



LE GLOBE



Hôtel - Bar - Restaurant

Cathy, Axelle,

Christopher & Brice

sont ravis de vous accueillir et vous

souhaitent un Bon Appétit !

Apéritifs

Produits Locaux

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Vodka d'Hérison / Gin d'Hérison	3€50	4€50
Whisky d'Hérison selon la saison	4€	5€50
Crème de Whisky d'Hérison	4€	5€50
Bourbonnaise des Îles <i>(Liqueur à base d'Oranges Bio, d'Oseille, de Menthe, de Girofle et de Vanille)</i>	2€50	3€50
Bières de Montluçon ou de Treban 33cl	de 3€90 à 4€20	

Bières Bouteilles

Super Bock 25 cl <i>(Bière Portugaise, saveurs douces de Malt et de Houblon, légères notes de Caramel)</i>		3€
Tourtrel Citron 27.50 cl		3€
Hoegaarden Blanche 33 cl <i>(Bière Belge, Goût fruité, douce présence de Coriandre et légère amertume)</i>		3€50
Licorne Black 33 cl <i>(Arômes Fruités enrichis d'une délicate amertume. Notes de Café et de Caramel)</i>		3€60
Skoll Tuborg 33 cl <i>(Bière aromatisée à la Vodka, au Pamplemousse et au Citron Vert)</i>		3€70
Lindemans Kriek 25cl <i>(Bière Belge aux saveurs boisées et Florales de Cerises et de Fruits)</i>		3€40
Desperados 33cl <i>(Bière Alsacienne aromatisée à la Téquila)</i>		3€90
Cuvée des Trolls 25cl <i>(Bière Belge artisanale aux notes fruitées d'Orange et de Miel)</i>		3€90
Cubanisto 33 cl <i>(Bière de Grande Bretagne aromatisée au Rhum des Caraïbes)</i>		4€60
Rince Cochon 33cl <i>(Bière Française brassée en Belgique)</i>		4€80
Délirium 33cl <i>(Bière Blonde Belge offrant des pointes d'amertume et offrant au nez une odeur maltée)</i>		4€80



Bières Pressions

	<u>12.50cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Jupiler	2€	2€90	5€
Leffe Blonde	2€30	3€40	6€
Suppléments Sirop et Limonade 0€20 l'unité / Picon 0€30			

Alcools

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Royal Saint-Charles et Crème de Fruits 12cl <i>(Vin issu de la méthode Champenoise et Crème : Cassis, Mûre, Pêche, Châtaigne, Griotte, Fraise, Framboise)</i>		6€50
Vin Blanc et Crème de Fruits <i>(Cassis, Mûre, Pêche, Châtaigne, Griotte, Fraise, Framboise)</i>		2€40
Anisés 2cl <i>(Ricard, Pastis 51, Berger Blanc)</i>		2€40

Alcools

Gentianes / Vermouths 6cl <i>(Avèze, Salers, Suze / Martini, Noilly Prat)</i>		4€
Campari 6cl		4€
Porto Rouge ou Blanc 8cl		3€90
Muscat de Rivesaltes 8cl		3€50
Pineau des Charentes 8cl		3€50
		
	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Malibu / Vodka / Tequila / Manzana / Gin / Soho Litchi	3€	4€50
Johnnie Walker Red Label	3€	4€50
Jack Daniel's	3€50	5€70
Chivas Regal 12 Ans	3€80	6€
Gentleman Jack Daniel's	4€80	7€
Single Barrel Select Jack Daniel's	4€80	7€
Woodford Reserve Labrot & Graham	4€80	7€
Rhum Captain Morgan	3€	4€50
Rhum Dom Papa / Diplomatico	4€	5€50
Baileys	3€50	5€
Get 27 ou 31	3€50	5€
Jägermeister <i>(liqueur Allemande à base d'un mélange de 56 plantes)</i>	3€50	5€
Suppléments Sodas et Jus de Fruits 0€60 l'unité		



