

Jeanne

bar

BIÈRES & CIDRES

Bière pression O'LIM Blonde 25cl 	4.5
Bière pression O'LIM Blonde 50cl 	8
Bière pression O'LIM Blanche 25 cl 	5
Bière pression O'LIM Blanche 50 cl 	8.5
Bière O'Lim en bouteille 33cl  (cerise, IPA, ambrée)	6.5

Panaché (avec pression) 25cl	4
Picon Bière 25cl	5
Supplément sirop 4cl	0.5
(fraise, grenadine, citron, pêche, menthe)	
Cidre 75 cl  	10
Cidre 25cl  	4

APÉRITIFS

Blanc de cassis 12cl	4
Cocktail Limousin 12cl 	4
(cidre+ liqueur de châtaigne)	
Ricard, Panazo 2cl	3.5
Martini 6cl (rouge, blanc)	4

WHISKY

Clan Campbell 2cl	3
Clan Campbell 4cl	5
Bellevoie triple malt 2cl	5
Bellevoie triple malt 4cl	9
Michard 8 ans d'âge 2cl 	6
Michard 8 ans d'âge 4cl 	11

DIGESTIFS

GIN

Gin Bombay Saphyr 4cl	7
-----------------------	---

VODKA

Belvedere 4cl	8.5
Get 27 4cl	6
Poire Williams 4cl	7

RHUM

Diplomatico 4cl	8.5
-----------------	-----

COGNAC

Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	9
-----------------------------	---

ARMAGNAC

Bas Armagnac Castarède VSOP 4cl	12
---------------------------------	----

SOFTS

Limouzi Fresh Tea, limounade, cola 33cl	4.5
Limonade 75cl 	9
Perrier 33cl	4.5
Schweppes tonic 33cl	4
Jus de fruits 25cl  	3.5
Jus de fruits 100cl  	10
Jus de fruits pétillant 33cl 	6.5
Jus de pommes 25cl  	3.5
Jus de pommes 100cl  	10
Sirop à l'eau 25cl	2.5
(menthe, grenadine, citron, pêche, fraise)	
Diabolo 33cl	4.5
(menthe, grenadine, citron, pêche, fraise)	

E A U X

Eau plate 1L Vittel	5.5
Eau plate 1/2L Vittel	4.5
Eau gazeuse 1L San Pellegrino	5.5
Eau gazeuse 1/2L San Pellegrino	4.5

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.4
Café noisette	2.5
Petit Décaféiné	2.4
Double expresso	4
Double décaféiné	4
Grand café au lait	4
Thé/ Infusion	4
Chocolat chaud	4
Capuccino	4

NOS VINS

VIN ROUGE

IGP Triadoux fût de chênes,  1001 PIERRES, 2020 (CORREZE) 5 27

AOC Puisseguin Saint Emilion,  GUILLOTIN, 2016 (BORDEAUX) 5 25

AOC Saint Nicolas de Bourgueil, CUVÉE MELLIER DE L'ÉPAISSE, 2022 (VAL DE LOIRE) 5 27

VIN BLANC

AOC Montbazillac, CHATEAU VERSANT, 2021 (BERGERAC) 6.5 35

IGP Chardonnay Sauvignon, JOSEPH GREGOIRE LIEUBEAU, 2022 4 20

VIN ROSÉ

AOC Côtes-de-provence GM Rosé, CUVÉE MADAME, 2022 5 25

IGP Quinçonne Rosé,  1001 PIERRES, 2022 (CORREZE) 5 25

CHAMPAGNE

AOC Champagne Brut, LAURENT PERRIER 75cl 60

À PARTAGER

1 à 2 pers. 3 à 4 pers.

PLANCHE DE CHARCUTERIES  13 21

Tranches de jambon blanc, serrano, blanc de dinde accompagnées de pain et de beurre

PLANCHE DE FROMAGES  10 14

Tranches de Betsie, Saint Anja et Gouda accompagnées de beurre et de pain

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES  11 18

Tranches de jambon blanc, serrano, blanc de dinde, betsie, Saint Anja et Gouda accompagnées de beurre et de pain

PATÉ - TERRINE À PARTAGER 

Pâté Limousin aux Châtaignes 90g 8

Terrine de volaille au confit d'oignon 90g 8

Rillettes de canard 90g 9

LA CARTE

VELOUTÉS

Velouté de potirons aux Châtaignes 300g	10
Soupe Paysanne 300g	10
Velouté de Pois cassés 300g	10

ENTRÉES

Pâté Limousin aux Châtaignes 90g	8
Terrine de volaille au confit d'oignon 90g	8
Rillettes de canard 90g	9.5
Assiette de charcuteries	8
<i>Tanches de jambon blanc, serrano et blanc de dinde accompagnées de beurre demi-sel et ou doux</i>	

PLATS

Chili de bœuf limousin 380g	16
Parmentier de bœuf du limousin 360g	16
Canard aux petit pois 380g	14
Poulet sauce moutarde / légumes oubliés 380g	16
Cassoulet au porc 380g	16
Cappelletti Ricotta Epinards 380g	16

DESSERTS

Moelleux au chocolat 80g 	6
Crème dessert vanille 80g 	6
Crème dessert châtaigne 80g 	6
Clafoutis aux cerises 130g	8
Salade de fruits	3.5
Yaourt local 	2
Fruit de saison	1
Assiette de fromages 	5