

# RESTAURANT HÔTEL **Alexia**



Le Limousin doit sa gastronomie à l'authenticité et aux richesses de ses terroirs.

Nous privilégions nos amis producteurs et fournisseurs régionaux afin de vous fournir des recettes savoureuses avec des ingrédients frais de qualité, à la traçabilité assurée.

Consommer en toute confiance nos produits, c'est contribuer au dynamisme de l'économie locale et maintenir nos campagnes vivantes.

Les produits du Limousin utilisés dans nos recettes vous sont signalés par un petit label et écrit en rouge sur notre carte.

Toujours avide de satisfaire les papilles de nos clients, nous recherchons sans cesse de nouvelles idées pour régaler l'ensemble des personnes venant chez nous. C'est pourquoi, nous tenons à mettre en avant des produits travaillés et préparés dans nos locaux par nos cuisiniers.

En effet, l'intégralité des plats proposés dans la carte qui suit sont des produits faits maison.

Toute l'équipe du Restaurant ALEXIA vous souhaite donc un Bon Appétit !!!



# Nos Boissons

## Cocktails

Sangria .....	15 cl .....	4.20€	1 l .....	21.50€
Américano maison .....	6 cl .....	5.50€		

## Apéritifs

Coupe de champagne .....	12 cl .....	6.20€		
Kir .....	12 cl .....	3.20€		
Kir pétillant .....	12 cl .....	3.80€		
Kir royal .....	12 cl .....	6.90€		
Ti-punch .....	4 cl .....	5.20€		
Suze .....	4 cl .....	3.40€		
Muscat .....	4 cl .....	3.40€		
Ricard / Pastis .....	2 cl .....	3.20€		
Pineau, rouge ou blanc .....	4 cl .....	3.40€		
Porto, rouge ou blanc .....	4 cl .....	3.40€		
Martini, rouge ou blanc .....	4 cl .....	3.40€		

## Whiskys

	2 cl	4 cl
Ballantines .....	2.60€	5.20€
Cardhu .....	3.45€	6.70€
Jack Daniel .....	3.45€	6.70€
Aberlour .....	3.45€	6.90€

## Bières pression

	33 cl	50 cl
1664 .....	4.80€	7.00€
Grimbergen .....	4.90€	7.40€

## Bières bouteilles

Desperados .....	33 cl .....	3.90€
Lémovice.....	33 cl .....	3.90€
Blonde, Blanche, Ambrée, Triple, gueule Noire		
Lémovice.....	75 cl .....	8.50€
Blonde, Blanche, Ambrée, Triple, gueule Noire		

**Lémovice**  
PENSEZ GLOBAL, BUVEZ LOCAL

## Boissons fraîches

Coca Cola, Coca Zéro .....	33 cl .....	3.80€
Schweppes .....	25 cl .....	3.80€
Orangina .....	25 cl .....	3.80€
Jus de fruits.....	25 cl .....	3.80€
Fuzetea .....	25 cl .....	3.80€
Limonade .....	25 cl .....	3.80€

## Champagnes

Royer Brut.....	75 cl .....	55.00€
-----------------	-------------	--------

## Vodkas, rhums et téquilas

Vodka .....	4 cl .....	5.50€
Rhum Havana "3ans" .....	4 cl .....	5.50€
Téquila .....	4 cl .....	5.50€

## Vin en pichet

	25 cl	50 cl
Rouge « Le Petit Pont » Les Domaines Robert Vic- Pays d'Oc .....	4.90€	8.90€
Rosé « Le Petit Pont » Les Domaines Robert Vic - Pays d'Oc .....	4.90€	8.90€
Blanc Vin d'origine ESPAGNE .....	4.90€	8.90€

## Eaux

San Pellegrino .....	1 l .....	5.80€
San Pellegrino .....	50 cl .....	3.90€
Vittel .....	1 l .....	5.80€
Vittel .....	50 cl .....	3.90€
Vittel .....	25 cl .....	2.30€
Perrier .....	33 cl .....	3.50€

## Digestifs

Poire.....	4 cl .....	5.50€
Cognac.....	4 cl .....	5.50€
Calvados .....	4 cl .....	5.50€
Gin.....	4 cl .....	5.50€
Cointreau.....	4 cl .....	5.50€
Get 27 .....	4 cl .....	5.50€
Get 31.....	4 cl .....	5.50€
Fraise des bois .....	4 cl .....	5.50€

## Cafés et infusions

Café .....	1.90€
Décaféiné .....	1.90€
Thé .....	2.20€
Infusion .....	2.20€
Chocolat .....	2.90€
Grand Café.....	2.90€

## Nos Entrées

Vol au vent de chorizo,  
champignons confits et parmesan.....**11.90€**

Poireaux grillés, émietté d'œuf et crumble au noix,  
vinaigrette de balsamique blanc **Végétarien**.....**11.90€**

Assiette de Foie Gras Mi-Cuit, brioche maison  
et chutney d'abricots.....**19.90€**

« *Supplément assiette : 1.50€* »

