

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 !!!



Our Drinks

Cocktails

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

Apéritifs

Coupe de champagne	12 cl	6.90€		
Kir	12 cl	3.50€		
Kir pétillant	12 cl	3.95€		
Kir royal	12 cl	6.90€		
Ti-punch	4 cl	5.90€		
Suze	4 cl	3.90€		
Muscat	4 cl	3.90€		
Ricard / Pastis	2 cl	3.60€		
Pineau, rouge ou blanc	4 cl	3.60€		
Porto, rouge ou blanc	4 cl	3.60€		
Martini, rouge ou blanc	4 cl	3.60€		

Whiskys

	2 cl	4 cl		
Ballantines	2.80€	5.50€		
Cardhu	3.90€	6.90€		
Jack Daniel	3.90€	6.90€		
Aberlour	3.90€	6.95€		

Beer pression

	33 cl	50 cl		
1664	4.95€	7.00€		
Grimbergen	5.20€	7.40€		

Beer bottles

Desperados	33 cl	4.95€		
Lémovice	33 cl	4.95€		
Blonde, Blanche, Ambrée, Triple, gueule Noire, Lemopils, Craft				
Lémovice	75 cl	9.95€		
Blonde, Blanche, Ambrée, Triple, gueule Noire				

Lémovice
PENSEZ GLOBAL, BUVEZ LOCAL

Boissons fraîches

Coca Cola, Coca Zéro	33 cl	3.95€		
Schweppes	25 cl	3.95€		
Orangina	25 cl	3.95€		
Jus de fruits	25 cl	3.95€		
Fuzetea	25 cl	3.95€		
Limonade	25 cl	3.95€		

Champagnes

Royer Brut	75 cl	60€		
------------------	-------------	-----	--	--

Vodkas, rhums et téquilas

Vodka	4 cl	5.90€		
Rhum Havana "3ans"	4 cl	5.90€		
Téquila	4 cl	5.90€		

Vin en pichet

	25 cl	50 cl		
Rouge « Le Petit Pont » Les Domaines Robert Vic - Pays d'Oc	5.30€	9.50€		
Rosé « Le Petit Pont » Les Domaines Robert Vic - Pays d'Oc	5.30€	9.50€		
Blanc Vin d'origine ESPAGNE	5.30€	9.50€		

Eaux

San Pellegrino	1 l	5.95€		
San Pellegrino	50 cl	4.20€		
Vittel	1 l	5.95€		
Vittel	50 cl	4.20€		
Vittel	25 cl	2.50€		
Perrier	33 cl	3.90€		

Digestifs

Poire	4 cl	5.90€		
Cognac	4 cl	5.90€		
Calvados	4 cl	5.90€		
Gin	4 cl	5.90€		
Cointreau	4 cl	5.90€		
Get 27	4 cl	5.90€		
Get 31	4 cl	5.90€		
Fraise des bois	4 cl	5.90€		

Coffee and teas

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

Starters

Vol au vent de chorizo, Puff Pastry

Confit mushrooms, chorizo, parmiggiano.....**12.90€**

Bruchetta, snail butter and Parm's ham.....**11.90€**

Beef Carpaccio, Parmiggiano et lamb's lettuce.....**11.90€**

« extra plate : 1.50€ »

Salads

Alexia Salad.....13.90€

Salad, Tomatoes, Limousin Tome Cheese , Ham, Walnuts, Limousin Apple, Croutons

Classic Dressing (Sunflower Oil, Balsamic Vinegar, Mustard, Salt, Pepper)

Pasta Salad, raw ham and pesto.....13.90€

Salad, penne, mozzarella, raw ham, pesto

Greek salad.....14.90€

Salad, confit vegetables, olives, greek yaourt sauce, shallots, fêta

Salade with crispy goat cheese and honey.....14.90€

Lettuce, goat cheese toast, olive oil, grilled bacon, honey, tomatoes

Tomatoes Rosace, reduced Balsamic and whole Burrata..13.90€

Bagel Smoked salmon and et avocados.....13.90€

Fish

Roasted salmon filet, garlic cream.....**21.90€**

Leeks fondue and risotto

Seabream plancha grilled, « grenobloise » seasonings....**21.90€**

Leeks fondue and risotto

Meats

Every piece of meat comes with gratin Dauphinois and salad

Rib Steak **300g/350g** *Limousine breed*

(depending on arivals).....**29.90€**

Beef Tartare **180g** *Limousine breed*.....**17.90€**

Beef Sirloin Steak **250g**.....**19.90€**

Marinated beef skewer **180g**.....**15.90€**

Faux Filet **300g****18.90€**

Homemade Sauce : Pepper ; Shallot ; Blue cheese extra sauce : 0.60€

« extra plate : **1.50€** »

