

LE CHEVERNY

DEPUIS 1986

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



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

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 PUISSONS 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 NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 20% -

COCKTAIL MAISON DU JOUR - SUGGESTION CARTE DES 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 Fruittier 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 €

COCKTAILS MAISON

Cocktail du jour (15 cl)	12,00 €	Eden sans alcool (18 cl)	10,00 €
Planteur (18 cl)	10,00 €	Americano Maison (15cl)	10,00 €
Spritz Royal (18 cl) (uniquement au Champagne Haton Damery)	14,00 €	Gin Tonic (4cl + 25cl) (Bombay ou Drouin)	14,00 €

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)	9,00 €
Porto Gran Cruz 10 ans 19% (4 cl)	6,50 €	Campari bit. Milano 25% (6 cl)	6,50 €
Martini rouge ou blanc 14% (6 cl)	6,50 €	O'Lim Bière de Noël b ^{lle} 6% (33 cl)	6,50 €
O'Lim Bière Blanche b ^{lle} 5% (33 cl)	6,50 €	O'Lim Bière Brune b ^{lle} 6% (33 cl)	6,50 €
Bière pression Floreffé 7,5% (25 cl)	5,00 €	Bière Floreffé 7,5% (50 cl)	9,00 €

WHISKYS (4 CL)

Talisker ECOSSE 45% 10 ans	11,00 €	Hibiki Suntory Harmony 43%	27,00 €
Caol ila ECOSSE 43% 12 ans	9,50 €	Hibiki Toki JAPON 43%	8,00 €
Knockando ECOSSE 43% 18 ans	13,00 €	Akashi JAPON 40%	8,00 €
Cardhu ECOSSE 40% 12 ans	9,50 €	Lagavulin ECOSSE 43% 16 ans	12,00 €
Red Breast IRLANDE 40% 12 ans	11,00 €	Arran Barrel Reserve Ec. 43%	8,00 €
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 From the Barrel JAPON 51,4%	14,00 €	Kavalan TAIWAN 40%	11,00 €
Nikka the Tailored JAPON 43%	24,00 €	Paul John Nirvana INDE 40%	11,00 €
Ichiro's Malt JAPON 48%	30,00 €	Paul John Classic INDE 55,2%	13,00 €
J. Michard LIMOGES 43%	12,00 €	Maker's Mark 46 Bourbon 47%	11,00 €

- Prix net TTC TVA à 20% -

APERITIFS NON ALCOOLISES

- Prix net TTC TVA à 10% -

COCKTAIL MAISON SANS ALCOOL : SUGGESTION DU JOUR

Eden sans alcool (18 cl) 10,00 €

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 €
Nectar de mangue	8,00 €	Jus d'ananas	8,00 €

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

75 cl Abatilles d'Arcachon 6,50 €

100 cl Vittel au cœur des Vosges 6,50 €

50 cl Vittel au cœur des Vosges 4,50 €

LES EAUX MINERALES GAZEUSES

75 cl Abatilles d'Arcachon 6,50 €

100 cl Perrier du Gard fines bulles 6,50 €

50 cl Perrier du Gard fines bulles 4,50 €

75 cl Chateldon du Puy de Dôme 7,00 €

- Prix net TTC TVA à 10% -

MENU SEMAINE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOUR FERIE.
RESERVE AUX TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES.

MENU 20,00 € **ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT**

MENU 26,00 € **ENTREE - PLAT - DESSERT**

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

ENTREE AU CHOIX

A LA CARTE **UNIQUEMENT LE MIDI 8,00 €**

PLAT AU CHOIX

A LA CARTE **UNIQUEMENT LE MIDI 14,00 €**

ASSORTIMENT DE FROMAGES :

POUR LA SELECTION FROMAGES ET DESSERT SUPPLEMENT DE 12,00 €

5 fromages environ 70 grs, confiture et salade du moment.

DESSERT AU CHOIX

A LA CARTE **UNIQUEMENT LE MIDI 8,00 €**

LA DOUCEUR **ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE**

SUPPLEMENT DE 3,50 €

SCANNER CE CODE POUR DECOUVRIR LE MENU DE CETTE SEMAINE

MENU EGALEMENT DISPONIBLE AUPRES DE NOS EQUIPES



- Prix net TTC TVA à 10% -

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

ENTREES OU PARTAGES

La truite gravelax aux agrumes et graines de fenouil, et le caviar d'esturgeon "Acipenser Baeri" 10grs élevé à Neuvic et la crème épaisse.

