

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 en euros TTC TVA à 20% -

COCKTAIL MAISON DU JOUR - SUGGESTION CARTE ET CHARIOT 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 €		

WHISKYS (4 CL)

Aberlour EC. 40% 14 ans	12,00 €	Hibiki Suntory Harmony 43%	27,00 €
Arran Barrel Reserve EC. 43%	8,00 €	Nikka From the Barrel JAP 51,4%	14,00 €
Auchentoshan ECOSSE 40% 12 ans	9,00 €	Nikka the Tailored JAP 43%	24,00 €
Blue Label ECOSSE 40%	28,00 €	Bushmills IRLANDE 40% 10 ans	9,00 €
Caol Ila ECOSSE 43% 12 ans	9,50 €	Red Breast IRLANDE 40% 12 ans	12,00 €
The Glenlivet ECOSSE 43% 18 ans	12,00 €	Kavalan TAIWAN 40%	11,00 €
Knockando ECOSSE 43% 18 ans	13,00 €	Paul John Classic INDE 55,2%	13,00 €
Lagavulin ECOSSE 43% 16 ans	17,00 €	Maker's Mark 46 Brbon 47%	11,00 €
Talisker ECOSSE 45% 10 ans	11,00 €	J. Michard LIMOGES 43%	12,00 €
Akashi JAPON 40%	8,00 €	Penderyn Legend P.GALLES 40%	9,00 €
Hibiki Toki JAPON 43%	8,00 €		

- Prix net en euros TTC TVA à 20% -

APERITIFS ALCOOLISES

- Prix net en €uros TTC TVA à 20% -

BRASSERIE ARTISANALE GEMM'7, PARADE HAUTE-VIENNE 87

Brassées avec des céréales maltées et des houblons issues de **l'agriculture biologique** et **certifiée BIO**.

English Ipa <small>BLONDE 5,2%</small>	Une blonde aux notes boisées et terreuse, très aromatique, une amertume contrôlée.	7,50 €
Hop Impro <small>BLONDE 5,6%</small>	Une blonde aux notes florales, tout en rondeur et douceur.	7,50 €
Philosoph' Ale <small>AMBREE 5,9%</small>	Une ambrée aux notes de céréales.	7,50 €
Joyeuse Parade <small>ROUSSE 4,9%</small>	Une rousse aux notes de fruits rouge, avec une belle amertume.	7,50 €
Explosion Fruitée <small>BLONDE 5,8%</small>	Une blonde aux arômes de fruits exotiques.	9,00 €
Cuvée Spéciale <small>AMBREE 6,2%</small>	Une ambrée aux arômes de Rhum et Whisky.	12,50 €

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 (brut ou doux)	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 MINERALES

100 cl Vittel au cœur des Vosges 6,50 €	100 cl Perrier du Gard fines bulles 6,50 €
75 cl Chateldon du Puy de Dôme 6,50 €	33 cl Perrier du Gard 5,50 €

- Prix net en €uros 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**

ENTREE AU CHOIX

A LA CARTE UNIQUEMENT LE MIDI 8,00 €

PLAT AU CHOIX

A LA CARTE UNIQUEMENT LE MIDI 14,00 €

CHARIOT DE FROMAGES

17,50 €

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

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 label rouge façon gravlax et les 10 grs de caviar d'esturgeon Oscière* Nano de Neuvic en Dordogne, crème épaisse et condiments.

*Le Caviar issu de l'esturgeon *Acipenser Gueldenstaedtii* élevé à Neuvic.

Texture fondante des œufs pour une palette de sensations alliant élégance et équilibre.

Poisson / Lactose

ENTREE OU ASSIETTE A PARTAGER 39,50 €

Le jambon cru de qualité affiné maison, beurre, parmesan et condiments.

Lactose / Porc

ENTREE OU ASSIETTE A PARTAGER 25,00 €

La terrine de foie gras de canard maison du moment, chutney et toasts.

Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.

Sulfite / Porc

ENTREE INDIVIDUELLE 21,50€ OU ASSIETTE A PARTAGER 39,50 €

VEGETAL A LA CARTE

ENTREE : La raviole artichaut ricotta amande,
bouillon de légumes et salade d'artichauts poivrade.

Œuf / Poisson / Lactose / Soja / Céleri / Sésame / Vinaigre

19,00 €

PLAT : Tofu snacké et sauce asiatique, caviar d'aubergines, concombre et courgettes sautées, enokis, cacahouètes et coriandre, croustillant de feuilles de riz.

*L'enoki est un champignon largement cultivé en Asie de l'Est.

Vinaigre / Soja / Lactose

22,50 €

LES POISSONS

Les gambas flambées au whisky et graines de coriandre, déglacées à la crème, petits légumes de saison ou macaronis faits maison, au choix.