Softs

Coca Cola 33cl		3€
Coca Cola Zéro		3€
Orangina 25cl / Oasis 33cl / Fanta 33cl		3€
Nestea Pêche Blanche 25cl		2€90
Schweppes Tonic / Agrum 25cl		2€90
Limonade 25cl		2€20
Sirop à l'Eau 25 cl <i>(Grenadine, Pêche, Menthe Verte, Menthe Glaciale, Orgeat, Cerise, Citron, Fraise...)</i>		1€90
Jus / Nectars de Fruits Joker 25cl <i>(Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Abricot, Fraise, ACE)</i>		2€90
Badoit Rouge 33cl		3€10
Redbull 25cl		3€50
Vittel 25cl		2€40
Pulco <i>(Orange, Citron)</i>		2€
Supplément Sirop		0€20



Eaux Minérales

Evian, Badoit	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>	<u>1l</u>
Chateldon	2€80	4€50	3€70

Notre Carte

Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Boule de Glace, Toasts grillés	14€
Croustade de Bezenet frais au Lard fumé, Sauce au Bleu d'Auvergne	7€50
Carpaccio de Bœuf Charolais et Copeaux de Cantal, Sauce Pesto	8€50
Gaspacho de Tomates au Basilic et Chantilly Salée	7€
Assiette de Charcuteries de nos Campagnes	7€50
Salade Périgourdine (servie tiède) <i>(Gésiers et Magrets de Canard séchés, Pommes de Terre et Haricots Verts, Tomates et Salade Verte)</i>	12€50

Poissons

Millefeuilles de Poisson à la Tomate et aux Epinards, Salade Verte	13€50
Brioche farcie à la Truite Saumonée, Méli-mélo de Quinoa et Boulghour	15€

Viandes

Pièce du Boucher, Sauce Barbecue et Frites	14€
Tartare de Bœuf Charolais au couteau et Condiments, Churros de Patates Douces	13€
Andouillette Régionale, Sauce Moutarde de Charroux et Frites	12€50
Tête de Veau, Sauce Gribiche et Rösti de Pommes de Terre	12€50
Plat du Jour (servi les midis du mardi au vendredi)	8€90

Fromages

Assiette de Fromages	3€50
Faisselle de Campagne	4€

Desserts

Entremets aux Framboises	8€
Tarte à la Fraise déstructurée et Chantilly à la Menthe	7€50
Gâteau Ecureuil et Crème Anglaise à la Pistache	6€
Tiramisu au Nutella	5€
Pot de Glace Artisanale de Lyon « La Manufacture de Belles Glaces »	3€20

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.
Afin d'éviter toute attente la commande des desserts est suggérée en début de repas.
Merci de votre compréhension.



Menu du Globe

25€ Entrée, Plat, Fromage *ou* Dessert

27€ Entrée, Plat, Fromage, Dessert

Terrine de Foie Gras de Canard Maison
et sa Boule de Glace, Toasts grillés (**supplément de 2€50**)
suggestion accord mets et vin : Verre de IGP Côtes de Gascogne 12 cl à 4€50

ou

Carpaccio de Bœuf Charolais et Copeaux de Cantal, Sauce Pesto

ou

Salade Périgourdine
(Gésiers et Magrets de Canard séchés, Pommes de Terre et Haricots Verts, Tomates et Salade Verte)

~~~~~

Brioche farcie à la Truite Saumonée, Méli-mélo de Quinoa et Boulghour

*ou*

Pièce du Boucher, Sauce Barbecue et Frites  
*suggestion accord mets et vin : Verre de AOP Fronton 'L'Infini Negrette' Rouge 12 cl à 4€*

*ou*

Tartare de Bœuf Charolais au couteau et Condiments, Churros de Patate Douce

