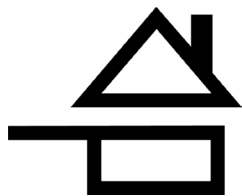




Le V8 est heureux de vous accueillir.

Le Restaurant **Le V8** vous propose
une carte renouvelée régulièrement
et élaborée majoritairement à partir de
produits frais et locaux.



Label fait-maison



LA CARTE

LES ENTRÉES ★

Salade César au poulet <i>(Salade, poulet grillé mariné, oignons, tomates, croutons à l'ail, copeaux de parmesan)</i>	- Petite 8€	- Grande 15€
Salade de Ste Maure <i>(Salade, tomates, oignons, toasts de chèvre chaud gratinés, éclats de noix et lard grillé)</i>	- Petite 8€	- Grande 15€
Salade Waldorf Végé <i>(Fraîcheur de saison)</i>	12€	
Œufs en meurette <i>(Oeuf poché, sauce au vin rouge, lardons fumés et oignons)</i>	8€	
Terrine maison	7€	

LES PLATS ★★

Faux Filet limousin <i>(Environ 300g) frites, salade</i>	22€
Sandre rôti <i>(Curry, coco, riz, légumes)</i>	16€
BBQ Ribs <i>(Travers de porc cuits lentement, nappés de sauce BBQ, frites, salade)</i>	18€
Linguinis poulet Alfredo <i>(Poulet grillé tendre, sauce crémeuse parmesan)</i>	15€
Assiette Hot-Dog <i>(Saucisse de boeuf dans un pain brioché, sauce ketchup, moutarde, oignons frits, cheddar et relish)</i>	- Simple 8€ - Double 15€

BURGERS ★★★ *Steak de boeuf limousin environ 140g*

Classic Burger Le V8 <i>(Bœuf, cheddar, laitue, pickles, tomate, oignons rouges, sauce spéciale maison)</i>	14,90€
Texas BBQ Burger <i>(Bœuf, Cheddar, bacon, onions rings, sauce BBQ)</i>	15,90€
Route 66 Chicken Burger <i>(Poulet croustillant mariné, cheddar, laitue, tomate, pickles, sauce Ranch)</i>	15,90€
Spicy Jalapeño Burger <i>(Bœuf, poivrons grillés, cheddar au poivre, oignons rouges, laitue, sauce chipotle)</i>	16,90€
Burger du Berry <i>(Boeuf, fromage de chèvre, confit d'oignons, sauce aux fines herbes et laitue)</i>	15,90€
Le Végé Burger <i>(Galette de pommes de terre, poêlée de légumes, crudités et cheddar)</i>	14,90€

* Nos burgers sont accompagnés de frites et salade.

LES DESSERTS ★★★★★

Crème brûlée à la cassonade	6,50€
Nougat glacé maison et son coulis	7€
Fondant Chocolat	7€
Profiterolles maison , <i>(glace vanille et chocolat chaud)</i>	7,50€
New York Cheesecake <i>(Coulis fruits rouges, passion, caramel)</i>	8€
Café ou thé gourmand	7,50€



FORMULES DU JOUR



ENTRÉE-PLAT-DESSERT

21€



ENTRÉE-PLAT

16,50€



PLAT-DESSERT

16,50€



PLAT DU JOUR

9,50€



La formule du jour est servie uniquement le midi, du mardi au vendredi.



MINI PILOTE



Menu 9,50€
Jusqu'à 10 ans



LES PLATS

Steak haché maison
Frites ou légumes de saison

ou

Filet de poisson frais
Frites ou légumes de saison

ou

Comme papa maman

(en plus petite portion)



LES DESSERTS

Haribo Push-up

ou

Boule de glace au choix



LES BOISSONS

Eau ou sirop à l'eau



*Repartez avec votre
assiette pour enfants*

6,90€

100% des recettes sont versées
au Zoo-Refuge La Tanière



LA TANIÈRE

Zoo refuge

lataniere-zoorefuge.fr



COCKTAILS



Mule

Moscow Mule	18cl	8€
--------------------	-------------	-----------

(Vodka - Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger)

Jamaican Mule	18cl	9€
----------------------	-------------	-----------

(Rhum - Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger)

London Mule	18cl	10€
--------------------	-------------	------------

(Gin - Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger)

Mojito	18cl	9€
---------------	-------------	-----------

(Rhum - Menthe - Citron vert - Sucre)

Tropical

Dr. Pineapple	18cl	9€
----------------------	-------------	-----------

(Rhum - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion d'Éthiopie - Amande)

G.A.O	18cl	10€
--------------	-------------	------------

(Gin - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion d'Éthiopie - Amande)

Vod'kalypso	18cl	8€
--------------------	-------------	-----------

(Vodka - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion d'Éthiopie - Amande)

Spritz Campari	20cl	7€
-----------------------	-------------	-----------

Spritz Aperol	20cl	7€
----------------------	-------------	-----------

Spritz Citroncello (liqueur de citron)	20cl	8€
---	-------------	-----------



COCKTAILS



Mocktails (cocktails sans alcool)

