

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

APÉRITIFS

Blanc de cassis 12cl		4
Cocktail Limousin 12cl		4
<i>(cidre+ liqueur de châtaigne)</i>		
Ricard, Panazo 2cl		3.5
Martini 6cl <i>(rouge, blanc)</i>		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
<i>(menthe, grenadine, citron, pêche, fraise)</i>		
Diabolo 33cl		4.5
<i>(menthe, grenadine, citron, pêche, fraise)</i>		

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
VIN BLANC		
AOC Montbazillac, CHATEAU VERSANT, 2021 (BERGERAC)	6.5	35
IGP Chardonnay Sauvignon, JOSEPH GREGOIRE LIEUBEAU, 2021	4	20
VIN ROSÉ		
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.
PLANCHE DE CHARCUTERIES 	13	21
Tranches de jambon blanc, serrano, rosette accompagnées de pain et de beurre		
PLANCHE DE FROMAGES 	10	14
Tranches de Betsie, Anja et Gouda accompagnées de beurre et de pain		
PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES 	11	18
Tranches de jambon blanc, serrano, rosette, betsie, 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 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