

RESTAURANT OUVERT DU MARDI AU VENDREDI,
LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI
DE 12H00 A 14H00 ET DE 19H30 A 22H00

RESTAURANT ET TRAITEUR



LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

LA CARTE EST INSPIREE PAR NOTRE REGION,
LE LIMOUSIN, TEL LE CŒUR DE LA NOUVELLE AQUITAINE.
ELLE EST POUR NOUS UNE RECHERCHE PERMANENTE D'EQUILIBRE ENTRE DES SAVEURS
COMPLEMENTAIRES ET CONTRASTEES, UN TERROIR ET LA CREATIVITE.



RETROUVEZ NOUS SUR LECHEVERNY.FR
ET SUR LE **FACEBOOK** DU RESTAURANT

MENU GASTRONOME A 32,00€
AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

ENTREE AU CHOIX :

La bruschetta de haddock au fromage frais et tapenade, canon de concombres, jeunes pousses à l'huile d'olive citronnée.

Les cuisses de grenouilles désossées, asperges vertes en chemise de cécina de Léon, crème d'ail, pignons de pin torréfiés et émulsion au persil.

PLAT AU CHOIX :

Le pavé de bœuf de race Limousine fumé au bois de hêtre, pommes purée à l'huile de truffe, confit d'échalotes au whisky, jus de veau réduit.

Le dos de maquereau à la plancha, Hongroise, crumble au parmesan et citron vert, finger croustillant de riz moelleux, asperges vertes, Hollandaise au beurre noisette.

ASSORTIMENT DE FROMAGES :

Chariot - fromages de France affinés. (70 grs ou 3 portions)

OU

DESSERT :

A choisir en début de repas.

MENU GOURMET A 42,00€
AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES - DESSERT

ENTREE AU CHOIX :

Les noix de saint-jacques rôties, mousseline de céleri boule au caramel, vinaigrette aux œufs de truite.

Le nougat de foie gras de canard, confiture aux noix du Périgord, filet mignon de cochon séché, cake au parfum de cannelle.

PLAT AU CHOIX :

L'encornet en deux façons snacké et frit, crème au chorizo Ibérique, carottes glacées à l'orange, chutney de céleri branche.

Ris de veau à la crème et aux morilles, conchigli aux légumes, jus de veau.

Le cannelloni d'épaule d'agneau façon pastilla, côtelette grillée et fallafel, pois chiches au beurre et jus d'agneau.

ASSORTIMENT DE FROMAGES :

Chariot - fromages de France affinés. (70 grs ou 3 portions)

DESSERT :

A choisir en début de repas.

MENU DU MOMENT A 57,00€
AMUSES BOUCHE - ENTREE - POISSON - VIANDE - FROMAGES - DESSERT

ENTREE :

Les escalopes de foie gras de canard poêlées au vin et aux épices.

POISSON :

Les noix de saint-jacques juste saisies, sauce Hollandaise au beurre noisette, finger croustillant de riz moelleux, asperges vertes, chips de salichon Ibérique.

VIANDE :

Le tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine et sa garniture au gré du marché du chef. (Foie gras poêlé, pain de mie, jus de veau).

ASSORTIMENT DE FROMAGES :

Chariot - fromages de France affinés. (70 grs ou 3 portions)

DESSERT :

A choisir en début de repas.

MENU DEGUSTATION A 79,00€
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE MENU EST ELABORE SELON LES ENVIES DU CHEF A PARTIR DES PRODUITS ISSUS DE LA CARTE ET DU MARCHE DU JOUR. IL EST UNE INVITATION A SE LAISSER GUIDER A TRAVERS DES PLATS D'INSPIRATIONS ; EN SOMME UN MENU SURPRISE. IL VOUS EMMENERA DANS UNE EXPERIENCE GUSTATIVE POUR RAVIR VOS PAPILLES AGUERRIES. CETTE DEGUSTATION S'ADAPTE A VOS INCOMMODITES ; SIGNALEZ NOUS L'EVENUELLE INTOLERANCE D'UN PRODUIT.

L'AMUSE-BOUCHE

LA PATIENCE

L'ENTREE

LE POISSON

LE TROU

LA VIANDE

LE FROMAGE

LE DESSERT

LA MIGNARDISE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

L'assortiment de 3 fromages (env. 70 grs).

A LA CARTE 10,50 €

L'assortiment de 5 fromages (env. 110 grs).

A LA CARTE 15,50 €

DESSERTS

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

A LA CARTE 10,50 €

Le tube craquant mousse capuccino, crème glacée à la vanille.

Notre polka, crémeux menthe, crème glacée pamplemousse.

Dôme vanillé, cœur coulant chocolat noir, crème glacée au chocolat Dulcey.

Le finger orange Cointreau, crémeux chocolat blanc, sorbet orange sanguine.

Assortiment glacé fabrication maison, 5 parfums du moment ; crèmes glacées à la vanille, au chocolat Dulcey et au pamplemousse, sorbets orange sanguine et mangue.

L'assiette de fruits frais, sorbet mangue.

LE CAFE GOURMAND

Assortiment de 4 mini - desserts maison.

