




Restaurant  
de L'Abattoir

*Menu*

# Jours d'ouverture

du Lundi matin au Samedi soir service :  
Tous les Midis du Lundi au Samedi de 12h00 à 14h30  
Tous les soirs de 19h00 à 21h00 (plus tard sur réservation)  
Réservation obligatoire le lundi, mardi, mercredi soir  
Le bar est ouvert toute la journée de 8h00 à la fermeture  
Casse-croûte de 8h00 à 10h00

Afin de nous démarquer, je suis passé « Maître Restaurateur » ; ce label vous garantis que nous sommes une équipe de professionnels et qu'au moins 93% de nos plats sont issus de produits frais transformés par nos soins ou artisanal de petite PME (comme la charcuterie RITOU).

Les plats de fabrication maison ont le logo : 

Tous les plats issus de produits industriels sont estampillés d'une pastille rouge : ●

Les viandes sont achetées sur carcasse, désossées et valorisées par nos soins.

Les viandes sont pour la plupart détaillées suivant votre commande et cuites « minute ».

Nous avons à votre disposition un parking, ainsi qu'une Terrasse couverte.

Nous accueillons les groupes, les associations... et pouvons satisfaire vos demandes de traiteur.

N'hésitez pas à nous faire remonter tout problème que vous aurez rencontré durant votre repas.

Toute l'équipe et moi-même vous souhaitent un bon appétit.

Vous pouvez suivre les infos et les animations du restaurant sur le site : [alainlongeval.com](http://alainlongeval.com) et sur facebook.



## Important

Les clients sujets à des allergies sont priés de le signaler au serveur lors de la commande.

Voici la liste des allergènes à déclaration obligatoire qu'il faudra identifier :

01. Céréales contenant du **gluten** ex : blé, seigle, orge, avoine...
02. **Crustacés** et produits à base de crustacés
03. **Œufs** et produits à base d'œufs
04. **Poissons** et produits à base de poissons
05. **Arachides** et produits à base d'arachides
06. **Soja** et produits à base de soja
07. **Lait** et produits à base de lait (*y compris le lactose*)
08. **Fruits à coque** (*ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...*)
09. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** (*dans une certaine quantité*)
13. **Lupin** et produits à base de lupin
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques

# Les Boissons

Retrouvez toutes nos boissons : apéritifs, whisky, pressions, sodas, jus de fruit, eaux minérales en page 8 ainsi que la Carte des Vins en page 10



# Les Entrées



Salade « Abattoir »	9,50€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	9,50€
Assiette de jambon sec Cul Noir « Label Rouge »	9,50€
Pressé de pot au feu en salade aux pignons et chorizo	9,50€
Pâté de lapin aux noisettes	9,50€
Salade de croustillant de pied de porc	9,50€
Oufs cocotte aux morilles	12,00€



# Les Abats



	Entrée	Plat
Tripes maison façon du Chef	14,00€	16,00€
Fricassée de couilles de mouton persillade	14,00€	16,00€
Tête de veau sauce gribiche	14,00€	16,00€
Escalopes de Ris de veau simplement sautées, sauce Morilles	16,50€	28,00€
Rognons « plancha » juste flambés		16,50€
Andouillette AAAA ●		16,50€



# Les Viandes Rouges

## « Blason Prestige »



Tous les plats sont accompagnés de frites maison.

Steak hâché	12,00€
Steak hâché Double	15,00€
Steak	16,00€
Tartare classique ou « Abattoir »	18,50€
Tartare des goulus (400grs)	25,00€
Mixte de tartare et carpaccio	25,00€
Faux-Filet	22,00€
Faux-Filet Double	26,00€
Entrecôte	25,00€
Entrecôte Double (pour 1 ou 2 pers.)	30,00€
Basse côte (selon approvisionnement)	21,00€
Côte à l'Os (1,2 kg)	60,00€
Tournedos	24,50€
Tournedos Rossini	28,00€
Bavette d'Aloyau	17,00€
Pavé de Filet d'Aloyau	20,00€

\*\*\*\*\*

# Les Viandes Blanches



Tous les plats sont accompagnés de frites maison.

