Le V8

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

Si un plat venait à manquer, ne nous en voulez pas :
c'est la rançon du frais ! Mais promis, vous
trouverez toujours de quoi vous régaler.

Le V8
RESTAURANT - BAR

FORMULES DU JOUR

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
21€

ENTRÉE - PLAT
16,50€

PLAT - DESSERT
16,50€

PLAT DU JOUR
11,50€

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

Le V8

RESTAURANT - BAR

LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade César au poulet
Salade, poulet grillé mariné, oignons, tomates, croutons à l'ail, copeaux de parmesan — Petite **8€** Grande **15€**

Salade de Ste Maure
Salade, tomates, oignons, toasts de chèvre chaud gratinés, éclats de noix et lard grillé — Petite **9€** Grande **16€**

Verrine façon cheesecake, coulis poivrons
Cheesecake salé revisité, léger et crémeux, relevé d'un coulis de poivrons doux et parfumés, sur un croustillant de parmesan — **7€**

Salade Végé *Fraîcheur de légumes de saison.* — **8€**

Terrine forestière *Une terrine maison aux saveurs authentiques, mariant viandes sélectionnées et champignons des bois..* — **8€**

Velouté du moment *Une soupe onctueuse préparée selon l'inspiration du chef et les produits du moment* — **8€**

LES PLATS

Filet de poulet fermier *Mariné et grillé, accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de légumes* — **14€**

BBQ Ribs *Travers de porc cuits lentement, nappés de sauce BBQ, frites, salade* — **19€**

Rigatoni au Gorgonzola
Gégénéreusement enrobés d'une sauce onctueuse au Gorgonzola, pignons torréfiés et jambon croustillant. — **16€**

Souris d'agneau confite au thym
Une souris d'agneau fondante, longuement confite au four avec du thym. Une viande tendre et parfumée servie avec son jus. — **26€**

Poisson du moment *(Voir ardoise)*

BURGERS *Steak de boeuf limousin environ140g*

Classic Burger Le V8 *(Bœuf, cheddar, laitue, pickles, tomates, oignons rouges, sauce spéciale maison)* — **15,90€**

Texas BBQ Burger *(Bœuf, cheddar, bacon, onions rings, sauce BBQ)* — **16,90€**

Route 66 Chicken Burger *(Poulet mariné grillé, cheddar, salade, tomates, pickles, sauce Ranch)* — **16,10€**

Spicy Jalapeño Burger *(Bœuf, poivrons grillés, cheddar au poivre, oignons rouges, laitue, sauce chipotle)* — **17,90€**

Burger du Berry *(Boeuf, fromage de chèvre, confit d'oignons, sauce aux fines herbes et laitue)* — **17,90€**

Le Végé Burger *(Galette de légumes, crudités et cheddar, sauce spéciale maison)* — **14,90€**

L'Auvergnat *(Boeuf, Fourme d'Ambert fondante, sauce au poivre relevée, salade, oignons rouge)* — **18€**

Le Burger du moment *(Voir ardoise)*

Assiette double Hot-Dog *(saucisse de boeuf dans un pain brioché, sauce ketchup moutarde, oignons frits, cheddar et relish)* — **16,10€**

***Boostez vos Burgers** *(Ajoutez un deuxième steak à votre hamburger préféré)* — **4€**

** Nos burgers sont accompagnés de frites et salade.*

** Nos plats peuvent s'accompagner également de légumes.*

Le V8
RESTAURANT - BAR

NOS VIANDES ET GRILLADES

NOS VIANDES

RIBS DE BOEUF ANGUS BRAISÉS
Délicieux ribs braisés lentement, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement tendres **26€**

FILET DE BOEUF SIMMENTAL *environ 200 g*
Un morceau d'exception, tendre et délicat. **28€**

ENTRECÔTE CHAROLAISE *environ 300 g*
Une belle pièce de viande réputée pour son goût et sa texture **25€**

