

LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

LA CARTE S'INSPIRE DE NOTRE REGION, LE LIMOUSIN,
TEL LE POUMON VERT DE LA NOUVELLE AQUITAINE.



LE RESTAURANT EST OUVERT DU MARDI AU VENDREDI, LE SAMEDI SOIR ET LE DIMANCHE MIDI
DE 12H00 A 13H30 ET DE 19H30 A 21H30



NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS FOURNIR DES PRECISIONS SUR LES INGREDIENTS
UTILISES DANS NOS PLATS.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES OU UNE DEMANDE DIETETIQUE PARTICULIERE,
VEUILLEZ NOUS LE FAIRE SAVOIR AFIN QUE NOUS PUISSIONS ADAPTER VOTRE REPAS.

N'HESITEZ PAS A LE PRECISER LORS DE VOTRE RESERVATION
CAR TOUT EST REALISABLE AU SEIN DE NOTRE ETABLISSEMENT
MAIS TOUT NE L'EST PAS AU DERNIER MOMENT.

VEUILLEZ NOTER QUE LA CUISINE N'A PAS D'ENVIRONNEMENT CONTROLE,
IL PEUT DONC Y AVOIR UNE CONTAMINATION CROISEE.



PARTAGEONS ENSEMBLE NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 20% -

COCKTAIL MAISON DU JOUR - SUGGESTION CARTE DES COCKTAILS ET SPIRITUEUX SUR DEMANDE

DISTILLERIE DU CENTRE - MAISON HENRI NOUHAUD LIMOGES DEPUIS 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 à la châtaigne (12 cL)	8,50 €
Kir royal avec le champagne Haton Damery (12 cL)	14,00 €
Kir royal aux truffes noires du Périgord (base le Truffier) (12 cL)	14,00 €
Kir blanc ou rouge (12 cL)	6,50 €

APERITIFS

Coupe de Champagne Haton de Damery BRUT CLASSIC 12,5% (12 cL)	12,00 €		
Pineau des Charentes J&L Charlemagne 17% (4 cL)	6,50 €		
Gin Bombay Saphir 40% (4 cL)	8,50 €	Gin Christian Drouin 42% (4 cL)	12,00 €
Porto Gran Cruz 10 ans 19% (4 cL)	6,50 €		
Martini rouge ou blanc 14% (6 cL)	6,50 €	Campari bit. Milano 25% (6 cL)	6,50 €
O'Lim Bière Blanche bouteille 5% (33 cL)	6,50 €	O'Lim Bière Brune bouteille 6% (33 cL)	6,50 €
Bière pression Floreffe 7,5% (25 cL)	5,00 €		

WHISKIES (4 cL)

Talisker Ecosse 45%	10 ans	11,00 €	Hibiki Suntory Harmony J. 43%	17,00 €	
Caol ila Ecosse 43%	12 ans	9,50 €	J. Michard Limoges 43%	12,00 €	
Knockando Ecosse 43%	18 ans	13,00 €	Maker's Mark 46 Bourbon 47%	11,00 €	
Cardhu Ecosse 40%	12 ans	9,50 €	Lagavulin Ecosse 43%	16 ans	12,00 €
Red Breast Irlande 40%	12 ans	11,00 €	Singleton Ecosse 40%	9,00 €	
Springbrank Ecosse 46%		10,00 €	Bushmills Irlande 40%	10 ans	9,00 €
Auchentoshan Ecosse 40%	12 ans	9,00 €	Blue Label Ecosse 40%	28,00 €	
Nikka Japon 51,4%		10,00 €	Kavalan Taïwan 40%	11,00 €	
Nikka the Tailored Japon 43%		17,00 €	Paul John Nirvana Inde, 40%	11,00 €	
Nikka 17 ans Tsuru Japon 43%		40,00 €	Paul John Edited Inde, 46%	14,00 €	

- Prix net TTC TVA à 20% -

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 10% -

COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL : SELON SUGGESTIONS

LES JUS DE DEGUSTATION ALAIN MILLIAT (25 cL)

