

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 13H00 ET DE 19H30 A 21H00



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.

BON REPAS A VOUS.



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 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 €

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 Blanche b ^{lle} 5% (33 cl)	6,50 €	O'Lim Bière Brune b ^{lle} 6% (33 cl)	6,50 €
Bière pression Floreffe 7,5% (25 cl)	5,00 €	Bière Floreffe 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 Classic INDE 55,2%	13,00 €
Ichiro's Malt JAPON 48%	30,00 €	Maker's Mark 46 Brbon 47%	11,00 €
J. Michard LIMOGES 43%	12,00 €		

- 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 CLEMENCE DU LIMOUSIN

Jus de pomme	BIO du Limousin 25 CL	5,50 €
Pétillant de pomme	BIO du Limousin 33 CL	7,00 €
Limonade	BIO Artisanale 33 CL	6,50 €
Cidre	BIO Artisanal 33 CL	7,00 €

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 SODAS 5,50 €

Coca - Cola 33 CL

Schweppes ou Schweppes agrumes 25 CL

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 €
33 cl Perrier du Gard	5,50 €
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**

FORMULE MIDI PLAISIR 37,50 €

ENTREE - PLAT - DESSERT

CAFE - VERRE DE VIN 12CL OU BIERE PRESSION 25CL

EAU MINERALE PLATE OU GAZEUSE 50CL

ENTREE AU CHOIX

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

PLAT AU CHOIX

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

ASSIETTE DE FROMAGES

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

Sélection de 3 fromages (env. 45grs), chutney et salade du moment.

CHARIOT DE FROMAGES

17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 100grs),
chutney et salade du moment.

DESSERT AU CHOIX

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

LE CAFE, LE THE OU LE DECA ET LA DOUCEUR

3,50 €

SCANNER POUR DECOUVRIR LE MENU DE CETTE SEMAINE

MENU EGALEMENT DISPONIBLE AUPRES DE NOS EQUIPES



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

ENTREES OU PARTAGES

Le saumon gravelax et le caviar d'esturgeon
"Acipenser Baeri" 10grs élevé à Neuvic, crème épaisse.

Poisson / Lactose

ENTREE OU PLANCHE A PARTAGER 38,00 €

Le jambon cru de qualité et ses condiments.

Lactose / Porc

ENTREE OU PLANCHE A PARTAGER 25,00 €

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

Sulfites de porc

ENTREE INDIVIDUELLE 21,50€ OU PLANCHE A PARTAGER 38,00 €

VEGETAL

ENTREE : La terrine de légumes de saison,
crème de céleri au sésame noir et sauce Tonkatsu*

*Tonkatsu sauce d'origine japonaise saveur aigre-douce et légèrement piquante.

Céleri / trace de Fruits à coque / Lactose / Œuf / Moutarde / Vinaigre

17,50 €

PLAT : Tofu snacké et gastrique à l'ananas,
assiette de légumes de saison et mousseline du moment.

Vinaigre / Soja / Lactose

22,00 €

LES POISSONS

Les gambas flambées à la Cachaça*, moutarde à l'ancienne et crème,
petits légumes de saison ou macaronis faits maison, au choix.

*Cachaça est un alcool du Brésil obtenue par fermentation puis distillation du jus frais de canne à sucre.

Gluten / Œufs / Poissons / Lactose / Céleri / Moutarde

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

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 €

Entrecôte de bœuf de Coutancie.
42,00 €

Faux filet de bœuf de Coutancie.
27,00 €

Filet de bœuf 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 / 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 BOUCHE - ENTREE - PLAT - DESSERT

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

ENTREE AU CHOIX :

A LA CARTE 19,00 €

Le tartare de bœuf de race Limousine,
sauce cocktail et gelée d'orange, échalotes, câpres et jeunes pousses de moutarde.
Œuf / Céleri / Moutarde / Vinaigre

La terrine de légumes de saison, crème de céleri au sésame noir,
poulpe en salade et sauce Tonkatsu*

*Tonkatsu sauce d'origine japonaise saveur aigre-douce et légèrement piquante.
Œuf / Poisson / Lactose / Soja / Céleri / Sésame / Vinaigre

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 23,50 €

Le suprême de poulet farci à la duxelles de champignons et poitrine de porc,
mousseline d'épinards et légumes, pickles de choux rouge et sauce légère à la
Savora.

Lactose / Céleri / Moutarde / Vinaigre / Porc

Le pavé de cabillaud, mousseline de brocolis, potiron rôti et oignons grelots,
sauce à la betterave et avoines grillés.

Poisson / Lactose

CHARIOT DE FROMAGES

SUPPLEMENT DE 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs),
chutney et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

LE CAFE, LE THE OU LE DECA ET LA DOUCEUR

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 BOUCHE - ENTREE - PLAT - 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 mi-cuit au saké et au safran, gelée de citron yuzu,
confiture d'oignons, magret de canard séché et feuilles de Nori rôties.

Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond.

Algues / Sulfite / Gélatine de Porc / Vinaigre

L'œuf frit et l'émietté de saumon confit à l'huile d'olive,
Mousseline et sommités de chou-fleur et salicornes en salade, jus de veau.

Gluten / Œuf / Algues / Lactose / trace de Fruits à coque / Céleri / Gélatine de Porc / Vinaigre

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 29,50 €

La pièce de daguet de daim sauce grand veneur*, purée de pomme de terre à la
crème de marrons, fruits rouges, sauté de radis, épis de maïs, panais et châtaignes.

*Grand veneur sauce réalisée à partir d'une réduction de vin rouge.

Lactose / Sulfite / Céleri

Les noix de Saint-Jacques et les queues de gambas, nouilles soba* sautées,
légumes et champignons, soupe de poissons crémée, rouille et ail frit.

*Soba pâtes de sarrasin japonnaises.

Gluten / Œuf / Poisson / Lactose / Crustacés / Mollusque

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

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

RIS DE VEAU PLUS GOURMANDE SUPPLEMENT DE 7,50 €

CHARIOT DE FROMAGES

SUPPLEMENT DE 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs),
chutney et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT

Le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la page des desserts.

LE CAFE, LE THE OU LE DECA ET LA DOUCEUR

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

CE MENU EST UNE INVITATION A SE LAISSER GUIDER A TRAVERS LA CARTE DE SAISON.
NOS CHEFS VOUS EMMENERONS DANS UNE EXPERIENCE GUSTATIVE POUR RAVIR VOS PAPILLES.
CETTE DEGUSTATION S'ADAPTE A VOUS ; SIGNEZ-NOUS L'EVENTUELLE INTOLERANCE A UN PRODUIT.

MENU EN 6 SERVICES

LA MISE EN BOUCHE : *TARTARE DE BŒUF*

PATIENCE : *TERRINE DE LEGUMES ET POULPE*

ENTREE : *FOIE GRAS DE CANARD SAKE ET SAFRAN*

POISSON : *NOIX DE ST JACQUES ET GAMBAS*

VIANDE : *PAVE DE DAIM OU RIS DE VEAU*

- CHARIOT DE FROMAGES *SUPPLEMENT DE 17,50 €* -

LA DECLINAISON DE DESSERTS

LA DOUCEUR

ACCOMPAGNANT LA COMMANDE D'UN CAFE, D'UN THE OU D'UN DECA
SUPPLEMENT DE 3,50 €

DIGESTIF, SE REFERER A LA CARTE DISPONIBLE AVEC LE CHARIOT

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.

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINES

Sélection de fromages accompagnée du pain boulanger de M. Guillianio - Limoges.

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs),
chutney et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde A LA CARTE 17,50 €

DESSERTS

NOUS RECOMMANDONS CE CHOIX EN DEBUT DE REPAS

A LA CARTE 13,50 €

La déclinaison sarrasin chocolat
ganache et tuile chocolat, sablé mousse légère et crème glacée au sarrasin.
Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine Animale de Poissons

Carotte cake, noix caramélisées et caramel beurre salé, ananas rôti aux épices,
mousse fleur d'oranger et sorbet yaourt.
Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Poissons

La tarte poire noisette
ganache montée vanille, poire pochée au miel et confit de poire,
noisettes sablées et sorbet poire.
Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Poissons

L'assortiment glacé de fabrication maison ;
Sorbets : poire, myrtille et yaourt - Crèmes glacées : sarrasin et café
Lactose / Fruits à coque

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

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 :

La terrine de légumes de saison, crème de céleri au sésame noir,
poulpe en salade et sauce Tonkatsu*

*Tonkatsu sauce d'origine japonaise saveur aigre-douce et légèrement piquante.
Œuf / Poisson / Lactose / Soja / Céleri / Sésame / Vinaigre

L'œuf frit et l'émietté de saumon confit à l'huile d'olive,
mouseline de chou-fleur, salsifis et salicornes en salade, jus de veau.

Gluten / Œuf / Algues / Lactose / trace de Fruits à coque / Céleri / Gélatine de Porc / Vinaigre

PLAT AU CHOIX :

Le suprême de poulet farcie à la duxelles de champignons et poitrine de porc,
mouseline d'épinard et légumes, pickles de choux rouge et sauce légère à la
Savora.

Lactose / Céleri / Moutarde / Vinaigre / Porc

Le pavé de cabillaud, mouseline de brocolis, potiron rôti et oignons grelots,
sauce à la betterave et avoines grillés.

Poisson / Lactose

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,
UN TOUT MELE AUX INSPIRATIONS DU MONDE QUI NOUS ENTOURE.

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 CESSE RENOUVELEE.**

  PARTAGEONS NOS ÉMOTIONS
@LECHEVERNYLIMOGES

LE CHEVERNY