PICANHA DE VEAU *environ 250 g*
Le picanha est une pièce rare et savoureuse qui propose une viande tendre et légèrement persillée. **18€**

FAUX FILET LIMOUSIN *environ 300 g*
Un classique de la viande française, juteuse et savoureuse, grillée à la perfection **24€**

SAUCISSE AU COUTEAU *environ 150 g*
Une saucisse artisanale préparée à partir de viande hachée gros au couteau **16€**

****Servi avec frites, salade et peuvent également être accompagnés de légumes ou d'écrasés de pomme de terre**

BRASERO

FORMULE BRASERO *(Minimum 4 personnes)*
Environ 400 g - Assortiment de boeuf limousin, poulet fermier, magret de canard Label Rouge, poitrine de porc marinée. **33€** *par personne*

Accompagnement de légumes à griller, frites maison, salade verte et ses condiments.

*Disponible sur **réservation** ▪ **48H à l'avance***	***Privatisation de l'espace à partir de 10 personnnes***

Le V8
RESTAURANT - BAR

LA CARTE

LES FROMAGES

Assiette de trois fromages avec sa verdure *(Saint Nectaire, Cantal, Ste Maure)*	**7,50€**

LES DESSERTS

Crème brûlée à la cassonade	**6,50€**
Crumble aux poires rôties au miel	**6€**
Fondant Chocolat et sa crème anglaise	**7€**
Profiterolles maison, *(glace vanille, chocolat chaud et chantilly)*	**7,50€**
New York Cheesecake et son coulis *(Avec coulis de fruits rouges, caramel ou chocolat)*	**7€**
Café ou thé gourmand *(Assortiment de mini mignardises et glace)*	**7,50€**

LES COUPES GLACÉES

Café ou chocolat Liégeois *(Café ou chocolat, Vanille, chantilly)*	**7€**
Dame Blanche *(+Vanille, chocolat chaud, chantilly)*	**7€**
Iceberg *(Chocolat noir, menthe, Get 27)*	**8€**
Williamine *(Poire, Poire William)*	**8€**
Colonel Citron Vert *(Citron vert avec Vodka)*	**8€**
Banana Split *(Banane, fraise, chocolat chaud, vanille, chantilly)*	**8€**
Voyage exotique *(Ananas, Fruit de la passion, noix de coco, chantilly)*	**7,50€**

* La liste des allergènes est disponible à l'accueil et sur notre site internet

Le V8

RESTAURANT - BAR

MINI PILOTE

Menu 9,50€

Jusqu'à 10 ans

LES PLATS

Steak haché maison
Frites ou légumes de saison

ou

Batonnets de poisson ou poulet croustillant
Frites ou légumes de saison

ou

Petit cheesburger
Frites ou légumes de saison

LES DESSERTS

Haribo Push-up

ou

Boule de glace au choix

ou

Brownie crème anglaise

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

Le V8

RESTAURANT - BAR

COCKTAILS

MULE

Moscow Mule *(Vodka - Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger)*	18 cl	**9€**
Jamaican Mule *(Rhum - Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger)*	18 cl	**9€**
London Mule *(Gin - Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger)*	18 cl	**10€**
Mojito *(Rhum - Menthe - Citron vert – Sucre)*	18 cl	**9€**

TROPICAL

Dr. Pineapple *(Rhum - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion d'Éthiopie – Amande)*	18 cl	**9€**
G.A.O *(Gin - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion d'Éthiopie – Amande)*	18 cl	**10€**
Vod'kalypso *(Vodka - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion d'Éthiopie – Amande)*	18 cl	**8€**

FLORAL

Bohemian Rasberry *(Pamplemousse - Framboise - Fleur de sureau - Fleu d'Hybiscus - Fleur de cerisier) + Rhum*	18 cl	**9€**
Marily Kiss *(Pamplemousse - Framboise - Fleur de sureau - Fleu d'Hybiscus - Fleur de cerisier) + Vodka*	18 cl	**9€**
Ready to rumble *(Pamplemousse - Framboise - Fleur de sureau - Fleu d'Hybiscus - Fleur de cerisier) + Gin*	18 cl	**10€**