Poisson / Lactose

PLANCHE 38,00 €

Le jambon cru de qualité et ses condiments.

Lactose / Porc

PLANCHE 25,00 €

La terrine de foie gras de canard des Monts de Blond du moment.

Sulfites

ENTREE 21,50€ / PLANCHE 38,00 €

VEGETAL

ENTREE : Le gaspacho de concombre à la menthe, gelée de pommes Granny Smith, feta aux baies roses et tapenade maison.

Lactose

17,50 €

PLAT : Tofu snacké et sa sauce vierge, aubergine confite et en caviar, brunoise de légumes du soleil.

Vinaigre / Soja

22,00 €

LES POISSONS

Les gambas flambées au whisky, sauce au vin rouge et épices, petits légumes de saison et mousseline du moment ou les macaronis faits maison.

Gluten / Œufs / Crustacés / Poissons / Lactose / Céleri

ENTREE 19,00€ / PLAT 25,50 €

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

Poisson / Lactose / Céleri / Gluten

36,00 €

LES VIANDES

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

Côte de bœuf de Coutancie affinée,
pour 2 personnes, suivant disponibilité, nécessite un temps de préparation d'environ 30 min.
105,00 €

Faux filet de bœuf de Coutancie.
27,00 €

Filet de bœuf en tournedos de race Limousine.
38,00 €

Entrecôte de bœuf de Coutancie.
42,00 €

Tournedos Rossini de filet de bœuf de race Limousine,
foie gras de canard poêlé, pain de mie toasté, jus de veau.
Gluten / Cèleri / Lactose
46,00 €

GARNITURES

Cèleri / Lactose

L'ORIGINE DE NOS VIANDES EST FRANÇAISE, QU'IL S'AGISSE
DU BŒUF, DU VEAU OU DU PORC.

LES CANARDS AINSI QUE LES FOIES GRAS PROVIENNENT
DE LA MAISON DIDIER COTTE DES MONTS DE BLOND EN HAUTE-VIENNE.

LES RIS DE VEAU SONT QUANT A 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.**

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...**



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

MENU GASTRONOME A 37,50 €

AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

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

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 19,00 €

Le tataki de magret de canard cuit basse température,
marinade sucrée et acidulée, salsa de mangue et poivron aux fines herbes,
poivre de Sichuan et raifort, pignons de pin.

Lactose / Sésame / Soja

Le cromesquis de brie de Meaux, salade de quinoa aux petits légumes et
vinaigrette à la myrtille, mousse brûlée et noix caramélisées.

Arachide / Céleri / Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Moutarde / Vinaigre

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 23,50 €

Le pavé de bœuf Limousin, tartelette d'oignons et pommes de terre grenaille,
sucrine braisée et sauce béarnaise.

Céleri / Gluten / Lactose / Œuf / Vinaigre

La truite et sa sauce vierge,
aubergine confite et en caviar, magret de canard séché, brunoise de légumes du
soleil et avoine grillé.

Truites issues de la pisciculture des Saules Blancs de Jonathan Lebrun de Saint-Pardoux-le-Lac.

Gluten / Poissons

ASSORTIMENT DE FROMAGES OU DESSERT :

POUR LA SELECTION FROMAGES ET DESSERT SUPPLEMENT DE 12,00 €

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.

LA DOUCEUR **ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE**

SUPPLEMENT DE 3,50 €

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

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

MENU GASTROLATRE A 47,50 €

AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT
« CULTE PASSIONNE DE LA BONNE CHERE »

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

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 21,50 €

Le foie gras de canard rhum et vanille, gelée de tomates et chutney,
carpaccio de tomates fraîches, terre comestible et tuile.

Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond.
Gluten / Fruits à coque / Gélatine de Porc / Vinaigre

Le gaspacho de concombre à la menthe et les huitres pochées, gelée de pommes
Granny Smith, feta aux baies roses et tapenade maison.

Céleri / Lactose / Mollusques

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 29,50 €

Le cochon label rouge taillé épais et cuit doucement à cœur, purée de patate
douce, fenouil braisé et carottes fanes, abricot rôti au romarin et jus de veau.

Céleri / Lactose / Porc / Vinaigre

Le steak de thon mi-cuit, croustillant de fromage frais aux 4 épices et petits
légumes, tombée de pleurotes, réduction miel et vinaigre de framboise.

