

APÉRITIFS

Apéritif anisé 2 cl 3,50€	Martini rouge ou blanc 4 cl 3,50€	Salers Suze 4 cl 3,50€
Muscat Lillet 4 cl 3,50€	Americano maison 4 cl 4,00€	Coupe de Champagne 10 cl 7,00€
Ti-Punch 4 cl 5,50€	Gin Fizz 4 cl 6,50€	Aperol Spritz 4 cl 6,80€

COCKTAILS

Avec ou sans alcool, demandez notre carte !

KIR

Kir Cassis, Mûre ou Pêche de vigne

12 cl
3,00€

Kir Pétillant

12 cl
4,00€

Kir Royal

12 cl
7,50€

APÉRITIFS RÉGIONAUX

Noix, Pêche ou Châtaigne

4 cl
3,50€

SOFT

Jus de fruit

25 cl
3,50€

Sirop à l'eau

25 cl
2,00€

Soda (Coca-Cola, Perrier, Schweppes, Orangina)

25 cl
3,50€

Diabolo

25 cl
3,00€

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino ou Vittel

50 cl 3,50€ 100 cl 4,50€

BIÈRE PRESSION

Grimbergen (différente selon saison)

25 cl 3,50€ 50 cl 6,80€

WHISKIES

Ballantine's 2 cl 3,50€ 4 cl 5,50€	Jack Daniel's 2 cl 4,00€ 4 cl 7,00€
Bulleit Bourbon 2 cl 4,00€ 4 cl 7,50€	Aberlour 10 ans 2 cl 4,50€ 4 cl 7,80€
Glen Morangie 12 ans 2 cl 5,00€ 4 cl 9,00€	Nikka Whisky 2 cl 5,00€ 4 cl 9,00€
D.U.C. Triple Cask 2 cl 5,50€ 4 cl 9,50€	The Balvenie 12 ans 2 cl 5,50€ 4 cl 9,50€

RHUM

Rhum arrangé ananas 4 cl 5,50€	Rhum arrangé mangue passion 4 cl 5,50€
Havana Club (Cuba) 4 cl 5,50€	Trois Rivières 55 (rhum blanc agricole de la Martinique) 4 cl 6,00€
Captain Morgan (Caraïbes) 4 cl 5,50€	Kraken (Trinidad & Tobago) 4 cl 7,00€
Bayou (Louisiane, États-Unis) 4 cl 6,50€	Angostura 1919 (Trinidad & Tobago) 4 cl 8,50€
Diplomatico (Venezuela) 4 cl 8,50€	Plantation 20 ans (Barbade) 4 cl 9,50€
Ron de Jeremy XO (Caraïbes) 4 cl 9,50€	

DIGESTIFS

Get, Malibu, Pisang, Fruits

4 cl
4,50€

Cognac, Armagnac, Calvados

4 cl
4,50€

Cognac XO

2 cl 5,00€ 4 cl 9,00€

Vieille Prune de Souillac

2 cl 5,00€ 4 cl 9,00€

DF
DESHORS FOUJANET
HÔTEL - RESTAURANT

MENU

ENTRÉES

Os à Moëlle
avec tartines et gros sel
12,00€

Nems au Canard
au caramel d'épices
15,00€

Tartare de Bœuf
Limousin coupé au
couteau (90g)
14,00€

ASSIETTES

En 2 formats

Poke bowl quinoa,
poulet

Petit Format 12,00€
Grand Format 14,00€

Omelette
aux cèpes

Petit Format 14,00€
Grand Format 17,00€

Salade Corrézienne
(gésiers et magrets fumés
de Canard, châtaignes)

Petit Format 12,00€
Grand Format 14,00€

Saint-Jacques poêlées
sur crème d'asperges
(selon saison)

Petit Format 16,00€
Grand Format 23,00€

Ris de veau aux morilles

Petit Format 18,00€
Grand Format 26,00€

BRUSCHETTAS CORRÉZIENNES

Tartines de mique

Garnies de
Rognons,
sauce Madère

15,00€

Garnies de Fromage
de Chèvre sur
Provençale

15,00€

Garnies de Pieds de
Cochon gratinés
au St Laurent
(Fromage corrézien)

15,00€

Garnies de Canard
(magrets fumés
émincés,
dés de Foie Gras)

17,00€

MENU ENFANT

10,50€

Salade Tomates,
Saucisson

Burger
Poulet
ou Bœuf
ou Poisson

Glace 2 boules
(vanille, fraise ou chocolat)
ou Cookies Maison

FORMULE DU JOUR

Servie uniquement les midis
du mardi au vendredi

PLAT DU JOUR

11,00€

ENTRÉE DU JOUR

+ PLAT DU JOUR

15,00€

ENTRÉE DU JOUR

+ PLAT DU JOUR

+ DESSERT DU JOUR

18,00€

PLAT DU JOUR

+ DESSERT DU JOUR

14,00€

FROMAGES ET DESSERTS

Fromage
blanc et coulis
de fruits rouges

5,50€

Dessert
du Jour

5,00€

Crème
brûlée

7,00€

Assiette de
fromages
régionaux :
St Laurent
Chèvre
Corrézon
Cantal Duroux

7,50€

Délice
au citron

7,00€

Baba
au Rhum

8,00€

Moelleux au
chocolat, cœur
framboise

7,00€

Soufflé
glacé aux fruits
rouges

7,00€

POISSONS

Truite des
Monédières

16,00€

Blanquette de
poissons aux
légumes

17,00€

Wok de Gambas
décortiquées,
nouilles chinoises
et petits légumes

18,00€

Burger de la Mer
(salade, tomates,
poisson du jour pané,
sauce tartare)

17,00€

MENU À 29,90€

Salade de Gésiers
ou Poke Bowl Quinoa
poulet
ou os à moëlle

Blanquette de poissons et
légumes

ou

Mignons de Porc façon
Wellington

ou

Parmentier de Canard

Dame Blanche

ou

Assiette de fromages
régionaux
(3 sortes)

ou

Dessert du jour

VIANDES

Suprême de
Pintade farcie
aux châtaignes
sur canapé

18,00€

Parmentier
de Canard
aux cèpes

18,00€

Mignons de Porc
façon Wellington,
sauce à la
moutarde violette

19,00€

Faux Filet
Limousin, sauce au
poivre de Séschuan
ou sauce tartare

20,00€

Souris d'Agneau
cuite au thym

24,00€

Duo de veau,
sauce aux morilles
(pavé Limousin
et ris de veau)

28,00€

PLATS VÉGANS OU VÉGÉTARIENS

Tartines d'Aubergines
grillées, tartare de
tomates et guacamole

12,00€

Poke Bowl Quinoa

12,00€

Brushetta garnie de
Stracciatella, tomates,
sauce aux truffes

15,00€

COUPES GLACÉES

Dame Blanche
(glace vanille, chocolat
chaud, chantilly)

6,50€

Banana Split
(banane, chocolat
chaud, glace vanille-
chocolat et fraise,
chantilly)

8,00€

Café Liégeois
(café, glace vanille et
café, chantilly)

6,50€

Notre Coupe
(glace noix, caramel,
chocolat chaud,
chantilly)

8,00€

Fraises Melba
(selon saison)

7,00€

Irish Coffee

8,00€

Coupe Colonel
(sorbet citron, vodka)

8,00€

PLATS
À EMPORTER
-10%

Tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures