

# L'ALZIRE

## AUBERGE CULTURELLE

EN PREMIÈRE PARTIE	Croustillant brie truffe	7,50
	Salade gésiers châtaignes	6,50
	Assiette de charcuterie du moment	7,00
	Entrée du jour	6,00

La Moustache



LE PROGRAMME

### FORMULES DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée, Plat et Dessert du jour	16,90
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	14,90
Plat du jour	12,90

**Fondu creusoïis** 14,50  
Spécialité creusoïse servie avec frites maison, charcuterie, salade

**Fondu creusoïis végétarien** (vg) 13,00  
Spécialité creusoïse servie avec frites maison, mélange de crudités variées

**Curry vert de pois chiches** (vg) 14,00  
Pois chiches, lait de coco, légumes, oignons, ail, gingembre, riz

**La grande salade creusoïse** 14,50  
Salade, gésiers, châtaignes, croûtons

**La grande salade brie truffe** 15,00  
Salade, mélange de crudités croustillant brie truffe

### GUEST DU MOMENT

**Oh Oh Burger** 21,00  
Burger du père Noël, foie gras, confiture de figues

Faux filet (vbf) 18,50

Bavette d'Aloyau (vbf) 19,00

Entrecôte limousine 280g (vbf) 29,00

**SUPPLÉMENT SAUCE** Fondu ou bleu 2,00

### SOUS LE GRILL

### LES STARS

## BURGER SHOW

**Alzire Burger** 15,50  
Fondu creusoïis, sauce maison, steak, oignons, cornichons, salade

**Blue Burger** 16,50  
Bleu d'Auvergne, sauce maison, steak, oignons, cornichons, salade

**Biquette Burger** 17,00  
Fromage de chèvre, tomates séchées, sauce maison, steak, oignons, cornichons, salade

**Cho' Burger** 16,50  
Chorizo, poivrons, sauce maison, steak, oignons, cornichons, salade

**Rebloch' Burger** 18,50  
Reblochon, lard grillé, sauce maison, steak, oignons, cornichons, salade

**Veggie Burger** (vg) 14,50  
Falafel, sauce curry, sauce maison, oignons, cornichons, salade et achards de légumes

**Poupoule Burger** 16,00  
Galette de poulet aux épices, achards de légumes, sauce curry, sauce maison, oignons, cornichons, salade

**Bubulle Burger** 16,00  
Saumon ou truite fumés selon disponibilité, sauce aneth citron, galette de pomme de terre, oignons, cornichons, salade

**Rougail Burger** 17,00  
Sauce rougail, lard grillé, sauce maison, steak, achards de légumes, oignons, cornichons, salade

**Barbeuc' Burger** 16,50  
Cheddar, lard grillé, sauce barbecue, steak, oignons, cornichons, salade

### SUPPLÉMENTS

Cheddar : 1,50 / Lard grillé : 2,00 / Double steak : 5,00

### THE KIDS ARE ALRIGHT

Mini fondu, Steak haché frites, Burger kid (+2€) / 1 boule de glace 8,50

### RAPPELS !!!

Duo de fromages	7,00
Fondant chocolat - speculoos	6,50
Crème coco caramel beurre salé	6,00
Fouetté fruits rouges	5,50
Profiterole chocolat	7,50
Dessert du jour	6,00

**Dame blanche** 8,50  
3 boules vanille, chantilly, coulis chocolat

**Chocolat liégeois** 8,50  
2 boules chocolat, 1 vanille, chantilly, coulis chocolat

**Café liégeois** 8,50  
2 boules café, 1 vanille, chantilly, coulis chocolat

**Fraise tagada** 8,50  
2 boules fraise, 1 vanille, chantilly, coulis fruits rouges

**Bounty** 8,50  
2 boules coco, 1 vanille, chantilly, coulis chocolat

**Coupe 1 / 2 boules au choix** 2,50 / 3,90  
Parfums des glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, Parfums des sorbets : fraise, citron, mangue, framboise

(vg) végétarien

ça pique un peu !

Allergènes : demandez nous.

# BAR



## SO HOT

Café espresso	1,50	Chocolat Chaud	3,50
Grand Café	3,00	Thé / Infusion « bio »	2,80
Café crème	2,20	Décaféiné	1,50
Cappuccino	2,20	Café viennois	3,50

## MOCKTAILS 33CL ALCOHOL FREE

Bora Bora	5,00
Ananas, orange, citron vert, grenadine	
Virgin Mojito	6,00
Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	
Virgin Mojito Fraise	7,00
Citron vert, menthe, purée de fraise, sucre, eau gazeuse	
Virgin Mule	6,50
Citron vert, sucre de canne, ginger beer	
Virgin Mule Fraise	7,50
Citron vert, purée de fraise, sucre de canne, ginger beer	

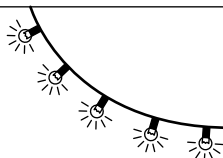
Sirup / Diabolo	2,00 / 2,50
Coca-Cola, Zéro	3,50
Orangina	3,20
Schweppes (Tonic ou Agrumes)	3,20
Fuze Tea	3,20
Perrier	3,20
Jus de fruit « bio » (25cl)	3,90
Orange, abricot, ananas, pommes, tomates, multi fruits	

## SO COLD 33CL



## BIÈRES 25CL

Gothic (pression blonde - 5,5°)	2,80
LBF ipa (pression ipa - 6°)	4,50
Chouffe (pression blonde belge - 8°)	4,50
Panaché (pression)	2,80
Picon bière (pression)	3,50
Bière sirup (pression)	2,90
La B (bière locale)	4,00
Les Monts de Guéret (bière locale)	4,70



## COCKTAILS 33CL

Mojito	8,50
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	
Mojito fraise	9,50
Rhum, citron vert, menthe, purée de fraise, sucre de canne, eau gazeuse	
Daiquiri ananas	7,90
Rhum, citron vert, jus d'ananas, sucre de canne	
Caïpirina classic	7,90
Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée	
Caïpirina fraise	8,90
Cachaça, citrons verts, purée de fraise, sucre de canne, glace pilée	
Jamaïcain Mule	8,50
Rhum, citron vert, ginger beer	
Moscow Mule	8,50
Vodka, citron vert, ginger beer	
Sex on the Beach	8,50
Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, cranberry	
London Mule	8,50
Gin, citron vert, ginger beer	
Gin Fizz	8,00
Gin, jus de citron, sucre liquide, eau gazeuse	
Whisky+, Vodka+, Rhum+	5,50
Alcool 4cl + adjuvant	

## SPRITZ 33CL

Apérol spritz	6,50
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Campari spritz « original »	7,50
Campari, Prosecco, eau gazeuse	
Hugo spritz	9,00
Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	



Talisker 10 (whisky)	8,50
Bellevoe (french whisky)	6,90
Diplomatico (rhum)	6,50
Compagnie des Indes (rhum)	6,50
Cognac ABK6 (6cl)	5,90
Armagnac Duc Camilhac (6cl)	5,50
Calvados Beaujour (6cl)	4,90
Eau de vie de poire Saint Florent	4,00

## DIGESTIFS & SPIRITUEUX 4CL

## GRIGNOTAGES

Saucisson à partager	7,50
Bol de frites	4,00
Bol de fondou	4,00

