

18,95 €

IGP Côtes de Gascogne « Uby N°4 » (moelleux)

24,95 €

4,95 €

### Vallée de la Loire 2024 2023

Pinot Noir « Domaine de la Petite Perrière »

19,95 €

AOP Quincy « Domaine Duret »

29,95 €

5,25 €

## VINS ROSÉS

### Vallée de la Loire 2024

Pinot Noir « Domaine de la Petite Perrière »

19,95 €

### Provence 2024

AOP Minuty Prestige

35,95 €

5,95 €

### Sud-Ouest 2023

Rosé d'Enfer – AOP Saint-Mont  
« Domaine de Plaimont »

22,95 €

4,95 €

Toutes nos bouteilles sont d'une contenance de 75 cl.

Les prix indiqués sont TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.