HERBAL

Vegetal Stream *(Concombre - Citron vert - Poivre blanc - Menthe) + Rhum*	18 cl	**9€**
Borealis *(Concombre - Citron vert - Poivre blanc - Menthe) + Vodka*	18 cl	**9€**
Herborium *(Concombre - Citron vert - Poivre blanc - Menthe) + Gin*	18 cl	**10€**

Spritz Campari	20 cl	**8€**
Spritz Aperol	20 cl	**8€**
Spritz Citroncello *(liqueur de citron)*	20 cl	**8€**

Le V8
RESTAURANT - BAR

MOCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mule *(Gingembre - Citron vert - Miel d'acacia - Fleur d'oranger)*	20 cl	**7€**
Virgin Mojito *(Menthe - Citron vert - Sucre)*	18 cl	**7€**
Tropical Calico Jack *(Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion d'Éthiopie – Amande)*	18 cl	**7€**
Cosmic Garden *(Concombre - Citron vert - Poivre blanc - Menthe)*	18 cl	**7€**
Geisha *(Pamplemousse - Framboise - Fleur de sureau - Fleu d'Hybiscus - Fleur de cerisier)*	18 cl	**7€**

Le V8
RESTAURANT - BAR

LES ALCOOLS

APÉRITIFS

Martini blanc	6 cl	**4€**
Martini rouge	6 cl	**4€**
Suze	6 cl	**4€**
Porto	6 cl	**4€**
Ricard	2 cl	**2,50€**
Pineau des Charentes rouge et blanc	6 cl	**4€**
Kir vin blanc	12 cl	**3€**
Kir vin pétillant *(crème cassis, mûre, pêche, framboise)*	12cl	**4,50€**

WHISKIES

Clan Campbell	4 cl	**5,50€**
Jack Daniel's	4 cl	**6€**
Whisky REDBREAST	4 cl	**8,50€**
Whisky japonais / Akashi Blended	4 cl	**8€**
Whisky des Francais	4 cl	**7,50€**
Supplément soda		**0,80€**

DIGESTIFS

Cognac ABK6 VSOP	4 cl	**6€**
Poire Williams	4 cl	**5€**
Get 27	4 cl	**4,50€**
Get 31	4 cl	**4,50€**
Menthe Pastille	4 cl	**4,50€**
La Capricieuse / La crème du Berry	4 cl	**4,50€**
La Capricieuse / Vanille et noisette	4 cl	**4,50€**
Citronello	4 cl	**4,50€**
Biarritz Bonheur / Liqueur de menthe poivrée	4 cl	**4€**

Le V8
RESTAURANT - BAR

LES ALCOOLS

BIÈRES BOUTEILLES

St Feuillien Grand cru	33 cl	**6,90€**
Desperados	33 cl	**6,40€**
Heineken 00	33 cl	**4,20€**

BIÈRES PRESSION

Bière blonde Coors	25 cl	**3,50€**	/	50 cl	**6,80€**
Bière blanche Goudale	25 cl	**4,20€**	/	50 cl	**8,20€**
IPA Franciscan Weel	25 cl	**4,20€**	/	50 cl	**8,20€**
Bière de saison	25 cl	**4,20€**	/	50 cl	**8,20€**
Mort Subite rouge	25 cl	**4,20€**	/	50 cl	**8,20€**
Supplément Picon					**0,50€**
Supplément sirop					**0,30€**

RHUMS

Rhum Havana Club 3 ans	4 cl	**5,50€**
Rhum Flor de Cana 12 ans *(Origine Nicaragua)*	4 cl	**8€**
Rhum Millorano 15 ans *(Origine Pérou)*	4 cl	**8,50€**

