












## 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  (blanche, IPA, ambrée)	6.5
Bière Michard en bouteille 33cl  (blonde, brune, blanche)	6.5
Panaché (avec pression) 25cl	4
Picon Bière 25cl	5
Supplément sirop 4cl	0.5
(fraise, grenadine, citron, pêche, menthe)	
Cidre 1L  	14
Cidre 25cl  	4

## APÉRITIFS

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

## DIGESTIFS

### WHISKY

Clan Campbell 2cl	3
Clan Campbell 4cl	5
Cardhu 12 ans d'âge 2cl	7
Cardhu 12 ans d'âge 4cl	5
Michard 8 ans d'âge 2cl 	8
Michard 8 ans d'âge 4cl 	6

### GIN

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

### VODKA

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

### RHUM

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

### CONGNAC

ABK6 VSOP 4cl	8
---------------	---

### ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP 4cl	9
-----------------------	---

## SOFTS

Limouzi Fresh Tea, limounade, cola 33cl	4.5
Limonade 75cl  	9
Perrier 33cl	4.5
Schweppes tonic 33cl	4
Jus de fruits 25cl  	4.5
Jus de fruits 75cl  	12
Jus de fruits pétillant 33cl 	6.5
Jus de pommes 25cl  	4
Jus de pommes 75cl  	11.5
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	10 cl	75 cl
IGP Triadoux fût de chênes, 1001 PIERRES, 2019 (CORREZE) 	5	27
AOC Puisseguin Saint Emilion, GUILLOTIN, 2016 (BORDEAUX) 	5	25
AOC Saint Nicolas de Bourgueil, CUVEE MELLIER DE L'ÉPAISSE, 2019 (VAL DE LOIRE)	5	27
<b>VIN BLANC</b>		
AOC Montbazillac, CHATEAU VERSANT, 2021 (BERGERAC)	6.5	35
IGP Chardonnay Sauvignon, JOSEPH GREGOIRE LIEUBEAU, 2021	4	20
<b>VIN ROSÉ</b>		
AOC Côtes-de-provence GM Rosé, CUVEE 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.
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b> 	13	21
Tranches de jambon blanc, serrano, rosette accompagnées de pain et de beurre		
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> 	10	14
Tranches de Betsie, Anja et Gouda accompagnées de beurre et de pain		
<b>PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES</b> 	11	18
Tranches de jambon blanc, serrano, rosette, betsie, Anja et Gouda accompagnées de beurre et de pain		
<b>PATÉ - TERRINE À PARTAGER</b> 		
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 rosette 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

Fondant ou moelleux au chocolat 80g 	6
Crème dessert vanille 80g 	6
Crème dessert châtaigne 80g 	6
Salade de fruits	3.5
Yaourt local 	2
Fruit de saison	1
Assiette de fromages 	5