A LA CARTE 12,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Thé ou Infusion

3,00 €

Café

3,00 €

Thé

A la carte

Café Pod

A la carte

DIGESTIFS D'EXCEPTION A LA CARTE

MENU ENFANT
ENFANT DE MOINS DE 10 ANS



MENU A 11,50 € ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT
MENU A 15,50 € ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE AU CHOIX :

Les noix de saint-jacques rôties au beurre, mousseline de céleri boule au caramel, vinaigrette aux œufs de truite.

Terrine maison selon l'inspiration du chef, salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX :

Le dos de maquereau à la plancha, Hongroise, sablé parmesan et citron vert, asperges vertes, Hollandaise au beurre noisette.

Le pavé de bœuf Limousin, fumé au bois de hêtre, pommes purée à l'huile de truffe, jus de veau.

DESSERT AU CHOIX :

Le tube craquant mousse chocolat, crème glacée à la vanille.

L'assiette de glace maison et son cornet (2 boules).

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 20% -

COCKTAILS MAISON : SELON SUGGESTIONS

MAISON TURIN LIMOGES - 1987

Pastis Kaolin, Blanc Limousin 45% (2 cL)	6,50 €
Gentiane, Limousin 16% (4 cL)	8,50 €
GROG, rhum, miel, citron et thym 33% (4 cL)	10,00 €
BOG Unchillfiltered Whisky, Limousin 40% (4 cL) 3 ans	11,00 €
BOG Unchillfiltered Whisky, Limousin 58% (4 cL) 8 ans	17,50 €
Vodka Hysteria, Limousin 40% (4 cL)	10,00 €

DISTILLERIE DU CENTRE - MAISON NOUHAUD LIMOGES - 1789

La Gauloise Verte 48% (4 cL)	8,00 €	La Gauloise Jaune 40% (4 cL)	8,00 €
Le Fruitier 16% (6 cL)	5,50 €	Le Feuillardier 18% (6 cL)	5,50 €

KIRS

Kir Limousin maison (12 cL)	6,50 €	Kir royal champagne (12 cL)	14,00 €
Kir royal à la truffe (12 cL)	14,00 €	Kir blanc ou rouge (12 cL)	6,50 €

APERITIFS

Coupe de Champagne 12,5% (12 cL)	12,00 €	Gin Bombay Saphir 40% (4 cL)	8,50 €
Pineau des Charentes 17% (4 cL)	6,50 €	Gin Christian Drouin 42% (4 cL)	12,00 €
Bière pression Floreffle 7,5% (25 cL)	6,50 €	Porto 10 ans 19% (4 cL)	6,50 €
Martini rouge ou blanc 14% (6 cL)	6,50 €	Campari bit. Milano 25% (6 cL)	6,50 €

WHISKYS (4 cL)

Talisker Ecosse 45%	10 ans	11,00 €	Bushmills Irlande 40%	10 ans	9,00 €
Caol ila Ecosse 43%	12 ans	9,50 €	Jack Daniel Whisky, USA 40%		8,50 €
Knockando Ecosse 43%	12 ans	9,50 €	Singleton Ecosse 40%	12 ans	9,00 €
Cardhu Ecosse 40%	12 ans	9,50 €	Lagavulin Ecosse 43%	16 ans	12,00 €
Red Breast Irlande 40%	12 ans	11,00 €	The Dalmore Ecosse 43%	18 ans	20,00 €
Nikka Japon 51,4%		9,00 €	Blue Label Ecosse 40%		28,00 €
Maker's Mark 46 Bourbon, USA 47%		11,00 €	Kavalan Taïwan 40%		11,00 €

- Prix net TTC TVA à 20% -

- Prix net TTC TVA à 10% -

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 10% -

COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL : SELON SUGGESTIONS

LES JUS DE DEGUSTATION ALAIN MILLIAT (33 cL)

Nectar d'abricot Bergeron	8,00 €		
Nectar de framboise Mecker	8,00 €	Jus de tomate rouge	6,50 €
Nectar de mangue	8,00 €	Jus d'orange	6,50 €
Nectar de poire William	8,00 €	Jus de tomate jaune	6,50 €

LE JUS LIMOUSIN	5,50 €
Jus de pomme BIO (14 cL)	

LES SODAS	5,50 €
-----------	--------

Coca - Cola (33 cL)
Schweppes ou Schweppes Agrumes (14 cL)
Limonade (14 cL)
Pétillant de pommes du Limousin (14 cL)
Perrier (33 cL)

LES EAUX

LES EAUX MINERALES PLATES

100 cL Vittel des Vosges	6,50 €
50 cL Vittel des Vosges	4,50 €
100 cL VOSS de Norvège	9,00 €

LES EAUX MINERALES GAZEUSES

100 cL Perrier / San Pellegrino	6,50 €
75 cL Chateldon du Puy de Dôme	7,00 €
50 cL Perrier du Gard	4,50 €
100 cL VOSS de Norvège	9,00 €

- Prix net TTC TVA à 10% -

LE CHEVERNY

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI,
SAMEDI MIDI ET DIMANCHE SOIR

DE 12 H 00 A 14 H 00 ET DE 19 H 30 A 22 H 00

RESTAURANT ET TRAITEUR

[HTTP://LECHEVERNY.FR](http://lecheverny.fr) ET LE FACEBOOK DU RESTAURANT

05 55 34 50 01

[LECHEVERNY@GMAIL.COM](mailto:lecheverny@gmail.com)