Nectar d'abricot	8,00 €	Jus de carotte	6,50 €
Nectar de fraise	8,00 €	Jus d'orange	6,50 €
Nectar de poire	8,00 €	Jus de tomate rouge	6,50 €
Jus d'ananas	8,00 €	Jus de tomate jaune	6,50 €

LES LIMOUSINS 5,50 €

Jus de pomme BIO (20 cL servi au verre)
Pétillant de pomme (20 cL servi au verre)

LES SODAS 5,50 €

Coca - Cola (33 cL en bouteille)
Perrier (33 cL en bouteille)
Schweppes ou Schweppes agrumes (25 cL en bouteille)
Limonade (20 cL servie au verre)

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

- Prix net TTC TVA à 10% -

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS



MENU A 12,00 € ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU A 16,00 € ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE AU CHOIX :

La goujonnette de volaille panée des Monts de Blond,
ketchup maison et salade de légumes croquants.

/ Gluten / Fruits à coques / Céleri / Lupin / Moutarde / Sulfites /

La tomate mozzarella revisitée. Tomates en gelée et en carpaccio, mousse de Burrata fumée, chiffonnade de jambon cul noir, pesto et toast de pain aux olives.

/ Lactose / Porc / Gluten / Fruits à coques / Céleri /

PLAT AU CHOIX :

L'espadon grillé, caviar d'aubergines et palet de polenta, jus de veau.

/ Poisson / Lactose / Céleri / Lupin / Moutarde /

Le pavé de bœuf de race Limousine, petits pois, échalotes, lardons et sucrides,
mousseline de carottes et jus de veau.

/ Porc / Céleri /

DESSERT AU CHOIX :

Le moelleux au chocolat, crème anglaise, crème glacée à la vanille.

/ Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques /

Les crèmes glacées maison et la tuile croustillante (2 boules).

/ Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques /

LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.

ENTREES OU PARTAGE

La truite Limousine fumée et le caviar d'esturgeon
"Acipenser Baeri" 10grs élevé à Neuvic et crème de la Laiterie Les Fayes.

/ Poisson / Lactose /

34,50 €

Le jambon Cul Noir du Limousin.

/ Porc / Lactose /

22,50 €

VEGETARIEN OU VEGAN

ENTREE : La tomate mozzarella revisitée. Tomates en gelée et en carpaccio,
mousse de Burrata fumée, pesto et toast de pain aux olives.

/ Lactose / Gluten / Céleri /

15,50 €

PLAT : Tofu (vegan et bio) snacké, mousseline du moment,
wok de légumes de saison et sauce vierge.

/ Gluten / Arachides / Sésame / Fruits à coques / Soja /

19,50 €

LES POISSONS

Les gambas flambées au Rhum, thym citron crème,
wok de légumes de saison.

/ Poisson / Crustacé / Lactose /

ENTREE 17,50€ / PLAT 22,50 €

La sole meunière, cuite entière sur l'arête,
petits légumes de saison et mousseline du moment.

/ Poisson / Lactose /

28,50 €

LES VIANDES

GARNITURE SELON LE MARCHE DU CHEF
TOUTES NOS VIANDES DE BŒUF SONT DE RACE LIMOUSINE

Côte de veau de lait de race Limousine.

30,00 €

Côte de bœuf de Coutancie affinée, de race Limousine
pour 2 personnes, suivant disponibilité, nécessite un temps de préparation d'environ 30 min.

90,00 €

Faux filet de bœuf de Coutancie, de race Limousine.

27,00 €

Filet de bœuf en tournedos, de race Limousine.

35,00 €

Entrecôte de bœuf de Coutancie, de race Limousine.

38,00 €

Tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine,
foie gras de canard poêlé, pain de mie toasté, jus de veau.

/ Gluten / Lactose /

40,00 €

GARNITURES

/ Gluten / Œuf / Lactose / Fruits à coques /

L'ORIGINE DE NOS VIANDES EST FRANÇAISE, QU'IL S'AGISSE DU BŒUF, DU VEAU ET DE L'AGNEAU. LES CANARDS AINSI QUE LES FOIE GRAS PROVIENNENT DE LA MAISON DIDIER COTTE DES MONTS DE BLONDS EN HAUTE-VIENNE. LES RIS DE VEAU SONT QUAND EUX D'ORIGINE UE.

LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE. DECRET DU 27 JANVIER 2022, LES PAYS D'ELEVAGE ET D'ABATTAGE DOIVENT ETRE PRECISES LORSQU'ILS SONT DIFFERENTS, LE LIEU D'ORIGINE SUFFIT LORSQU'ILS SONT IDENTIQUES.

LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.

MENU GASTRONOME A 36,00 €
AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

LES PREMICES **MISES EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX : A LA CARTE 17,50 €

La goujonnette de volaille panée des Monts de Blond,
sauce miel-curry, salade de légumes croquants.

/ Lactose / Gluten / Sésame / Fruits à coques /

La tomate mozzarella revisitée,
tomates en gelée et en carpaccio, mousse de Burrata fumée et chiffonnade de
jambon cul noir, pesto et toast de pain aux olives.

/ Œuf / Lactose / Porc / Gluten / Céleri /

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 22,50 €

Le pavé de bœuf de race Limousine,
petits pois, échalotes, lardons et sucrones, mousseline de carottes et jus de veau.

/ Porc / Gluten / Céleri /

L'espadon grillé,
caviar d'aubergines, wok de légumes de saison et sauce vierge.

/ Poisson / Céleri /

ASSORTIMENT DE FROMAGES OU DESSERT :

SUPPLEMENT DE 10,00 € POUR LA SELECTION FROMAGES ET DESSERT

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment.

Ou le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la carte des desserts.

LES DOUCEURS **ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE**

L'ensemble de votre repas est accompagné du pain boulanger de M. Guilliano.

- Prix net TTC TVA à 10% -

LES ENTREES ET LES PLATS DES MENUS PEUVENT ETRE SERVIS A LA CARTE.

MENU GASTROLATRE A 46,00 €

AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT
« CULTURE PASSIONNEE DE LA BONNE CHERE »

LES PREMICES **MISES EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX : A LA CARTE 19,50 €

Le foie gras de canard des Monts de Blond au Porto, gelée pêche-menthe,
pickles de pêches, filet mignon de porc séché et réduction au Porto.

/ Sulfites / Porc /

Le tartare de thon, combava, huile de sésame et salicornes,
guacamole, pamplemousse et jeunes pousses de roquette.

/ Poisson / Lactose / Sésame / Fruits à coques / Moutarde /

PLAT AU CHOIX : A LA CARTE 27,50 €

La côtelette d'Agneau en viennoise persillée,
mini ratatouille, coulis de poivrons, palet de polenta au thym et jus d'agneau.

/ Gluten / Soja / Céleri /

Les ris de veau à la crème et aux morilles,
spaghettis maison et jus de veau.

/ Gluten / Œuf / Lactose / Céleri /

Le filet de daurade,
salade chaude de quinoa, haricots verts, ananas et sésame noir,
mousseline d'oignons au café et la vinaigrette émulsionnée.

/ Poisson / Œuf / Lactose / Sésame /

ASSORTIMENT DE FROMAGES **OU** DESSERT :

SUPPLEMENT DE 10,00 € POUR LA SELECTION FROMAGES ET DESSERT

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment.

Ou le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la carte des desserts.

LES DOUCEURS **ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE**

L'ensemble de votre repas est accompagné du pain boulanger de M. Guilliano.

- Prix net TTC TVA à 10% -

MENU DEGUSTATION A 82,00€
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE MENU EST ELABORE A PARTIR DE PRODUITS 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 VOUS ; SIGNALE-NOUS L'EVENUELLE INTOLERANCE A UN PRODUIT.

MENU EN 7 SERVICES

LA MISE EN BOUCHE

PATIENCE

ENTREE

POISSON

VIANDE

ASSIETTE DE FROMAGES

LA DECLINAISON DE DESSERTS

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE OU D'UN DIGESTIF

***DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU
12H30 AU DEJEUNER
20H30 AU DINER EN SEMAINE ET 21H00 LE SAMEDI.***

L'ensemble de votre repas est accompagné du pain boulanger de M. Guilliano.

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Sélection de fromages à l'assiette accompagnée du pain boulanger de M. Guilliano.