Côte de Veau	24,00€
Côte de Porc épaisse « Label Rouge »	20,00€

## L'Agneau Baronet



Côtes d'Agneau Grillées.....18,50€



## Le Poisson



Saumon peau croquante.....20,00€



## Accompagnement en supplément



Frites.....3,00€

Salade.....2,50€



## Les Desserts Fabrication Maison



*Les glaces, la crème anglaise et les coulis sont fabriqués par « Nestlé ».*

Soufflé glacé Citron Gingembre.....6,00€

Nougat glacé miel.....6,00€

Flognarde aux Pommes ou Poires (selon marché).....6,00€

Crème brûlée « Humeur du Chef ».....6,00€

Café gourmand.....8,00€

Mousse au chocolat.....6,00€

Glaces et sorbets ●.....6,00€

# Les Menus -



## Menu du jour -

*Le midi du lundi au vendredi*

<i>Plat du jour</i> .....	<i>9,00€</i>
<i>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</i> .....	<i>12,50€</i>
<i>Entrée / Plat / Dessert</i> .....	<i>14,50€</i>

\*\*\*\*\*

## Menu enfant -

<i>Entrée / Steak haché* ou Steak* ou Jambon / Glace</i> .....	<i>9,00€</i>
--	--------------

\*\*\*\*\*

## Formule -

<i>Entrée du jour / Steak* Frites</i> .....	<i>16,00€</i>
<i>Steak* Frites / Dessert du jour</i> .....	<i>16,00€</i>



## *Menu Terroir - 21,00€*



*Terrine de campagne ou Salade de l'Abattoir ou Assiette de charcuterie*

*Tripes Maison ou Steak ou Grillade de porc*

*Flognarde ou Glace*



## *Menu Déclinaison de bœuf Limousin Blason Prestige - 26,00€*

*Assiette surprise de l'Abattoir*

*Emincé de côte de bœuf*

*Faisselle sucrée ou salée ou Flognarde*



## *Menu Dégustation - 33,00€*

*Carpaccio de Bœuf ou Croustillant de Pieds de Porc  
ou Feuilleté de Ris de Veau Forestière*

*Côte de Veau ou Steak Tartare ou Tournedos*

*Fromage ou Dessert au choix*

# Les Boissons -

## Les Apéritifs -

<i>Ricard, Pastis, Berger</i> .....	4,50€
<i>Porto, Pineau (blanc), Muscat (blanc)</i> .....	4,50€
<i>Martini (blanc, rouge)</i> .....	4,50€
<i>Lillet (blanc, rouge)</i> .....	4,50€
<i>Suze, Salers</i> .....	4,50€
<i>Kir vin blanc, cassis, châtaigne, mûre, pêche</i> .....	3,00€
<i>Kir pétillant</i> .....	4,00€
<i>Kir Champagne</i> .....	6,00€



## Les Whisky -

<i>Clan Cambel 2cl</i> .....	3,00€
<i>Famous Grouse 2cl</i> .....	3,50€
<i>Jameson 2cl</i> .....	3,50€
<i>Jameson Réserve Spéciale 2cl</i> .....	4,00€
<i>Four Roses 2cl</i> .....	4,00€
<i>Glenwilet 15 ans 2cl</i> .....	4,00€
<i>Glenwilet 18 ans 2cl</i> .....	4,50€
<i>Chivas 2cl</i> .....	4,50€
<i>Longmorn 2cl</i> .....	5,50€
<i>Midleton 2cl</i> .....	10,00€



## Les Pressions

Grimbergen - 0,15 d.....	2,00€
Grimbergen - 0,25 d.....	3,00€
1664 - 0,15 d.....	1,70€
1664 - 0,25 d.....	2,70€
1664 - blanche - bouteille - 0,25 d.....	3,00€
Kronembourg - 0,15 d.....	1,50€
Kronembourg - 0,25 d.....	2,50€



