



La Cuisine du Complexe est née de la volonté d'offrir chaque jour des repas **sains et savoureux**, dans un cadre plaisant et chaleureux.

Nos valeurs phares sont **le naturel et le partage**, et cela se retrouve dans notre cuisine, qui s'adresse aux adeptes du **fait-maison**, en travaillant essentiellement des **produits frais et artisanaux**.

Les enfants (jusqu'à 11 ans) ont droits tous les jours à un **menu complet** incluant **l'accès au pars de jeux** Kidooland.

Nous nous ajustons aussi à vos envies, en proposant une restauration sur mesure pour toutes **occasions festives et évènements professionnels**.

Toute l'équipe du **Complexe** vous souhaite de passer de bons repas et de très beaux moments chez nous.

OUVERT 7/7J DE 10 H à 23 H

Info / Résa **05 55 250 250**

Nos apéritifs

| | | |
|-------------------------------|--------------|--------|
| Ricard | <i>2 cl</i> | 4.50 € |
| Suze/salers | <i>5 cl</i> | 4.50 € |
| Lillet blanc ou rouge | <i>5 cl</i> | 4.00 € |
| Kir (cassis/mure/pêche) | <i>12 cl</i> | 4.20 € |
| Kir Royal (cassis/mure/pêche) | <i>12 cl</i> | 5.50 € |
| Coupe de champagne Lallier | <i>12 cl</i> | 7.00 € |
| Martini blanc ou rouge | <i>5 cl</i> | 4.50 € |
| Campari | <i>5 cl</i> | 4.90 € |
| Porto | <i>5 cl</i> | 4.00 € |

Nos Spiritueux

| | | | | | |
|--|-------------|--------|---------------|--------------|--------|
| Tanqueray | <i>4 cl</i> | 5.00 € | Havana | <i>4 cl</i> | 5.00 € |
| Hendrix | <i>4 cl</i> | 6.50 € | Havana 7ans | <i>4 cl</i> | 7.00 € |
| G 'vine Floraison | <i>4 cl</i> | 7.30 € | Diplomatico | <i>4 cl</i> | 8.00 € |
| Rusky Standart | <i>4 cl</i> | 6.00 € | Finlandia | <i>4 cl</i> | 7.00 € |
| Ballantines | <i>4 cl</i> | 5.00 € | Jack Daniel's | <i>4 cl</i> | 6.00 € |
| Glenfiddich 12ans | <i>4 cl</i> | 7.50 € | Nikka Blended | <i>4 cl</i> | 8.30 € |
| *Supplément Soft (Pepsi, Tonic, Jus, etc...) | | | | <i>33 cl</i> | 2.50 € |

Nos Bières Pressions

| | | | | |
|-----------------|-------|--------|-------|--------|
| Primus | 25 cl | 3.00 € | 50 cl | 5.50 € |
| Mystic cerise | 25 cl | 3.80 € | 50 cl | 7.00 € |
| Super 8 blanche | 25 cl | 3.80 € | 50 cl | 7.00 € |
| Tongerlo | 25 cl | 4.00 € | 50 cl | 7.50 € |
| Monaco | 25 cl | 3.00€ | 50 cl | 5.80 € |
| Panaché | 25 cl | 3.00€ | 50 cl | 5.50 € |
| Picon Bière | 25 cl | 4.50€ | 50 cl | 8.00 € |

Nos Bières Bouteilles

Pour 5 achetées, une bière bouteille offerte

| | | | | | |
|------------|-------|--------|--------------------|-------|--------|
| Corona | 33 cl | 5.50 € | Brune « la Banou » | 33 cl | 6.00 € |
| Desperados | 33 cl | 5.50 € | IPA « la Banou » | 33 cl | 6.00 € |

Nos cocktails Maison

| | | | |
|---------------|--------|------------|--------|
| Mojito | 7.50 € | Cuba Libre | 7.00 € |
| Mojito Fraise | 8.50 € | Américano | 6.50 € |
| Mojito Ananas | 8.50 € | Spritz | 7.00 € |

Nos Tapas & Assiettes à partager

| | |
|--|---------|
| Jambon AOP Corrèze | 8.00 € |
| La Perche (Saucisse Sèche) | 8.50 € |
| Jambon Cul Noir 36 mois | 12.00 € |
| Coppa au Poivre | 7.00 € |
| Chorizo | 6.50 € |
| Mini Burgers x3 | 6.80 € |
| | |
| <i>La Grande Planche de Charcuteries</i> | 18.00 € |
| Jambon AOP Corrèze, La Perche (Saucisse Sèche), Coppa au Poivre, Chorizo et terrine de campagne. | |
| | |
| <i>La Planche du Boucher</i> | 35.00 € |
| Magret entier IGP sud-ouest, entrecôte « limousine » 300grs, Pièce de bœuf français du moment et frites maison. | |
| | |
| <i>La Grande Planche Mixte</i> | 23.00 € |
| Fromage de brebis, Brie de Meaux, 3 Mini Burgers, Assortiment de charcuterie | |
| | |
| <i>Le Camembert Rôti</i> | 12.00 € |
| AOP Normandie, accompagné de frites maison. | |

*Toutes nos charcuteries sont Corrésiennes.

