



## ***Menu Maison Savoure***

<https://lacarte.menu>  
5 Allée Des Hêtres, Limonest, France  
(+33)0186995715



Le restaurant de Limonest propose **85** différents **menus et boissons** sur [le menu](#) à un prix moyen de 16 €. Le restaurant et ses lieux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ce qui permet une utilisation avec un fauteuil roulant ou des handicaps physiques atteignables. Dans le Maison Savoure à [Limonest](#), il y a le matin un *copieux brunch* où tu peux autant que tu veux en profiter, en outre, des mets méditerranéens bons à digérer sont à choisir.

# Menu Maison Savoure



## Boissons non alcoolisées

CITRON

## Plats d'accompagnement

FRITES MAISON 6 €

## Starters

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 26 €

## Pizza - Ø18cm

ARIZONA 8 €

## Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO 7 €

## Brandy

ARMAGNAC CHATEAU PELLEHAUT 13 €

## Fruit Frappe & Mojito

PÉTILLANT AU GINGEMBRE 6 €

## Les boissons chaudes

CAFÉ DOUBLE 5 €

## BOISSONS

THÉ OU INFUSION 4 €

## Café

CAFÉ 3 €

## Spritz

APERÔ SPRITZ 10 €

## Plat Principal

SALADE FACON CAESAR 16 €

## Carte

FORMULE EXPRESS –  
SUGGESTION DU JOUR CAFÉ  
GOURMAND 23 €

## Temperance Movement (Non Alcoholic)

FIZZ ANANAS 8 €

## DIGESTIFS (4cl)

OBTENEZ 27 7 €

## Boissons alcoolisées

OBTENEZ 31 7 €

## Les Cocktails

OLD FANGARA 12 €

## Les Effervescents

CHAMPAGNE LALLIER GRANDE  
RÉSERVE 50 €

## Les Healthy

BOISSONS BIOLOGIQUES EMILE  
VERGEOIS 25 CL 6 €

## Les Limonades « Maison »

SWEET HIBISCUS 6 €

# Menu Maison Savoure



## Les Rhums (4 Cl)

EMPEROR SHERRY (40° « ILE MAURICE ») 15 €

## Tequila (4 Cl)

CLASSE AZUL PLATA (40° « MEXIQUE ») 19 €

## Les Liqueurs (4 Cl)

CHARTREUSE VERTE (55°) 12 €

## Vin Muté (4 Cl)

PORTO GRAHAM'S – TAWNY 10 ANS (20°) 11 €

## Les Eaux De Vie De Vins (4 Cl)

COGNAC RAYMOND RAGNAUD 13 €

## Eau De Vie De Fruits (4 Cl)

CALVADOS MILLÉSIMÉ 2008 19 €

## FORMULE DU MIDI €19.9

DESSERT DU JOUR 8 €

## Ces types de plats sont servis

AGNEAU

## Non classé

LIMONADE CITRON 5 €

## Accompagnements

BOUQUET DE SALADE 6 €

LÉGUMES THAÏ 6 €

## Les bières Bouteilles

CHOUFFE BLONDE – 33 CL 6 €

NINKASI BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE – 33 CL 6 €

## Vins Roses (75cl)

CÔTE DE PROVENCE AOC CHÂTEAU LÉOUBE, VIN BIOLOGIQUE 26 €

IGP MÉDITERRANÉE L'ATELIER TROPÉZIEN, LA MAÏONNETTE 16 €

## Les Vodkas (4 Cl)

GREY GOOSE (43° « FRANCE ») 11 €

LEGEND OF KREMLIN (40° « RUSSIE ») 15 €

## Les Gins (4 Cl)

GIN BOMBAY SAPHIRE (40° « ANGLETERRE ») 14 €

GIN MALFY (41° « ITALIE ») 14 €