VODKAS

Eristoff	4 cl	**5,50€**
Grey Goose	4 cl	**8€**

GIN

Gin Bombay Sapphire	4 cl	**6€**

Le V8
RESTAURANT - BAR

PETITES DOUCEURS

SOFTS / EAUX / JUS DE FRUITS

Coca-Cola	33 cl	**3,50€**
Coca-Cola zéro ou Cherry	33 cl	**3,50€**
Sprite	25 cl	**3,50€**
Fanta Orange	25 cl	**3,50€**
Fuzetea	25 cl	**3,50€**
Oasis tropical	25 cl	**3,50€**
Orangina	25 cl	**3,50€**
Schweppes agrumes ou tonic	25 cl	**3,50€**
Limonade	25 cl	**3€**
Diabolo	25 cl	**3,30€**
Sirop à l'eau	25 cl	**2€**
1/4 Vittel Sirop	25 cl	**3€**
Jus de fruits Rauch *(Ananas, Orange pulpe, Multivitaminé, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Fraise)*	20 cl	**3,50€**
Redbull	25 cl	**4,20€**
Redbull Zéro	25 cl	**4,20€**

Supplément sirop MONIN *(Fraise, Orange, Menthe verte, Grenadine, Menthe glaciale, Cerise, Pêche, Caramel, Banane verte)* **+ 0,30€**

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	**6€**
Perrier					33 cl	**3,50€**

Supplément tranche **0,30€**

Le V8
RESTAURANT - BAR

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso	**1,40€**	**Café latté**	**3,50€**
Double expresso	**2,80€**	**Café latté Viennois**	**4,50€**
Allongé	**1,50€**	**Grand Crème**	**3,10€**
Noisette	**1,50€**	**Cappucino**	**3,20€**
Décaféiné	**1,50€**	**Mocaccino** *(Café et chocolat chaud)*	**3,90€**

THÉS DAMMANN

Thé Noir Darjeeling JUNGPANA **3,00€**
Délicatement fruitée. Délicieux pour l'après-midi.

Thé Noir EARL GREY **3,00€**
Mêle avec bonheur des thés noirs avec la finesse de la bergamote de Calabre.

Thé Noir 4 FRUITS ROUGES **3,00€**
Mélange de thés noirs aux délicieux parfums de fruits rouges, mêlant les arômes cerise, fraise, framboise et groseille.

Thé Vert MENTHE **3,00€**
La communion entre la délicate menthe douce et la subtile fraîcheur de la menthe poivrée.

Thé Vert JAUNE LEMON **3,00€**
Alliance originale et inédite d'un thé vert à la Citronnelle, des huiles essentielles de citron vert et de citron doux, associées au gingembre.

Thé Vert SENCHA FUKUYU **3,00€**
Cette récolte d'été offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme iodé avec une légère astringence.

TISANES DAMMANN

Infusion ROOBOS CARROT CAKE **3,00€**
Les notes chaudes et naturellement miellées du rooibos s'associent à des saveurs d'épices et de fruits à coques pour offrir une infusion, ronde, veloutée.

Tisane des MERVEILLES **3,00€**
Douce et merveilleusement fruitée, une tisane associant verveine et tilleul aux arômes de rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose.

Tisane FIDJI **3,00€**
Végétale, herbacée, cette tisane très aromatique mêle la fraîcheur de la citronnelle à la vivacité du gingembre.

CHOCOLATS CHAUDS

Grand chocolat	**3,50€**
Chocolat Viennois	**4,50€**

PETIT EXTRAS

Toutes nos boissons peuvent être combinées avec du lait végétal d'avoine	**+ 0,50€**
Supplément sirop aromatisé Monin *(Choco cookie , Brownie, Caramel , Vanille)*	**+ 0,80€**

Le V8
RESTAURANT - BAR

LES VINS

LES ROUGES

AOP Chinon
Amaranthe 2024
Domaine Baudry & Dutour
Vallée de la Loire
-
Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits rouges frais avec une pointe de réglisse, tendre et gouleyant.