Nos vins au verre

Rouges

| | | |
|--|--------------|--------|
| Bordeaux A.O.P. <i>Monsieur B</i> | <i>12 cl</i> | 2.90 € |
| Cabernet Sauvignon, nez framboise, sec et légère acidité en bouche | | |
| Pécharmand A.O.P. <i>Les Terres Dieux</i> | <i>12 cl</i> | 3.70 € |
| Cabernet Sauvignon & Franc / Merlot, nez mûre, fruitée et tannique en bouche | | |
| Le Costière de Nîmes A.O.C. <i>le Pluriel</i> | <i>12 cl</i> | 3.90 € |
| Syrah / Carignan, nez cerise, fruité et léger en bouche | | |
| Faugère A.O.P. <i>l'Envol</i> | <i>12 cl</i> | 4.70 € |
| Syrah / Grenache / Carignan, nez fruits noires, fruitée et puissant en bouche | | |
| Côte du Rhône A.O.P. <i>Domaine de Dionysos</i> | <i>12 cl</i> | 4.60 € |
| Grenache / Syrah / Mourvèdre / Carignan, nez violette, souple et charnue en bouche | | |
| Pic Saint Loup A.O.P. <i>Les Déesses Muettes</i> | <i>12 cl</i> | 4.90 € |
| Grenache / Syrah, nez fruits rouges, rond et puissant en bouche | | |

Blancs

| | | |
|---|--------------|--------|
| Coteaux de Béziers I.G.P. <i>Preignes Le Neuf</i> | <i>12 cl</i> | 3.20 € |
| Chardonnay, nez agrumes et pêche, sec et frais en bouche | | |
| Côtes de Gascogne I.G.P. <i>Cassagnoles</i> | <i>12 cl</i> | 3.90 € |
| Gros Manseng medium, nez poire et agrumes, doux en bouche | | |

Rosés

| | | |
|---|--------------|--------|
| Pays d'Oc I.G.P. <i>Tour des Pins</i> | <i>12 cl</i> | 3.00 € |
| Mourvèdre / Syrah / Grenache, nez framboise et floral, léger et sec en bouche | | |
| Pays d'Oc I.G.P. <i>Le Gris Blanc</i> | <i>12 cl</i> | 3.90 € |
| Grenache, nez pamplemousse & citronné, sec et acidulé en bouche | | |

Nos Softs

| | | | | | |
|---------------|--------------|--------|-------------------|--------------|--------|
| Perrier | <i>33 cl</i> | 3.00 € | Pepsi / Pepsi Max | <i>33 cl</i> | 3.00 € |
| Orangina | <i>25 cl</i> | 3.00 € | Limouzi Fresh Tea | <i>33 cl</i> | 3.00 € |
| Diabolo | <i>33 cl</i> | 3.00 € | Limouzi Agrumes | <i>33 cl</i> | 3.00 € |
| Sirop à l'eau | <i>33 cl</i> | 2.00 € | Limouzi Tonic | <i>33 cl</i> | 3.00 € |
| Jus de fruits | <i>25 cl</i> | 3.00 € | Limounade | <i>33 cl</i> | 3.00 € |

Orange, pomme, ACE, ananas, abricots, fraise.

Nos Boissons Chaudes

| | |
|-------------------------------|--------|
| Café expresso / Ristretto | 1.60 € |
| Décaféiné / Noisette | 1.90 € |
| Allongé | 1.70 € |
| Chocolat | 3.00 € |
| Cappuccino | 3.50 € |
| Thés / Infusions | 3.00 € |
| Grand Crème / Double Espresso | 3.00 € |

Nos digestifs

| | | | | | |
|---------------|--------------|--------|---------------|-------------|--------|
| Get 27 | <i>4 cl</i> | 4.50 € | Baileys | <i>4 cl</i> | 4.50 € |
| Get 31 | <i>4 cl</i> | 5.50 € | Cognac | <i>2 cl</i> | 6.30 € |
| Irish coffee | <i>12 cl</i> | 8.00 € | Armagnac | <i>2 cl</i> | 5.90 € |
| Vieille prune | <i>2 cl</i> | 5.90 € | Vieille poire | <i>2 cl</i> | 5.90 € |

Nos Entrées

| | |
|---|---------|
| Tartare de saumon aux herbes fraîches | 10.00 € |
| Nems de canard « français » maison | 7.00 € |
| Œufs mollet et jambon « Corrézien » | 8.50 € |
| Gambas & Saints Jacques juste snackées | 10.50 € |
| Pain perdu saumon Crème fouettée aux herbes fraîches, saumon fumé et toast brioché | 7.00 € |
| Salade César * | 6.50 € |
| Salade rocamadour * | 6.80 € |
| Tomates, Burrata & pesto | 6.50 € |