## Nos Salades

	PETITE	GRANDE
<b>Salade de Croustillants de Gouzon et pickles de carottes <b>Végétarien</b></b>	<b>10.90€</b>	<b>14.90€</b>
<i>Salade, Tomates, Croustillants de Gouzon, pickles de carottes</i>		
Vinaigrette Classique (Huile de Tournesol, Vinaigre Balsamique, Moutarde, Sel, Poivre)		
<b>Salade Alexia</b> .....	<b>10.90€</b>	<b>14.90€</b>
<i>Salade, Tomates, Tome de Montlebeau, Jambon Blanc, Noix, Pomme Limousine, Croûtons</i>		
Vinaigrette Classique (Huile de Tournesol, Vinaigre Balsamique, Moutarde, Sel, Poivre)		
<b>Salade Norvégienne</b> .....	<b>10.90€</b>	<b>14.90€</b>
<i>Saumon fumé, Toast de tapenade, Tomates et zeste de citron confit</i>		
Vinaigrette Classique (Huile de Tournesol, Vinaigre Balsamique, Moutarde, Sel, Poivre)		

## Nos Poissons

**Pavé de Saumon snacké sur la peau,**

**condiments 4/4** (*huile d'olive, câpres, olives, tomates, échalotes*).....**18.90€**

*Julienne de légumes fraîche et pommes de terre écrasée aux herbes*

**Dorade royale, crème de citron vert et câprons**.....**21.90€**

*Julienne de légumes fraîche et pommes de terre écrasée aux herbes*

## Nos Viandes

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et de salade verte*

**Entrecôte 300g/350g Race Limousine (selon arrivage)**.....**26.90€**

**Tartare de Bœuf 180g Race Limousine**.....**16.90€**

**Onglet de Bœuf en Brochette 200g**.....**18.90€**

**Brochette de Bœuf Marinée 180g**.....**14.90€**

**Steak Haché à Cheval Race Limousine**.....**11.90€**

**Sauce Maison : Poivre ; Echalote ; Bleu ; Bière**    *Sup sauce : 0.60€*

« **Supplément assiette : 1.50€** »

## Nos Spécialités

**Tête de Veau Sauce Gribiche** .....**15.50€**

*Pommes de Terre Vapeur Sauce Gribiche*

**Assiette Creusoise**.....**12.90€**

*Fondu Creusois au Camembert, Jambon sec , Salade, Frites maison*

**Ris de Veau Rôti au Sautoir**.....**24.90€**

*Poêlée forestière et purée de choux fleurs*

## Nos Accompagnements

**Tagliatelles, Frites maison, Salade Verte, purée de choux fleurs, julienne de légumes fraîche, pommes de terre écrasée aux herbes**

## Nos Burgers

Tous nos Burgers sont accompagnés de Frites maison :

**Burger Limousin** .....12.90€

*Bœuf Haché Race Limousine, Tomate, Salade, Cheddar, Oignons, Sauce Cocktail*

**Burger Montagnard**.....12.90€

*Bœuf Haché Race Limousine, lard grillé, fromage à raclette, oignons*

**Burger Coquorico** .....12.90€

*Poulet snacké, Tomate, Cheddar, Oignons, Sauce BBQ maison*

## Nos Pizzas

**Pizza Reine**.....10.90€

*Sauce Tomate, Champignons, Olives, Jambon, mozzarella*

**Pizza Quatre Fromages**..... 12.50€

*Sauce Tomate, Gorgonzola, Bleu d'Auvergne, Tome de montlebeau, mozzarella*

**Pizza Margarita Végétarien**.....11.50€

*Sauce Tomate, mozzarella, olives*

**Pizza calzone** ..... 11.50€

*Sauce Tomate, Jambon, Champignons, Olive, Œuf, mozzarella*

*(servi en chausson)*

## Nos Pâtes

**Tagliatelles Carbonara**

*Lardons, Champignons, Oignons, jaune d'œuf, gruyère* .....10.90€

**Tagliatelles Fermières** .....11.90€

*Filet de Poulet, Champignons, Oignons, Crème*

Menu Plaisir    *Boissons Non Comprises*    **34.90€**

**Entrées** **Assiette de Foie Gras Mi-Cuit, brioche maison et chutney d'abricots**

**Ou** **Poireaux grillés, émietté d'œuf et crumble aux noix, vinaigrette de balsamique blanc**

**Ou** **Salade norvégienne** *Saumon fumé, Toast de tapenade, Tomates et zeste de citron confit*

**Plat** **Ris de Veau Rôti au Sautoir,**  
*Poêlé forestière et purée de choux fleurs*

**Ou** **Onglet de bœuf en brochette, Sauce à la bière**  
*Accompagné de Frites maison et de Salade Verte*

**Ou** **Filet Dorade royale, crème de citron vert et Câprons**  
*Julienne de légumes fraîche et pommes de terre écrasée aux herbes*

**Desserts** **Faites votre choix dans la Carte des Desserts**  
**A commander au début du repas**

Menu Découverte    *Boissons Non Comprises*    **24.90€**

**Entrées** **Salade Alexia** *Salade, Tomates, Tome de montlebeau, Jambon Blanc, Noix, Pomme Limousine, Croûtons*

**Ou** **Vol au vent de chorizo, champignons confits et parmesan**

**Plats** **Pavé de Saumon snacké sur la peau, condiments 4/4**  
*Julienne de légumes et pommes de terre écrasée aux herbes*

