



La
CARTE

Les Echoppes - 8 Rue Adrien Dubouché, 87000 Limoges - Restaurant/ Bar à vin

Plaisirs à PARTAGER

Assiette de jambon cru 16 mois de la « Maison Laborie » 12€

Assortiment de charcuterie de la « Maison LABORIE » 20€

Fromages affinés de la « Fromagerie Lachaise » 20€

Planche mixte 24€

La Côte de Bœuf maturée sur place 85€/le kg

La CARTE

MENU (ENTRÉE~PLAT~DESSERT) 37€

MENU ENFANT (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) 13€

ENTRÉES 11€

LE POIREAU

Mosaïque de « blancs de blancs » en feuille nori, sauce gribiche, pickles de chou-fleur au jus de carottes

LE VÉRITABLE PÂTÉ EN CROÛTE

Veau et cochon marinés au Noilly Prat, chutney de butternut

LA GAMBAS

En croustillants, céleri rémoulade à la moutarde Savora, endives pissenlits croquantes

PLATS 23€

LE ROND DE GITE

Attendri de « L'Atelier Correzien », pressé de pommes de terre au lard et pommes fruits du Limousin, jus corsé

LA TRUITE D'ISPEGUY

Pavé cuit à l'unilatéral et peau croustillante, risotto poêlé aux graines de sarrasin torréfiées, sauce "Jean Vignard"

LE FILET DE COCHE DE LA MAISON « LABORIE »

Façon Wellington, duxelle de champignons et moutarde violette de Brive-La-Gaillarde, mousseline de panais à la vanille

LE VEGGIE

Inspiration du chef

DESSERTS 9€

LE FROMAGE

Fromages affinés de la « Fromagerie Lachaise »

LA BRIOCHE MAISON

Au sucre perlé, ganache montée au chocolat extra bitter

LE FINANCIER

Noisettes croquantes, mousse de fromage blanc de la "Laiterie Les Fayes"

LA POIRE

Pochée au vin chaud épicé, sablé breton à la vanille de Madagascar, crème de café et poivre Timut

Les
ECHOPPES



Instagram: [les.echoppes.limoges](https://www.instagram.com/les.echoppes.limoges)
Facebook: [Les Echoppes](https://www.facebook.com/les.echoppes)