Verre	12 cl	**4,50€**
Bouteille	75 cl	**24€**

AOP Chinon
Château de la Grille 2021
Domaine Baudry & Dutour
Vallée de la Loire
-
La bouche se distingue par son équilibre et sa puissance, avec une trame tanique qui persiste en bouche et lui offre une belle longueur.

Bouteille	75 cl	**44€**

AOP Reuilly
Reuilly Rouge 2023
Domaine Les Berrycuriens
Vallée de la Loire
-
Robe rubis brillante en bouche, découvrez une attaque élégante et équilibrée, suivie de tanins soyeux.

Verre	12 cl	**5€**
Bouteille	75 cl	**26€**

AOP Crozes Hermitage
Cuvée Ph. Et Vincent
Domaine Philippe et Vincent Jaboulet
Vallée du Rhône
-
Arôme complexe avec des saveurs de fruits rouges mûrs, de poivre et de chocolat noir.

Bouteille	75 cl	**39€**

AOP Pic Saint-Loup
Cuvée la Muse
Domaine de Villeneuve
Languedoc
-
Typicité de garrigues et de fruits rouges.
Nez épicé.

Verre	12 cl	**5,50€**
Bouteille	75 cl	**32€**

AOP Lussac St Emilion
Château Tour de Grenet
Domaine Vignoble Brunot
Bordeaux
-
Non boisé, bouche riche et structurée. Saveurs de fruits noirs, poivre. Finale équilibrée et persistante.

Bouteille	75 cl	**32€**

Le V8
RESTAURANT - BAR

LES VINS

LES BLANCS

AOC Quincy
Quincy Blanc 2023
Domaine Les Berrycuriens
Vallée de la Loire
-
Le terroir sablo-argileux apporte des notes de fruits à chair blanche, avec une finale toute en minéralité.

Verre	12 cl	**5,50€**
Bouteille	75 cl	**26€**

AOP Touraine Chenonceaux
Oneiros 2023(Bio)
Domaine Sauvete
Loire
-
Harmonieux avec des notes de fruits mûrs, d'agrumes marqué par une fraîcheur minérale.

Verre	12 cl	**5,50€**
Bouteille	75 cl	**31€**

AOP Coteaux du Layon
Les Onillonnes
Château du Fresne
Vallée de la Loire
-
Un vin rond et équilibré avec une onctuosité rafraîchis-sante. (Moelleux)

Verre	12 cl	**5€**
Bouteille	75 cl	**28€**

AOP Reuilly
Reuilly Blanc 2023
Domaine Les Berrycuriens
Vallée de la Loire
-
Nez avec une intensité aromatique florale et fruitée : buis, bourgeons de cassis.

Verre	12 cl	**5€**
Bouteille	75 cl	**26€**

AOC Poully Fumé
Chateau de Tracy 2023
Domaine Château de Tracy
Vallée de la Loire
-
La bouche est pleine, texturée avec une pointe d'amertume sur le zeste d'agrume, ce qui donne une belle dimension gastronomique.

1/2 Bouteille	37,5 cl	**24€**
Bouteille	75 cl	**42€**

LES ROSÉS

IGP Méditéranée
La Fée aux Yeux Bleus
Domaine Cave de Bonnieux
Provence
-
Un rosé subtil aux intenses notes de fruits frais.

Verre	12 cl	**3,80€**
Bouteille	75 cl	**21€**

AOP Reuilly
Reuilly Gris 2023
Domaine Les Berrycuriens
Vallée de la Loire
-
Sa robe saumonée révèlera un nez expressif oscillant entre les agrumes et de généreuses notes miellées.

Verre	12 cl	**5€**
Bouteille	75 cl	**26€**

Le V8
RESTAURANT - BAR

LES PÉTILANTS

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

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€**

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

Verre	12 cl	**4,50€**
Bouteille	75 cl	**25€**

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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