

À EMPORTER : *
Nos plats à domicile
Commande 24 h
à l'avance

NOS PLATS À LA CARTE

Les croques apéritifs*

- Nos patés : porc, lapin, hure 8,50€
- Nos rillettes : porc 9€
- Boudin, tête 10€
- Nos Charcuteries : assiette de Serrano 10€
assortiments de charcuteries 12€
- Assiette d'accras de poissons 5,50€
- Rillettes de poissons aux épices 3,90€

Viandes

- La Bavette d'ailou 19€
- L' Entrecôte Limousine grillée (300 gr) 27€
- Le Cannelloni de boeuf Limousin* crème au parmesan 9,90€

Garnitures au choix :

Gratin dauphinois champignons ou pommes allumettes

Sauces au choix :

échalotes / bordelaise

Légumes en supplément :

Gratin, Pommes allumettes ou Salade verte 3,80€

- Le classique tartare de boeuf Limousin «François Brun»* 17,30€

Fromages

Tous nos fromages sont affinés par La Maison du Fromage

- Rocamadour (70 gr) 8€
- Vieux Comté (100 gr) 8€
- St Nectaire (100 gr) 8€
- Vieux Cantal (100 gr) 8€
- Grande assiette de fromages « 27 » (Sélection des 4, 150 gr) 10€

NOUVELLE FORMULE BOUSCULEZ VOS HABITUDES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
COMPOSEZ VOTRE MENU À **27,00 €**

Entrées

- La terrine de chèvre frais et poivrons grillés, mesclun croquant 8,20€
- Les ravioles de gambas, bouillon «thaï» 11,80€
- Comme une tomate farcie, salade de légumes au pistou, mousse de petits pois 7,90€

Les Plats

- Le magré de canard grillé, laqué au cassis, mousseline de courgettes, légumes galcés au jus de cassis 16,80€
- Le cabillaud grillé, choux fleur en tranches rôties, semoule de choux fleur couleur en vinaigrette 16,80€
- La poitrine de veau roulée, frites de polenta aux olives, mousseline de petits pois, jus au thym 16,80€

Desserts

- Le Viennetta praliné, sorbet framboise 7€
- Le Saint-Honoré pistaché aux abricots 7€
- Le yahourt maison au citron, pêches rôties, sorbet bière 7€
- Le vacherin du «27» vanille-fraise, chantilly à la violette 7€
- Le café gourmand du «27» 7€

*[supplément de 1,80€]

la carte **vinsept**

la carte **vinsept**

27

"27 RUE HAUTE VIENNE", UNE ADRESSE MYTHIQUE