## Les Eaux Minerales

BADOIT, EVIAN – 50 CL 4 €

BADOIT, EVIAN – 100 CL 6 €

PERRIER – 33 CL 5 €

## Les Apéritifs

PASTIS, RICARD – 2,5 CL 4 €

COUPE DE CHAMPAGNE – 12 CL 12 €

MARTINI, CAMPARI – 5 CL 5 €

# Menu Maison Savoure



## Les Softs

JUS OU NECTAR EMILE VERGEOIS 25 CL	6 €
SIROP – 12 CL	3 €
PERRIER, COCA COLA, COCA COLA ZÉRO – 33 CL	5 €

## Les Whiskys (4 Cl)

J&B (40° « ECOSSE »	7 €
WOOD FOORD RESERVE (43,2° « ETATS-UNIS »	17 €
JAMESON (40° « IRLANDE »	10 €
JACK DANIEL'S (40° « ETATS-UNIS »	8 €

## Les bières pressions

GRIMBERGEN, BLONDE – 33 CL	6 €
GRIMBERGEN, BLONDE – 50 CL	8 €
DUVEL, BLONDE – 25 CL	6 €
DUVEL, BLONDE – 50 CL	8 €
DUVEL, BLONDE – 33 CL	6 €

## Nos Recettes De Saison

BURGER « AUVERGNAT »	22 €
ONGLET DE BŒUF « ÉCOSSAIS HERDSHIRE »	24 €
TARTARE DE BŒUF « LIMOUSIN » COUPÉ AU COUTEAU	21 €
TATAKI DE LONGE DE THON « CUITE MINUTE »	28 €
POÊLÉE « VÉGÉ »	19 €
CROC « LE TRUFFÉ »	20 €

## Vins Rouges (75cl)

CORNAS AOP TEMENOS BIO, MAISON CHAPOUTIER	70 €
--	------

CHATEAUNEUF DU PAPE AOP LA BERNARDINE, MAISON CHAPOUTIER	63 €
--	------

BOURGOGNE PINOT NOIR AOP MAISON TRÉNEL	45 €
---	------

CROZES HERMITAGE AOP PETITE RUCHE ROUGE, MAISON CHAPOUTIER	35 €
--	------

RASTEAU AOP LES GADILLES, MAISON CHAPOUTIER	29 €
--	------

CÔTE DE PROVENCE AOP SAINTE VICTOIRE, CHÂTEAU DES FERRAGES	27 €
--	------

SAINT POURÇAIN AOC CUVÉE BOURBONNAISE, B.BONVIN	25 €
--	------

## Vins Blancs (75cl)

CROZES HERMITAGE AOP PETITE RUCHE BLANC, MAISON CHAPOUTIER	38 €
--	------

SANCERRE AOC DOMAINE LAPORTE, LE ROCHOY	40 €
--	------

SAINT VÉРАН AOP MAISON TRÉNEL	38 €
----------------------------------	------

BOURGOGNE CHARDONNAY AOP – MAISON TRÉNEL	35 €
---	------

SAINT POURÇAIN AOC NECTAR SAINT VINCENT, B.BONVIN	28 €
--	------

VIOGNIER IGP ARDÈCHE GRANGES DE MIRABEL VIN BIODYNAMIQUE	27 €
---	------

CÔTE DU RHÔNE AOP DOMAINE PANÉRY, LA GARUSTE	24 €
---	------

## Dessert

ILE FLOTTANTE À LA VANILLE	8 €
----------------------------	-----

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10 €
----------------------	------

TARTE FINE SABLÉE CŒUR COULANT	10 €
-----------------------------------	------

BRIOCHE TOASTÉE AU BEURRE DE BRESSE	10 €
--	------

# *Menu Maison Savoure*



**ÎLE FLOTTANTE À LA PRALINE** 8 €

**SALADE DE FRUITS FRAIS** 9 €

**FROMAGE AFFINÉ DU MOIS** 8 €

**SUGGESTION DU JOUR** 14 €

# *Menu Maison Savoure*



## *Maison Savoure*

5 Allée Des Hêtres, Limonest,  
France

### **Heures d'ouverture:**

Lundi 12:00-14:30  
Mardi 12:00-14:30  
Mercredi 12:00-14:30  
Jeudi 12:00-14:30  
Vendredi 12:00-14:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