Céleri / Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Vinaigre

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

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

RIS DE VEAU PORTION CARTE, PLUS GOURMANDE SUPPLEMENT DE 7,50 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES OU DESSERT :

POUR LA SELECTION FROMAGES ET DESSERT SUPPLEMENT DE 12,00 €

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.

LA DOUCEUR **ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE**

SUPPLEMENT DE 3,50 €

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

MENU DEGUSTATION A 84,00€
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE MENU EST ELABORE A PARTIR DE PRODUITS DU MARCHÉ 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 ; SIGNALEZ-NOUS L'EVENTUELLE INTOLERANCE A UN PRODUIT.

MENU EN 7 SERVICES

LA MISE EN BOUCHE : *TATAKI DE MAGRET DE CANARD*

PATIENCE : *GASPACHO DE CONCOMBRE A LA MENTHE ET L'HUITRE POCHEE*

ENTREE : *FOIE GRAS DE CANARD RHUM ET VANILLE*

POISSON : *STEAK DE THON MI-CUIT*

VIANDE : *COCHON LABEL ROUGE OU RIS DE VEAU*

ASSIETTE DE 3 FROMAGES *SUPPLEMENT DE 6,00 €*

LA DECLINAISON DE DESSERTS

LA DOUCEUR

*ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE SUPPLEMENT DE 3,50 €
OU D'UN DIGESTIF, SE REFERER A LA CARTE*

***DERNIERE PRISE DE COMMANDE POUR CE MENU
12H30 AU DEJEUNER
20H30 AU DINER EN SEMAINE ET 20H45 VENDREDI ET SAMEDI.***

L'ensemble de votre repas est accompagné du pain boulanger de M. Guillianio - Limoges.

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Sélection de fromages à l'assiette accompagnée du pain boulanger de M. Guilliano - Limoges.
Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde A LA CARTE 12,00 €

DESSERTS

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

A LA CARTE 13,50 €

La panacotta vanille aux notes d'amande, rhubarbe pochée et confite,
crumble et moelleux amande, sorbet violette.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine Animale Porc

L'entremet orange chocolat, suprême d'orange et crémeux chocolat, cube
croustillant praliné et crème glacée à la bière gingembre.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale Porc

La tarte citron framboise, crème citron, compotée et crémeux de framboises,
biscuit spéculos, framboises fraîches et sorbet citronnelle.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale Porc

L'assortiment glacé de fabrication maison, 5 sorbets du moment ;
citronnelle, violette, rhum raisin, bière gingembre et melon.

Lactose / Fruits à coque

L'assiette de fruits frais de saison
et son sorbet melon.

LE CAFE GOURMAND

SUPPLEMENT DE 5,50 € SUR LES MENUS

Café ou Thé accompagné de l'assortiment de 4 mini-desserts. A LA CARTE 16,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

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

CHARIOT DE DIGESTIFS D'EXCEPTION

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS



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

MENU A 20,00 € ENTREE - PLAT - DESSERT

ENTREE AU CHOIX :

Le tranché de magret de canard snacké,
marinade sucrée et acidulée, salsa de mangue et poivron aux fines herbes,
poivre de Sichuan et raifort, pignons de pin.
Soja / Lactose / Sésame

Le cromesquis de brie de Meaux, salade de quinoa aux petits légumes et
vinaigrette à la myrtille, mousse brûlée et noix caramélisées.
Gluten / Œufs / Lactose / Fruits à coques

PLAT AU CHOIX :

Le pavé de bœuf Limousin, tartelette d'oignons et pommes de terre grenaille,
sucrine braisée et sauce béarnaise.
Œufs / Céleri / Lactose

La truite et sa sauce vierge,
aubergine confite et en caviar, magret de canard séché, brunoise de légumes du
soleil et avoine grillé.
Gluten / Poissons

DESSERT AU CHOIX :

Comme papa et maman en plus petit.
Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

Les crèmes glacées maison vanille et chocolat (2 boules).
Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

Le moelleux au chocolat, crème anglaise, crème glacée à la vanille.
Œuf / Lactose / Gluten / Fruits à coques

Chez les Maîtres Restaurateurs, l'accessibilité à une alimentation durable pour tous, tout au long de l'année est primordiale. Adapter notre carte aux enfants c'est la clé pour éveiller leurs papilles et leur faire découvrir le bon goût des produits frais, bruts et locaux.

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 NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

LE CHEVERNY