Virgin Mule	20cl	6.50€
--------------------	-------------	--------------

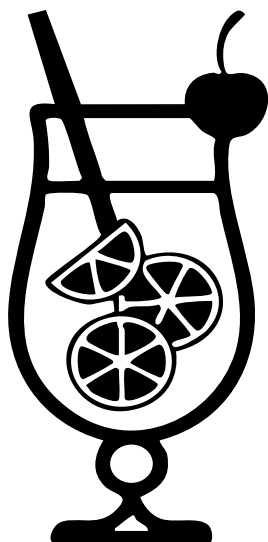
(Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger)

Virgin Mojito	18cl	6.50€
----------------------	-------------	--------------

(Menthe - Citron vert - Sucre)

Tropical Calico Jack	18cl	6.50€
-----------------------------	-------------	--------------

(Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion d'Éthiopie – Amande)





RESTAURANT - BAR

LES ALCOOLS



Apéritifs

Martini blanc	6cl	3.50€
Martini rouge	6cl	3.50€
Suze	6cl	3.50€
Porto	6cl	3.50€
Ricard	2cl	2.50€
Pineau des Charentes rouge	6cl	3.50€
Kir vin blanc	12cl	2.50€
Kir vin pétillant	12cl	4.50€

(crème cassis, mûre, pêche, framboise)

Whiskies

Clan Campbell	2cl	3€	/	4cl	5.50€
Jack Daniel's				4cl	6€
Whisky écossais / Knockando Season 12 ans				4cl	8€
Whisky irlandais / The Pogues				4cl	7€
Whisky américain / Woodford Reserve				4cl	7€
Whisky japonais / Akashi Blended				4cl	7€

Digestifs

Cognac ABK6 VSOP	4cl	6€
Poire Williams	4cl	4.50€
Get 27	4cl	4.50€
Get 31	4cl	4.50€
Menthe Pastille	4cl	4.50€
La Capricieuse / La crème du Berry	4cl	4.50€
La Capricieuse / Vanille et noisette	4cl	4.50€



LES ALCOOLS



Bières bouteilles

St Feuillien 5°	33cl	5.50€
St Feuillien Grand cru	33cl	6.90€
Desperados	33cl	6.40€
Heineken 00	33cl	4.20€

Bières pression

Bière blonde Coors	25cl	3.50€	/	50cl	6.80€
Bière blanche Blue Moon	25cl	4.20€	/	50cl	7.80€
IPA Franciscan Weel	25cl	4.20€	/	50cl	7.80€
Bière de saison	25cl	4.20€	/	50cl	7.80€
Lindemans Kriek	25cl	4.20€	/	50cl	7.80€
Supplément Picon					0.50€
Supplément sirop					0.30€

Rhums

Rhum Havana Club 3 ans	2cl	3€	/	4cl	5.50€
Rhum Don Papa				4cl	7€
Rhum Ron Diplomatico Reserva				4cl	7€

Vodkas

Eristoff	2cl	3€	/	4cl	5.50€
Grey Goose				4cl	8€

Gin

Gin Bombay Sapphire				4cl	5€
---------------------	--	--	--	-----	----



PETITES DOUCEURS



Softs / Eaux / Jus de fruits

Coca-Cola	33cl	3€
Coca-Cola zéro ou Cherry	33cl	3€
Sprite	25cl	3€
Fanta Orange	25cl	3€
Fuzetea	25cl	3€
Orangina	25cl	3€
Schweppes agrumes ou tonic	25cl	3€
Limonade	25cl	2.50€
Diabolo	25cl	2.80€
Sirop à l'eau	25cl	2€
1/4 Vittel Sirop	25cl	2.80€

Supplément sirop MONIN **+ 0.30€**

(Fraise, Orange, Menthe verte, Grenadine, Menthe glaciale, Cerise, Pêche, Caramel, Banane verte)

Jus de fruits Rauch 20cl **3.20€**

(Ananas, Orange pulpe, Multivitaminé, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Fraise)

EAUX MINÉRALES

Bulles' It	1L	1.50€
Vittel	1/4 : 25 cl 2.50€ / 1/2 : 50 cl 3.50€ / 1L	4.50€
Sanpellegrino	1/2 : 50 cl 3.50€ / 1L	4.50€
Chateldon	75 cl	5€
Perrier (Nature ou tranche)	33 cl	3€



PETITES DOUCEURS



Boissons chaudes

Expresso	1.40€
Double expresso	2.80€
Allongé	1.50€
Noisette	1.50€
Décaféiné	1.50€
Grand chocolat	3.00€
Kusmi Tea	2.80€



LES VINS



Les Rouges

AOP Chinon
La Croix de Bois
Domaine Gouron
Loire

Nez délicat de petits fruits rouges, bouche pleine et équilibrée aux tanins denses et soyeux.

Verre	12 cl	3,50€
Bouteille	75 cl	21€

AOP Morgon
Cuvée Vieilles Vignes
Olivier Depardon
Beaujolais
-
Belle longueur, du caractère et des parfums nobles. L'ensemble est gourmand, équilibré, enrobé de fraîcheur.