~~~~~

Assiette de Fromages

ou

Faisselle de Campagne

~~~~~

Entremets aux Framboises

*suggestion accord mets et vin : Verre de IGP Vignier Côteaux de l'Ardèche 12 cl à 4€50*

*ou*

Tiramisu au Nutella

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.  
Afin d'éviter toute attente la commande des desserts est suggérée en début de repas.  
Merci de votre compréhension.





# Menu Régional

19€ Entrée, Plat, Fromage *ou* Dessert

21€ Entrée, Plat, Fromage, Dessert

Croustade de Bezenet frais au Lard fumé et Sauce au Bleu d'Auvergne

*ou*

Gaspacho de Tomates au Basilic, Chantilly Salée

*ou*

Assiette de Charcuteries de nos Campagnes

~ ~ ~ ~

Millefeuille de Poisson à la Tomate et aux Epinards, Salade Verte

*ou*

Tête de Veau, Sauce Gribiche et Rösti de Pommes de Terre

*ou*

Andouillette Régionale, Sauce Moutarde de Charroux et Frites

~ ~ ~ ~

Assiette de Fromages

*ou*

Faisselle de Campagne

~ ~ ~ ~

Tarte à la Fraise déstructurée et Chantilly à la Menthe

*ou*

Gâteau Ecureuil et Crème Anglaise à la Pistache

## Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

7€ Plat, Dessert

8€50 Entrée, Plat, Dessert

1 Sirop au choix

~ ~ ~ ~

Assiette de Charcuteries de nos Campagnes

~ ~ ~ ~

Steak haché *ou* Nuggets de Poulet,

Frites *ou* Garniture du jour

~ ~ ~ ~

Glace du moment *ou* Dessert du jour

*N'oubliez pas : pour les Petits Gourmets, nous vous proposons en portions adaptées le Menu du Globe à 18€ (20€ avec le fromage) et le Menu Régional à 12€ (14€ avec le fromage).*

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.

Afin d'éviter toute attente la commande des desserts est suggérée en début de repas.

Merci de votre compréhension.



# Menu du Jour

Exclusivement les midis du mardi au vendredi,  
hors jours de fête et jours fériés.

## Menu à 13€

Entrée, Plat, Fromage *ou* Dessert,  
½ Bouteille d'Eau plate ou gazeuse

## Menu à 14€50

Entrée, Plat, Fromage *et* Dessert,  
½ Bouteille d'Eau plate ou gazeuse

Par souci de fraîcheur, certains de nos produits peuvent être en rupture momentanée.  
Afin d'éviter toute attente la commande des desserts est suggérée en début de repas.  
Merci de votre compréhension.

# Carte des Vins

| <u>Rouges</u>                                                               | <u>37.50cl</u> | <u>75cl</u> |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| AOP Bordeaux "Le Puits Saint Martin"                                        | 11€            | 17€         |
| AOP Bordeaux Série Limitée "Leo De La Gaffelière" 2010                      |                | 39€         |
| AOP Médoc "Château Du Courneau" 2016                                        |                | 22€         |
| AOP Montagne St-Emilion "Château Champ Des Sables" Cuvée Grains Nobles 2016 |                | 25€         |
| AOP Pessac Léognan "Le Parc De Léognan" 2013                                |                | 33€         |
| AOP Bordeaux "M De Magnol" (Barton & Guestier)                              |                | 25€         |
| AOP Saint-Emilion "Château La Pointe Bouquey"                               |                | 34€         |
| AOP Fitou "Réserve De L'Auzine" 2016                                        |                | 19€         |
| AOP Buzet "Roches D'Hillac" 2014                                            |                | 24€         |
| AOP Vacqueyras (Jacques Delorme) 2016                                       |                | 26€         |
| AOP Saint-Mont "Béret Noir"                                                 |                | 20€         |
| AOP Saint-Nicolas de Bourgueil "Le Puy Bel Abord"                           | 17€            | 30€         |
| AOP Saint-Joseph "Les Côteaux" (Domaine Durand)                             |                | 32€         |
| AOP Côtes du Rhône "Prieurs de Saint-Julien"                                | 14€            | 24€         |
| AOP Fronton "L'Infini Negrette"                                             |                | 18€         |
| AOP Blaye Côte de Bordeaux "Château La Rose Bellevue"                       |                | 25€         |