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.
Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.

Gluten / Cèleri / Lactose

46,00 €

GARNITURES

Cèleri / Lactose

L'ORIGINE DE NOS VIANDES DE BŒUF AINSI QUE L'ORIGINE DES LAPINS SONT FRANÇAISE.

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 BIÈRE 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 palet de volaille pané, salade romaine et crème d'anchois, tomates cerises, copeaux de parmesan et croustons de pain, œuf de caille.

Œuf / Gluten / Lactose

La raviole artichaut ricotta amande
bouillon de légumes, salade d'artichauts poivrade.

Œuf / Lactose / Fruits à Coque

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 23,50 €

Filet mignon de porc sauce Stroganoff, mousseline de rutabagas, mini-navets glacés, gombo et chips de radis.

*Stroganoff sauce crémeuse russe à base de crème fraîche, de moutarde, de paprika et de jus de veau.

*Le gombo est une espèce de plante tropicale à fleurs proche de l'hibiscus.

Lactose / Porc

Maigre aux saveurs asiatiques, caviar d'aubergines, courgettes sautées et concombres, enokis, cacahuètes et coriandre, croustillant de feuilles de riz.

*L'enoki est un champignon largement cultivé en Asie de l'Est.

Arachide / Poisson / Vinaigre / Soja / Trace de Fruits à Coque

CHARIOT DE FROMAGES

SUPPLEMENT DE 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs), confiture, fruits à coques, pâte de fruits 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 Maury, croute de pistaches,
chutney rhubarbe, essence d'hibiscus et baies roses.

Foies gras issus des canards de Didier Cotte des Monts de Blond en Haute-Vienne.
Sulfite / Vinaigre / Fruits à coque / Alcool

L'éclat de petits pois, pamplemousse et menthe,
gravelax de cabillaud aux pétales de fleurs, nuage de crème.

Lactose / Vinaigre / Poisson

PLAT AU CHOIX :

A LA CARTE 29,50 €

Magret de canard à l'orange, palet de riz, mousseline de choux-fleurs,
endive braisée, pickels de carottes et orange confite.

Lactose / Sulfite / Céleri

Filet de turbot snacké, sauce hollandaise au kumbawa et mousseline de pommes
de terre vitelotte au lait de coco, pommes de terre grenailles rôties et asperges
vertes en tempura.

Gluten / Œuf / Poisson / Lactose

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

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

RIS DE VEAU PORTION 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),
confiture, fruits à coques, pâte de fruits 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 ; SIGNALEZ-NOUS L'EVENTUELLE INTOLERANCE A UN PRODUIT.**

MENU EN 6 SERVICES

LA MISE EN BOUCHE : **L'ECLAT DE PETITS POIS**

PATIENCE : **LA RAVIOLE ARTICHAUT RICOTTA AMANDE**

ENTREE : **LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU MAURY**

POISSON : **FILET DE TURBOT SNACKE**

VIANDE : **MAGRET DE CANARD OU RIS DE VEAU**

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

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

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. Guilliano - Limoges.

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs), confiture, fruits à coques, pâte de fruits 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 €

Le finger crème d'amandes, mousse ananas et crémeux yuzu, tuile aux amandes, ananas frais et crème glacée gingembre.

Gluten / trace de Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine Animale de Boeuf

La pavlova, crème légère à la menthe, fraises fraîches et en confit, sauce à la vanille et sorbet menthe.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Boeuf

Le chou chocolat caramel, ganache montée au chocolat guajana, caramel onctueux, praliné et mousse chocolat, quartiers d'orange et palets de chocolat caramelia, sorbet orange.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine Animale de Boeuf

L'assortiment glacé de fabrication maison ;

Sorbets : orange, menthe et fenouil

Crèmes glacées : gingembre et pistache

Lactose / Fruits à Coque

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

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 raviole artichaut ricotta amande
bouillon de légumes, salade d'artichauts poivrade.

Œuf / Céleri / Gluten / Lactose / Sulfite

Le palet de volaille pané, salade romaine et mayonnaise maison,
tomates cerises, copeaux de parmesan et croutons de pain, œuf de caille.

Œuf / Poisson / Lactose / Sésame

PLAT AU CHOIX :

Filet mignon de porc, jus de veau
mousseline de pommes de terre et pommes de terre grenailles.

Lactose / Vinaigre / Porc / Fruits à coques

Maigre aux saveurs asiatiques, caviar d'aubergines, courgettes sautées et
concombres, enokis, cacahuètes et coriandre, croustillant de feuilles de riz.

Lactose / Vinaigre / Porc / Fruits à coques

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