Our Specialities

Creusois Burger **14.50€**

(Brioche Bun, Limousin's ground beef, fondu creusois, raw ham and red onions)

Home made fries

« Assiette Creusoise ».....**13.90€**

« Fondu Creusois » with Camembert, raw ham, Salad, home made fries

Roasted calf sweatbread « au sautoir ».....**26.90€**

Girolles cream and gratin dauphinois

Sides

Pasta, Homemade fries , Salad, gratin dauphinois et Leeks
fondue

Nos Burgers

Our burgers comes with homemade French Fries :

Creusois Burger14.50€

(Brioche Bun, Limousin ground beef, fondu creusois, raw ham and red onions)

Limousin Burger.....14.50€

Limousin ground beef, Tomatoes, Salad, Cheddar, Onions, Cocktail Sauce

Montagnard Burger.....14.50€

Limousin ground beef, grilled bacon, raclette cheese, onions

Auvergnat Burger.....14.50€

Limousin ground beef, Tomatoes, blue cheese, Onions, salad and Cheddar

Pasta

Carbonara Tagliatelle

Diced Bacon, Mushrooms, Onions, egg yolk, gruyère13.50€

Homemade Tagliatelle all' pesto13.50€

Menu Discovery *Drink not included* **26.90€**

Starters Alexia Salad

*Salad, Tomatoes, Tome Cheese, Ham, Walnuts, Limousin Apple, Croutons, Classic Dressing
(Sunflower Oil, Balsamic Vinegar, Mustard, Salt, Pepper)*

**Or Puff pastry « vol au vent »
whith chorizo and mushrooms confit**

Main course

Roasted Salmon, garlic cream

Leeks fondue and risotto

Or Marinated Beef Skewer whith shallots sauce

Homenade gratin dauphinois and salad

Desserts Crème brûlée made whith vanille

Or Red fruits and vanilla custard « Milles feuilles »

Kid Menu *Up to 10 years old* **10.90€**

Drinks Fruit Sirup

Or Orange Juice

Main Course

**Ground Beef of Local Limousine Breed
with homemade french fries**

Or Carbonara Tagliatelle

Desserts Two Scoops of Ice Cream

« Plate Extra : 1.50€ »

Cheese

Three Local Cheese (From Limousin) on a Plate6.50€

Homenade desserts

Crème brûlée made with vanilla7.90€

Gourmand coffee..... 7.90€

Red fruits and vanilla custard « Milles feuilles ».....7.90€

Dark chocolate and walnut dessert

with milk chocolate ganache.....7.90€

Cottage Cheese from the Farm of « Les Fayes ».....4.90€

Extra : Red fruits coulis, honey

Ice cream

Iced Chocolate or Coffee with Whipped Cream6.90€

Ice cream sundae.....6.90€

Vanilla ice cream, Melted Chocolate, Whipped Cream and Roasted Almonds

Calvados apple cut.....6.90€

Green apple sorbet, calvados

Sundae caramel.....6.90€

Ice cream caramel, Whipped Cream, salted butter caramel

Red fruits Melba6.90€

Red fruits compote, vanilla ice cream, whipped cream

Two Scoops of Ice Cream.....4.10€

Three Scoops of Ice Cream.....5.50€

« *Homemade Whipped Cream Extra: 1.00€* »

»

Our daily menu is only available for lunch Monday to Saturday, excluding public holidays on our slate

Today's special

11.90€

Formula of the day

2 dishes to choose from :
starter / main course / cheese / dessert

14.20€

Menu of the day

3 dishes to choose from :
starter / main course / cheese / dessert

14.90€

Complete menu

starter / main course / cheese / dessert

16.90€

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

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...**