| AOP Saint-Pourçain "La Réserve Spéciale"                                    | 9€             | 15€         |
| Douro "Terras Do Grifo" (Vin Portugais)                                     |                | 18€         |
| <br>                                                                        |                |             |
| <u>Blancs</u>                                                               | <u>37.50cl</u> | <u>75cl</u> |
| AOP Monbazillac Prestige "Château Roc De Ramon" 2016                        |                | 26€         |
| AOP Sauternes "Château Pineau Du Rey" 2016                                  |                | 34€         |
| AOP Saint-Mont "Béret Blanc"                                                |                | 17€         |
| AOP Crozes Hermitage "Grand Classique" (Cave De Tain)                       |                | 25€         |
| AOP Sancerre "Le Fort" (Cave du Fort)                                       | 14€            | 23€         |
| AOP Pouilly Fumé "Les Greffeux" (Domaine Du Petit Soumard)                  |                | 25€         |
| AOP Bordeaux "Le Puits Saint Martin"                                        |                | 16€         |
| IGP Viognier Côteaux de l'Ardèche "Vendanges d'Octobre"                     |                | 25€         |
| IGP Côtes de Gascogne "Charme Colombelle"                                   |                | 19€         |
| AOP Saint-Pourçain "La Réserve Spéciale"                                    | 9€             | 14€         |
| <br>                                                                        |                |             |
| <u>Rosés</u>                                                                | <u>37.50cl</u> | <u>75cl</u> |
| AOP Bordeaux Sélection d'Exception "La Petite Chapelle"                     |                | 24€         |
| IGP Sable de Camargue Tête de Cuvée Gris "Pink Flamingo"                    |                | 23€         |
| AOP Côteaux d'Aix en Provence « Fabulae »                                   |                | 18€         |
| IGP Vin de Pays du Var "Le Grand Saint-Paul"                                |                | 20€         |
| AOP Saint-Pourçain "La Réserve Spéciale"                                    | 9€50           | 15€         |





## Vins au Verre

12cl

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| AOP Fronton "L'Infini Negrette" Rouge                         | 4€   |
| AOP Bordeaux "Le Puits Saint Martin" Rouge                    | 3€20 |
| AOP Bordeaux "Le Puits Saint Martin" Blanc                    | 3€20 |
| IGP Viognier Côteaux de l'Ardèche "Vendanges d'Octobre" Blanc | 4€50 |
| IGP Côtes de Gascogne "Charme Colombelle" Blanc               | 3€20 |

## Sélection du Globe Rouge, Blanc ou Rosé

Le verre

25cl

50cl

75cl

2€50

4€

6€

9€

## Champagnes / Mousseux

75cl

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Champagne Danguin "Brut"            | 34€ |
| Mousseux Royal Saint-Charles "Brut" | 17€ |
| Vranken "Brut"                      | 45€ |

# Digestifs

Eaux de Vie  
(*Mirabelle, Poire William, Prune*)

Cognac

Calvados

Grand Marnier

Digestif Divers



2cl

4cl

3€

5€

3€

5€

3€

5€

3€20

5€20

3€

5€

# Boissons Chaudes

Expresso

Double Expresso

Décaféiné

Double Décaféiné

Cappuccino

Chocolat Chaud

Thé / Infusion (*nous consulter*)

Verre de Lait 25cl

Supplément Lait ou Chantilly



1€80

2€80

1€80

2€80

3€20

3€

3€

1€60

0€30

# Nos Bonnes Adresses

Fromages de Bezenet : Bezenet frais, Tomme de Bezenet



GAEC De Font St Huile  
Lieu-Dit Font St Huile  
03170 BEZENET  
Tél : 04.70.07.76.76

Viandes de Bœuf Charolais



**SICABA**

Société coopérative à personnel et capital variables

18 Rue Albert Rondreux  
03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT  
Tél : 04.70.67.35.01

Fruits et Légumes frais

La Ronde des Saisons  
Rue Eugène Sue  
03100 MONTLUCON  
Tél : 04.70.05.44.00

Whisky, Gin, Vodka, Crème de Whisky



Place de la République  
03190 HERISSON  
Tél : 06.60.98.14.50