Verre	12 cl	3,50€
Bouteille	75 cl	21€

AOC Côtes-du-Rhône
Belleruche
Maison M. Chapoutier
Vallée du Rhône
-
Un vin de plaisir à partager. Fruité et soyeux.

Verre	12 cl	4€
Bouteille	75 cl	24€

AOC Saumur-Champigny
Bois Joli
Domaine Pierre-Adrien Vadé
Loire
-

Un vin de plaisir simple et immédiat, très représentatif de son appellation. Sa précision en fait un modèle.

Verre	12 cl	4,50€
Bouteille	75 cl	27€

AOP Pic Saint-Loup
Domaine Haut-Lirou
Vignobles Rambier
Languedoc - Roussillon
-

Un vin à forte personnalité et une richesse aromatique gourmande.

Verre	12 cl	5€
Bouteille	75 cl	30€

AOP Reuilly
Reuilly
Domaine Chassiot
Loire
-

Ce vin s'inscrit dans la lignée des vins de plaisir, de soif et de gourmandise.

Verre	12 cl	4€
Bouteille	75 cl	24€

AOP Pessac-Léognan
Château Valoux
Sophie Lurton
Bordeaux
-

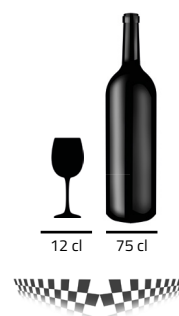
Un vin souple et plaisant, digne de sa prestigieuse appellation.

Bouteille	75 cl	35€
-----------	-------	------------

AOP Menetou-Salon
Menetou-Salon
Isabelle et Pierre Clément
Loire
-

Ce vin saura vous plaire par sa fraîcheur et sa puissance aromatique.

Bouteille	75 cl	33€
-----------	-------	------------



LES VINS



Les Blancs

AOC Touraine-Chenonceaux
Touraine-Chenonceaux
Domaine de la Renaudie
Loire

-
Ce vin blanc a une longueur en bouche, une richesse et une complexité qui en font un des grands vins blancs du Val de Loire.

Verre	12 cl	4,50€
Bouteille	75 cl	27€

AOP Reuilly
Reuilly
Domaine Chassiot
Loire

-
Un joli Sauvignon régional, aromatique, floral à la chair ferme et croquante

Verre	12 cl	4€
Bouteille	75 cl	24€

AOC Beaujolais
Alexis
Olivier Depardon
Beaujolais

-
Un 100% Chardonnay caractérisé par une très belle fraîcheur et un superbe équilibre, une petite pépite!

Verre	12 cl	4€
Bouteille	75 cl	24€

AOP Coteaux du Layon
Les Onillonnes
Château du Fresne
Loire

-
Un vin rond et équilibré avec une onctuosité rafraîchissante. (Moelleux)

Verre	12 cl	4,50€
Bouteille	75 cl	26€

AOP Menetou-Salon
Menetou-Salon
Isabelle et Pierre Clément
Loire

-
Remarquable expression du Sauvignon, il allie une fraîcheur et une exceptionnelle longueur en bouche.

Bouteille	75 cl	33€
-----------	-------	------------

BABV
Sin 5°
Maison Vedrenne
France

-
Une boisson à base de vin fraîche et désaltérante.

Verre	12 cl	3,50€
Bouteille	75 cl	20€

Les Rosés

IGP Sable de Camargue
Grain de sable
Jeanjean
Languedoc - Roussillon

-
Un rosé subtil aux intenses notes de fruits frais.

Verre	12 cl	3,50€
Bouteille	75 cl	21€

AOP Reuilly
Reuilly
Domaine Chassiot
Loire

-
Un rosé très pâle aux arômes très fins et légèrement épicés.

Verre	12 cl	4€
Bouteille	75 cl	24€

AOP Côtes de Provence
La vie en rose
Chateau Roubine
Provence

-
La «vie en rose» inspire l'évasion, une danse portée par l'amour et le partage. L'élégance, la pureté, la délicatesse : du bonheur.

Bouteille	75 cl	28€
-----------	-------	------------

LES VINS



Les Champagnes

AOP Champagne
**Champagne Jacquart
brut Mosaïque**
Alliance Champagne Reims
Champagne
-
Un champagne à ne pas rater!

Verre	12 cl	9,50€
Bouteille	75 cl	55€

AOP Champagne
**Champagne Jacquart
Mosaïque Rosé**
Alliance Champagne Reims
Champagne
-
Un pur éclat de fraîcheur,
d'harmonie et de douceur.
Une cuvée fruitée et ronde de
tendresse.

Bouteille	75 cl	65€
-----------	-------	------------

AOP Champagne
**Champagne Jacquart
Blanc de blancs**
Alliance Champagne Reims
Champagne
-
Un champagne raffiné, aérien
et minéral.

Bouteille	75 cl	75€
-----------	-------	------------

Les Effervescents

AOP Vouvray
Méthode traditionnelle brut
Alain et Christophe Le Capitaine
Loire
-
Le brut, méthode tradition-
nelle et le demi-sec sont
issus exclusivement du
cépage chenin blanc.

Verre	12 cl	4€
Bouteille	75 cl	24€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec SCHOEN DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.