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment. / Lactose / A LA CARTE 10,00 €

DESSERTS

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

A LA CARTE 11,50 €

/ Gluten / Œuf / Lactose / Arachide / Fruits à coques /

L'entremet fondant au pain d'épice et à la vanille, melon confit au romarin, pétales soufflés au chocolat blanc Valrhona Opalys 33%, sorbet melon.

Le moelleux au chocolat noir Valrhona Guajana 70%, praliné pistache, framboises et confit de framboises acidulé, crème onctueuse pistache et sorbet framboise.

La mousse rhubarbe, rhubarbes pochées à la grenadine, financier amande amer, confit et sorbet de fraises.

La tarte citron jaune à la rose, marmelade litchi-rose-citron, meringue croquante et crème glacée aux spéculos.

L'assortiment glacé de fabrication maison, 5 parfums du moment ;

- Sorbets : fromage blanc de la laiterie Les Fayes, framboise, fraise, melon.
- Crème glacée : spéculos.

L'assiette de fruits frais de saison et son sorbet fromage blanc de la laiterie Les Fayes.

LE CAFE GOURMAND

SUPPLEMENT DE 3,50 € SUR LES MENUS

Assortiment de 4 mini-desserts.

A LA CARTE 12,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Thé ou Infusion	3,50 €	Café	3,50 €
Thé	A la carte	Café Pod	A la carte

DIGESTIFS D'EXCEPTION A LA CARTE

- Prix net TTC TVA à 10% -

LE BŒUF DE COUTANCIE :

INSPIRE DES MODES D'ELEVAGE JAPONAIS, LE BŒUF SERVI AU CHEVERNY EST UNE VIANDE D'EXCEPTION A LA FOIS TENDRE ET PERSILLEE.

LE BŒUF DE COUTANCIE EST **INSPIRE DU BŒUF DE KOBE** ; ULTRA GRAS, NOURRI A LA BIERE ET MASSE.

IL SE DISTINGUE PAR UNE ALIMENTATION BIEN EQUILIBREE, RICHE EN ENERGIE ET EN PROTEINES **NON OGM**, FAITE DE FOURRAGES ENRUBANNES, DE CEREALES ET DE MAÏS EN GRAINS. L'EAU BUE PAR LES ANIMAUX PROVIENT DE SURCROIT, DE **SOURCES NATURELLES**.

CE BŒUF EST COMPOSE DE **VACHES LIMOUSINES ET DE BLONDES D'AQUITAINE** ET LA VIANDE REpond A UN CAHIER DES CHARGES TRES PRECIS QUI MET EN VALEUR LA TENDRETE, LA JUTOSITE, LE FONDANT, LE PERSILLE, LA FINESSE DU GRAIN DE VIANDE, LA COULEUR ET LA TENUE A LA COUPE.

**C'EST LA ROLLS DE LA RACE LIMOUSINE,
LE NEC PLUS ULTRA DU FONDANT,
LE SUMMUM DE LA FINESSE...**



LE CHEVERNY

AU CHEVERNY NOTRE VOLONTE EST DE VOUS PROPOSER UNE CUISINE DE TERROIR
DANS LAQUELLE NOUS METTONS EN AVANT LES ACTEURS LOCAUX
TELS QUE DES PETITS PRODUCTEURS, DES ELEVEURS, DES BERGERS, DES MARAICHERS, DES
PECHEURS ET DES ARTISANS CUEILLEURS, DES PAYSANS ET DES APICULTEURS, DES
CONFISEURS ET DES FROMAGERS,

AVEC TOUT CE QUE LE LIMOUSIN ET LA NOUVELLE AQUITAINE
PEUVENT NOUS OFFRIR DE GOURMAND.

N'HESITEZ PAS A NOUS AIDER A CONSTRUIRE NOS MENUS ET PLATS,
AFIN DE VOUS FAIRE DECOUVRIR OU REDECOUVRIR NOTRE TERROIR
AUTOUR DE NOTRE TABLE.

**LE CHEVERNY FAVORISE UNE CUISINE ETHIQUE ET RESPONSABLE
UN SERVICE TRADITIONNEL ET UNE AMBIANCE SANS CESSER RENOUVELEE.**



PARTAGEONS ENSEMBLE NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

LE CHEVERNY