Nos Grandes Salades

| | |
|---|---------|
| <i>Grande César</i> * Duo de poulet « français » pané et blanc salade, tomates, Copeaux de parmesan AOP, sauce César maison. | 13.00 € |
| <i>Grande Rocamadour</i> * Toast de Rocamadour AOP, noix, gésiers et magrets fumés de canard « français ». | 13.50 € |
| <i>Grande Corrézienne</i> Toasts, tome des ardoisier, Tartare de tomate et jambon sec de Corrèze, pomme. | 13.50 € |
| <i>Grande de la mer</i> Ingrédients, Ingrédients, Ingrédients, Ingrédients, Ingrédients, Ingrédients, | 13.00 € |

Nos Burgers

| | | |
|--------------------|--|---------|
| <i>Le Complexe</i> | Haché de bœuf français, tome des ardoisiers, tomates, cornichons aigre doux, sauce maison. | 16.00 € |
| <i>Le Poulet</i> | Filet de poulet pané français, crème ciboulette, tome de brebis, tomates, citron basilic. | 15.00 € |
| <i>Le Poisson</i> | Filet de poisson en tempura, tomate, tome, sauce moutarde aux épices douces. | 15.00 € |
| <i>Le Veggie</i> | Steak de légume, sauce pesto, tomates, burrata. | 14.50 € |

Nos Plats à la Carte

| | |
|---|---------|
| Escalope de Poulet « français » Façon Milanaise | 14.00 € |
| Confit de canard « français » Maison Lepetit | 13.50 € |
| La pièce de bœuf du moment « français » | 16.50 € |
| Magret de canard entier IGP sud-ouest | 21.00 € |
| Le demi-magret IGP sud-ouest | 15.00 € |
| Poisson (selon l'arrivage) | 16.00 € |
| Fish n' chip's maison | 14.50 € |
| L'entrecôte « limousine » 400grs | 25.00 € |
| Tartare de saumon aux herbes fraîches | 15.50 € |
| Tartare de bœuf « français » coupé au couteau | 16.50 € |

Accompagnements aux choix

Poêlé légumes du moment, frites ou purée maison.

Sauce maison à la demande Aux poivres, Thym.

Nos Desserts

| | |
|---|--------|
| Ardoise de fromage | 6.50 € |
| Tarte au citron meringué | 7.00 € |
| Brioche perdue glace vanille | 6.50 € |
| Crème brûlée | 7.00 € |
| Profiteroles | 8.00 € |
| Choux Chantilly maison et fruits du moment | 7.00 € |
| Café gourmand | 8.50 € |
| Salade de fruits frais maison | 6.50 € |
| Moelleux chocolat coulant praliné glace vanille | 6.80 € |

Nos bouteilles de Vin

Rosés

| | | |
|---|----------------------|---------|
| Pays d'Oc I.G.P. <i>Tour des Pins</i> | 75 cl | 18.00 € |
| Ile de beauté I.G.P. <i>Terra Santa</i> | 75 cl | 20.00 € |
| Pays d'Oc I.G.P. <i>Le Gris Blanc</i> | 150 cl 43.50 € 75 cl | 22.50 € |

Rouges d'ouest en est

| | | |
|---|-------|---------|
| Bordeaux A.O.P. <i>Monsieur B</i> | 75 cl | 16.50 € |
| Pécharmand A.O.P. <i>Les Terres Dieux</i> 37,5 cl 12.00 € | 75 cl | 21.00 € |
| Médoc A.O.C. <i>La Motte de Clément-Pichon</i> | 75 cl | 45.00 € |
| Faugère A.O.P. <i>l'Envol</i> | 75 cl | 24.50 € |
| Cahors A.O.C. <i>Pur fruit de Causse</i> | 75 cl | 22.00 € |
| Chinon A.O.P. <i>Domaine Marchesseau, l'Ampoule</i> | 75 cl | 27.00 € |
| Pessac Léognan A.O.P. <i>Etoile de Haut Nouchet</i> | 75 cl | 38.00 € |
| Lalande-de-Pomerol A.O.C. <i>Château Samion</i> | 75 cl | 52.00 € |
| Côte du Rhône A.O.P. <i>Domaine de Dionysos</i> | 75 cl | 24.00 € |
| Costière de Nîmes A.O.C. <i>le Pluriel</i> | 75 cl | 22.50 € |
| Fitou A.O.P. <i>Château la Grange</i> | 75 cl | 20.00 € |
| Pic Saint Loup A.O.P. <i>Les Déesses Muettes</i> | 75 cl | 29.00 € |
| Aude Hauterive I.G.P. <i>Cigalus</i> | 75 cl | 48.00 € |
| Chili - Vallée de Curico <i>El granno</i> | 75 cl | 22.00 € |

Blancs

| | | |
|--|-------|---------|
| Coteaux de Bézières I.G.P. <i>Preignes Le Neuf</i> | 75 cl | 17.50 € |
| Côtes de Gascogne I.G.P. <i>Cassagnoles</i> | 75 cl | 22.00 € |
| Côte du Rhône A.O.P. <i>Domaine de Dionysos</i> | 75 cl | 24.00 € |