

Jourdan



Les Desserts

Tous nos desserts sont maison

Tarte au citron meringuée *	6,20
Brioche façon Pain Perdu, glace vanille, caramel au lait	7,30
Tiramisu au café ou au spéculos*	6,40
Salade d'ananas à la menthe *	5,90
Tarte tatin, glace vanille *	6,50
Omelette aux pommes caramélisées	7,70
Mousse au chocolat *	6,00
Nage d'agrumes, sorbet citron *	6,20
Crème brûlée *	6,00
Fromage blanc nature ou miel ou coulis de fruits rouges*	5,80
Fondant au chocolat, glace vanille *	6,50
Salade d'orange à la cannelle *	6,00
Cannelés façon Profiterolles	7,80
Profiterolles glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,50
Assiette gourmande (5 petits desserts)	7,50
Mille feuilles de fruits frais	7,80
Ananas frais	6,80
Faisselle de Rians, coulis de fruits rouges*	5,80
Brochette de fruits frais, sauce chocolat ou coulis de fruits rouges	8,00
Café Jourdan (café et 5 petits desserts)	8,00
Déca Jourdan (déca et 5 petits desserts)	8,00
Thé Jourdan (thé et 5 petits desserts)	8,90

Les Glaces

Coupe 2 boules	4,50	Coupe 3 boules	6,00
<small>Chocolat, vanille, fraise, citron, framboise, cassis, menthe, café, rhum-raisin, nougat, caramel, pistache, abricot, pain-d'épices, poire</small>			
Chocolat liégeois	7,00	Café liégeois	7,00
Dame Blanche	7,00	Banana Split	8,00
Amarena	8,50	Colonel	7,50
Angel caramel	7,00	Dijonnaise	7,50
After Eight	7,50		

Le Bistrot Jourdan

2 cours Jourdan

87000 Limoges

Tel: 05 55 77 69 89

Horaires :

lundi : 08:30-23:00

mardi : 8:30-23:00

mercredi : 08:30-23:00

jeudi : 08:30-23:00

vendredi : 08:30-23:00

samedi : 08:30-00:00

dimanche : Fermé

Le Bistrot



Bières pression

Heineken 25 cl	3,60	50 cl	7,20
Affligem 25 cl	4,00	50 cl	8,00
Edelweiss 33 cl (bouteille)	4,50		

Apéritifs

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise, coquelicot, châtaigne)	4,00
Kir pétillant (cassis, mûre, pêche, framboise, coquelicot, châtaigne)	4,50
Champagne Perriet- Jouët (coupe)	8,00
Martini (rouge, blanc)	3,50
Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange)	7,00
Muscat, pineau (rouge ou blanc), Lillet, Porto, Suze	3,50
Américano maison	7,00
Punch maison	7,00
Ricard, Pastis 51, Casanis, Berger blanc	3,00
Whisky (Clan Campbel)	5,00
Whisky (Knokando, Glenmorangie, Aberlour, Jameson, Jack Daniels, Glenlivet 15 ans)	7,00
Cocktail de jus de fruits	6,50
Jus de fruits (orange, Ananas, Abricot, Pamplémousse, Pomme, tomate...)	3,50
Sodas (Pepsi, Pepsi light, Perrier, Orangina, Schweppes, Ice tea...)	3,50

Vins au verre - Vins au pichet

Blanc: Horgelus sec	4,00	Horgelus sec (25cl)	6,50
Horgelus moelleux	4,50	Horgelus moëlleux (25cl)	8,50
Rosé: Cuvée Saint Tropez	4,00	Horgelus sec (50cl)	13,00
Rouge: St Nicolas de Bourgueil, Pécharmant, Bordeaux	4,00	Horgelus moëlleux (50cl)	17,00
		Rosé: Cuvée Saint-Tropez	
		Rouge: St Nicolas de Bourgueil, Pécharmant, Bordeaux (Graves)	
		25 cl	6,00
		50 cl	13,00

Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino	4,00 (1/2 litre)	Vittel, San Pellegrino	6,00 (litre)
Chateldon	7,00 (75 cl)		

Snack



Omelette Campagnarde, salade verte **9,50**

4 oeufs, pommes de terre, jambon de pays, oignons

Croque Monsieur, salade verte, frites..... **7,30**

Croque Madame, salade verte, frites **7,80**

Jambon vendéen grillé, oeuf au plat, frites, salade verte..... **9,50**

Tartine complète, salade verte **10,70**

Brucheta, sauce Napolitaine, jambon blanc, gruyère, chorizo

Tartine scandinave, salade verte **11,00**

Brucheta, crème liquide, crevettes, saumon, gruyère, citron

Nos salades



Salade Auvergnate **10,30**

salade, tomates, jambon de pays, dés de Roquefort, poitrine fumée grillée, oeufs, chèvre chaud

Salade de la Mer **14,10**

salade, tomates, noix de St Jacques et gambas poêlées, agrumes, terrine de saumon au poireau et chèvre frais, vinaigrette aux agrumes

Salade Jourdan **15,10**

salade, tomates, pommes de terre, oeufs, magret de canard, gésiers, foie gras maison

Salade de pâtes **10,30**

salade, pâtes, tomates confites, copeaux de Parmesan, Coppa, chorizo, pesto

Salade Nordique **10,40**

salade, tomates, concombre, oeufs, saumon fumé, crevettes, terrine de saumon au chèvre frais et poireau

Salade Italienne **10,50**

salade, oeufs, tomates confites, mozzarella, Coppa, jambon de pays, copeaux de Parmesan

Salade Paysanne **11,50**

salade, tomates, pommes de terre, oeufs, croustillant de chèvre, gésiers, pommes

Salade Terre et Mer **11,10**

salade, tomates confites, terrine saumon chèvre frais et poireau, magret de canard, champignons frais et asperges.

Nos entrées gourmandes

Assiette de charcuterie..... **14,00**

Foie gras maison et son duo de toasts **14,30**

Carpaccio de saumon, marinade au basilic **7,90**

Terrine de saumon au poireau et chèvre frais **8,50**

Faisselle et ses condiments, toast de tartare de tomates..... **6,90**

Carpaccio de boeuf, huile d'olives, copeaux de Parmesan, champi-

gnons de Paris **7,90**

Les Viandes



Bavette grillée..... **15,40**

Bavette à la fondue d'échalotes..... **16,90**

Brochette de filet de boeuf **19,10**

Tartare de boeuf **14,80**

Entrecôte Limousine..... **26,00**

Escalope de veau à la Normande **16,50**

Escalope de veau Saltimbocca..... **17,90**

(escalope de veau, jambon de pays, crème fraîche)

Supplément sauce : poivre, Roquefort, échalotes, foie gras, miel.... **2,00**

Les carpaccios

Carpaccio de boeuf aux copeaux de Parmesan..... **13,50**

Huile d'olive, basilic, parmesan, champignons de Paris

Carpaccio de saumon **14,00**

Huile d'olive, basilic, oeuf de lympe

Duo de carpaccio (mi-boeuf, mi-saumon)..... **14,50**

Huile d'olive, basilic, Parmesan, oeuf de lympe

Menu 24 €

Terrine de saumon au poireau et chèvre frais

ou

La P'tite Jourdan

salade, tomates, pommes de terre, oeufs, magret de canard, gésiers, foie gras maison

ou

Carpaccio de boeuf ou de saumon

ou

Foie gras maison et son duo de toasts (+3 €)

Brochette de filet de boeuf

ou

Brochette de magret de canard sauce au miel

ou

Dos de cabillaud, crumble au chorizo

Tiramisu café ou Spéculos

ou

Brochette de fruits frais, chocolat chaud ou coulis de fruits rouges

ou

Tarte au citron meringuée

ou

Fondant au chocolat, glace vanille

ou

Tarte tatin, glace vanille

Menu 33 €

Foie gras maison et son duo de toasts

ou

Brochette de gambas aux agrumes

ou

Une entrée du menu à 24 €

Tournedos de filet de boeuf, sauce foie gras

ou

Ris de veau à la persillade

ou

Brochette de St Jacques sauce écrevisse

Cannelés façon Profiterolles

ou

Mille-feuilles de fruits frais

ou

Brioche façon Pain Perdu, glace vanille, caramel au lait

Les Poissons



Pavé de saumon..... **13,60**

Dos de cabillaud, crumble au chorizo **17,90**

Brochette de St Jacques, sauce écrevisse **21,80**

Les Moules

selon arrivage et selon saison

Moules marinières servies avec des frites..... **13,50**

Moules au chorizo servies avec des frites **14,50**

Les Pâtes

Tagliatelles carbonara..... **9,50**

Tagliatelles aux gambas et persillade..... **14,50**

Tagliatelles au saumon et oeufs de lympe **11,00**

Plat du Jour

Plat du jour garni de deux légumes **9,50**

Plat du jour + dessert au choix * **14,00**

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

Menu Bambino 9,00€

Verre de Pepsi ou jus d'orange

Jambon blanc frites ou steak haché frites

Glace (1 boule au choix)

Les Fromages

Assiette de chèvre chaud au miel **5,50**

Panaché de fromage et sa salade..... **5,30**

Croustillant de chèvre sur son lit de salade **5,80**

Faisselle et ses condiments, toast de tartare de tomates au basilic..... **6,90**

Assiette de brie de Meaux..... **4,50**