**Ou** **Brochette de Bœuf Marinée Sauce échalotte**  
*Accompagnée de Frites maison et de Salade Verte*

**Desserts** **Crème brûlée à la vanille et à la Crème de la ferme de Montlebeau (Vareilles 23300)**  
**Milles feuilles fruits rouges et sa Crème diplomate à la vanille**

## Fromages

Assiette de Trois Fromages du Limousin .....6.50€

*Gouzon, camembert de Verneuil, tome de Montlebeau*

## Nos Desserts Maison

Crème brûlée à la vanille et à la Crème de la ferme de  
Montlebeau (Vareilles 23300).....7.90€

Café gourmand ..... 7.90€

Milles feuilles fruits rouges et sa crème diplomate  
à la vanille.....7.90€

Entremet chocolat noir et noix  
et son crémeux chocolat au lait.....7.90€

Fromage Blanc de la Laiterie « Les Fayes ».....4.90€

*Supplément : Coulis de Fruits Rouges, Miel*

## Nos Glaces

Café ou Chocolat Liégeois.....6.90€

Dame Blanche.....6.90€

*Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly et Amandes Grillées*

Coupe pomme calvados.....6.90€

*Sorbet pomme verte, calvados*

Sundae caramel.....6.90€

*Glace caramel, chantilly, caramel au beurre salé*

Coupe fruits rouges Melba .....6.90€

*Compotée de fruits rouges, Glace Vanille, Chantilly*

Coupe de Glace Deux Boules.....4.10€

Coupe de Glace Trois Boules.....5.50€

« Supplément chantilly : 1.00€ »

Notre menu du jour est disponible uniquement le midi du Lundi au Samedi, hors jours fériés sur notre ardoise

## Plat du Jour

11.50

## Formule du jour

2 plats au choix parmi :  
Entrée / plat / fromages / dessert

13.90

## Menu du jour

3 plats au choix parmi :  
Entrée / plat / fromages / dessert

14.50

## Menu Complet

Entrée / plat / fromages / dessert

16.00

### Menu Enfant jusqu'à 10 ans 9.90€

Boissons Sirop à l'eau

Ou Jus d'Orange

Plats Steak Haché Race Limousine et ses Frites

Ou Tagliatelles Carbonara

Ou Pizza Bambino : Sauce Tomate, Jambon, Fromage

Desserts Coupe de Glace Deux Boules



# Notre Carte des Vins

## VIN ROUGE

75cl

37.5cl

12cl

### Côtes de Bordeaux

*Saint-Emilion Grand Cru (AOC) "Château Franc la Rose" .....* **35.90€**

### Bourgogne

*Pinot Noire Vieilles Vignes (AOP) "Château Santenay" .....* **24.90€**

### Vallée de Loire

*Saumur-Champigny (AOP) "Les Longes" .....* **23.90€**      **15.90€**      **3.90€**

*Saint Nicolas de Bourgueil (AOC) "Le Clos du vigneau" .....* **23.90€**      **15.90€**      **3.90€**

*Valençay (AOP) "Cuvée des Griottes" .....* **21.90€**

### Sud-Ouest

*Bergerac (AOC) "La Futée De Tourmentine" .....* **21.90€**

## VIN BLANC

75cl

37.5cl

12cl

### Vallée de la Loire

*Valençay (AOP) "Cuvée Chevrefeuille" .....* **23.90€**      **15.90€**

*Quincy" (AOP) "Domaine Siret Courtaud" .....* **23.90€**      **3.90€**

*Coteaux Du Layon (AOP) "Les Malecots" .....* **23.90€**      **3.90€**

### Bourgogne

*Macon "Cuvée Papillon" (AOC) .....* **23.90€**

## VIN ROSE

75cl

37.5cl

12cl

*Vallée De La Loire Valençay (AOP) .....* **23.90€**      **17.90€**

*Tavel Cuvée Roc Epine "Domaine Lafond" BIO .....* **24.90€**      **15.90€**

*Les domaines Robert Vic – Pays D'oc "Petit Pont" .....* **12.90€**

*Cote De Provence (AOP) "Chateau Montaud" .....* **21.90€**      **13.90€**      **3.90€**

*Vallée Du Rhône "Liberty Nages" .....* **22.90€**

# Restaurant **Alexia**

**INTER-HOTEL ALEXIA\*\*\***

9 ZA de la Prade – 23300 La Souterraine – France

Tél : 05.55.63.01.01 – Fax : 05.55.89.33.08

[contact@hotelalexia.com](mailto:contact@hotelalexia.com)

[www.hotelalexia.com](http://www.hotelalexia.com)



**Notre établissement reste à votre disposition pour toutes demandes  
de repas exceptionnel :**  
**Séminaire, Groupe Touristique, Autocariste, Repas de Famille,  
Mariage, Communion, Baptême...**