



Les Ardoises de l'Azur :

*De l'entrée au dessert
TOUS les plats de l'Azur sont cuisinés
à partir de produits Bruts*

Pour commencer,
A l'apéritif ou en Entrée :

6 Huîtres + Un verre de Muscadet (10cl) 8€

9 Huîtres + Un verre de Muscadet (10cl) 11€

12 Huîtres + Un verre de Muscadet (10cl) 14€

Assiette de charcuterie ou planche

*(Une tranche de Jambon de Pays, une tranche de
pâté, Saucissons secs et à l'ail, beurre, cornichon,
pain)*

5€ par personne

Supplément Fromage (Comté) 2€

Les salades :

La végétarienne : Salade verte, oignons rouges, tomates, Maïs, Poivrons, Champignons, Asperges, persil, Fromage : Comté, graines de courges grillées et sésame,

Petite assiette : 6€.....Géante : 12€.

La Chicken : Salade verte, Champignons, poivrons, tomates, Asperges, Maïs, , vinaigrette et sauce à l'ail et menthe, Emincé de Poulet Frais, persil, graines de sésame

Petite assiette : 7€.....Géante : 14€

La Saumon : Salade verte, Asperges, tomates, poivrons, oignons rouges, saumon fumé, vinaigrette et chantilly à la mangue, persil et graines de courge

Petit assiette : 8€.....Géante : 16€

Les Viandes :

Servies avec salade verte et Frites maison

*Entrecôtes du limousin (fournisseurs
Plainemaison limoges)*

+/- 250gr.....19€

+/- 500gr.....37€

Sauce Roquefort, poivre, pineau échalotes : 2€

Magret de Canard entier au miel18€

Les omelettes (3 oeufs):

servies avec salades vertes et frites maison.

Nature.....6€

Fromage.....7€

Jambon.....8€

Jambon/Fromage.....9€

Le Camembert au four :

avec jambon de pays, frites maison et salade

verte.....15€

Sans jambon.....11€

Assiette de la mer :

Sur réservation 48h minimum.

*Pince de crabe, huîtres, langoustines, crevettes
grises et roses, amandes, bulots, moules*

25€

Formule repas :

*servie : uniquement du midi du mercredi au
vendredi midi.*

<i>Entrée + plat + Duo de fromage ou dessert + café.....</i>	<i>14€</i>
<i>Entrée + plat.....</i>	<i>13€</i>
<i>Plat + dessert.....</i>	<i>11€</i>
<i>Entrée du jour.....</i>	<i>4€</i>
<i>Plat du jour.....</i>	<i>9€</i>
<i>Dessert du jour.....</i>	<i>2€</i>

Et pour bien finir :

Les fromages :

Le duo : camembert et St Nectaire.....3€

Le trio : camembert, St Nectaire et Comté,
confiture.....5€

Selon élaboration du jour ou arrivage

Les desserts faits maison :

*Marronnier (gâteau à la crème de marron),

*Moelleux au chocolat, *banane au chocolat et

chantilly, *Clafoutis aux fruits, *Tiramisu aux

spéculoos, *panacotta et son coulis de fruits

rouges, *café gourmand (3 minis

desserts+chantilly)...

de 3.50€ à 8.50€

Les desserts lactés de la ferme
du Paupiquet à Ansac :

Crème caramel au beurre salé ou yaourt au
citron.....2€

Les Desserts glacés de la ferme
Prím'Lim à Chabrac :

Glace à la crème en Petit Pot (100ml) :

Vanille, vanille/caramel au beurre salé, vanille/
Rhum raisins, vanille/café,

Chocolat/noisette.....5€

Get 276€

Sorbets : fruits rouges /citron.....5€

Menu enfant :

Un sirop+ jambon blanc ou steack haché /Frites +
un dessert lacté ou un petit pot glacé à la vanille
(50ml) ou un Mister Freeze.....6€

Service en terrasse supplément 0.20€ par boisson.

Les boissons *commandées et récupérées au bar*

Les sans alcools

Les softs

Orangina, Ice tea, Fuzzy tea 2,50 €
(thé vert et mangue),
Schweppes tonic
Coca 2,80 €

Perrier 2,50 €

Limonade 1,80 €

Sirop à l'eau: 1,00 €

Menthe, grenadine, fraise,
citron, rose, violette,
caramel, pain d'épices,
fleurs de sureau, orgeat,
framboise

Jus de fruits: 2,50 €

Ananas, Abricot, ACE,
Pomme, Orange pressée,
Fraise, Mangue, Banane,
Framboise, Poire

Eau pétillante San Pellegrino

50 cl..... 3,00€

1l.....5,00€

Les chaudes

Café 1€

Grand café 2€

Petit café au lait
1,50€

Grand café au lait
2,50€

Thé / infusion
2€

Supplément lait 0,30€

Déca 1,50 €

Chocolat
chaud 2€

Cappuccino
4€

Irish Coffee
6€

Les Alcools

Cocktail de l'Azur : Curaçao bleu, cognac, eau pétillante 10cl/5€

Punch fait maison : Le verre : 10cl/2,50 ; 20cl/4€ 50cl/8€ 1l/15€

Les suppléments : sirop : 0,10 à 0,20 Jus de fruit ou sodas : 0,50

Les bières pressions :

Fischer Tradition 25 cl/2,5€ 50cl/5€

Affligem 25cl/3€ 50cl/6€ Picon Bière 25cl/3,5€ 50cl/7€

Monaco 25cl/2,6€ 50cl/ 5,2€

Les bières bouteille

Heineken sans Alcool 33cl/3€ Guinness 50cl/5€ Kriek cerise
(Mort subite) ou blanche 37cl/4€

Edelweiss (Blanche) 33cl/4€

Desperados 33cl/4€

Les apéritifs et digestifs

Rosé Pamplémousse 12cl/3€

Ricard 2cl/2€ Pineau des Charentes, Porto, Martini 8cl 2,8€

Suze 6cl/ 2,5€

Kir Cassis, châtaigne ou pêche 10cl/ 2€ Kir

Pétillant (Prosecco) 10cl/3€

Clan Campbell, Rhum Blanc Trois Rivières, Gin Beefeater,
malibu ou Vodka 4cl/4,50€

Armagnac Duc de Camilhac, Calvados, Cognac Gauthier,
Poire William's, Get 27,31

ou Gold 4cl/4€

Bailey's 4cl/3€

Crème de Cassis ou pêche 4cl/ 3€

Les Rhums :

Dom Papa 7 ans (philippines) : Doux et fruité,
orange/orange amère, vanille.

Diplomatico (Vénézuéla) : Bouche douce, aux notes de
caramel, de fruits confits et de miel

Angostura 1919 (Trinidad) : Fruits sec et vanille
4cl : 7€

Bacardi Ocho 8 ans (cuba) : Bouche chocolat et caramel
4cl : 5€

Les Whiskies :

Nikka Days (Japon) : Fleurs blanches et agrumes.

Jack Daniel (Tennessee) : Bouche ronde, abricot et épice
(fruits exotiques)

Strathisla 12 ans (Speyside) : Fin et sec, bouche miel et fleurie

Rozelieure (France Lorraine) : Vieilli en fûts de Xérès, notes
épicées légèrement tourbée

Talisker Port Ruighe (Ile de Skye) : Epicé et fumé,
bouche capiteuse. 2cl/3€
4cl/ 6€

HAPPY HOUR* (-50%)

**Tous les mercredis, jeudis et vendredis
18h/19h**

***Sur Fischer tradition,
Vin au pichet,**

**Perrier, coca, jus d'orange,
limonade, schweppes**