## Les Sodas et les Jus de fruits

Coca-Cola / Orangina - 0,25 d.....	2,70€
Ice tea - 0,25 d.....	2,70€
Abricot / Pomme / Orange / Ananas / Tomate - 0,25 d.....	2,70€



## Les Eaux minérales

Badoit / San Pellegrino / Chateldon (eau minérale gazeuse) - 50 cl.....	3,50€
Badoit / San Pellegrino / Chateldon (eau minérale gazeuse) - 100 cl.....	4,00€
Vittel (eau minérale) - 50 cl.....	3,50€
Vittel (eau minérale) - 100 cl.....	4,00€
Roches Bleues (eau de source de Haute-Vienne) - 100 cl.....	4,00€

# La Carte des Vins -

## Sud Ouest -

		75 cl	37,5 cl
<u>Pécharmant</u>	· Chevalier St Sauveur.....	26,00€	15,00€
	· Château Terre Vieille.....	29,00€	17,00€
<u>Madiran</u>	· Domaine Berthoumieu.....	23,00€	
<u>Côte de Bergerac</u>	· La Gloire de Mon Pere.....	28,00€	
<u>Périgord</u>	· Haut País.....	20,00€	

## Languedoc Provence -

		75 cl
<u>Fitou</u>	· Domaine Bertrand Bergé.....	21,00€
<u>Pic Saint-Loup</u>	· La bergerie des Capucins.....	21,00€

## Bourgogne -

		75 cl
<u>Nuits Saint Georges</u>	· Domaine Faiveley.....	70,00€

## Côtes du Rhône -

		75 cl
	· Caprice d' Antoine.....	23,50€
	· Château la Coccinelle (vin Bio).....	25,00€
	· Rasteau.....	27,00€

## Beaujolais -

		75 cl
	· Chiroubles.....	25,50€
	· Fleurie.....	28,00€

## Bordeaux -

75 cl

<u>Graves</u>	· Chanteloiseau.....	26,00€
<u>Montagne St Emilion</u>	· Château Roc de Calon.....	26,00€
<u>Médoc Cru Bourgeois</u>	· Château Lacombe Noaillac.....	33,00€
<u>Pessac Léognan</u>	· Lagrave Martillac.....	50,00€
<u>Saint Estèphe</u>	· Château Haut Baradien.....	39,00€
<u>1<sup>ère</sup> Côte de Blaye</u>	· Château Saint Clerc.....	16,00€

## Loire -

75 cl 37,5 cl

<u>Chinon</u>	· Cuvée Pain Rouge.....	23,00€	12,00€
<u>Saint Nicolas</u>	· Domaine des Berries.....	25,00€	15,50€

## Vin étranger -

75 cl

<u>Argentin</u>	· Clos de los Siete.....	32,00€
-----------------	--------------------------	--------

## Côtes de Gascogne -

75 cl

· Horgelus Rouge NM.....	20,00€
--------------------------	--------

## Magnum -

150 cl

<u>Bordeaux</u>	· Lagrave Martillac.....	89,00€
<u>Sud-Ouest</u>	· Madiran Domaine Berthoumieu.....	52,00€
	· Pécharmant Terre Vieille.....	64,00€



## Vins Blancs

		75 cl
<u>Quincy</u>	· Domaine Portier.....	31,00€
<u>Côtes de Gascogne</u>	· Horgelus NM.....	21,00€

## Vins Rosés

		75 cl
<u>Tavel</u>	· Domaine Portier.....	31,00€
<u>Côtes de Gascogne</u>	· Horgelus NM.....	20,00€
<u>Côtes Catalanes</u>	· Le Myte d'Amphore.....	23,50€

## Champagne

		75 cl
· Charles Heidsieck Brut.....		55,00€
· Charles Heidsieck Brut Rosé.....		75,00€
· R. Blin et Fils Brut.....		35,00€

**BAR • RESTAURANT**  
**EL**  
**l'Abattoir**  
**12, avenue de l'Abattoir**  
**87000 LIMOGES**  
**05 55 31 64 58**