

LA CARTE

Chaque jour de 12h à 15h
Les vendredis et samedis soirs
à partir du mois de Mai

Fait Maison



NOS PLANCHES, SALADES & ENTRÉES

Planches à partager:

- Nachos & Dips : guacamole - sauce salsa - crème ciboulette 15,50 €
- Mixte "Charcuteries fines et fromages" 16,00 €
- Basque (Jambon de Bayonne, tomme basque de brebis, piment vert et confiture de cerise noire) 18,00 €

Salade César

Filets de poulet mariné, oeuf bio poché, tomates cerises, copeaux de Parmesan, sauce César et croûtons

| Entrée | Plat |
|---------|---------|
| 10,50 € | 19,50 € |

Salade du moment

consultez l'ardoise

Oeuf bio parfait Émulsion de petits pois, crispy de lard 9,50 €

Assiette de saumon Écossais Label rouge fumé par nos soins 10,50 €

NOS PLATS

Croque-Monsieur Frites maison, salade 12,50 €

Avocado toast Salade de jeunes pousses et oeufs bio pochés - Suppl. frites : 4,50€ 13,90 €

Pièce du boucher Frites maison, salade 19,50 €

Pâtes du moment Pâtes de la Fabric' d'Alice (consultez l'ardoise) 19,50 €

Tartare de boeuf Charolais au couteau préparé par nos soins - Frites maison, salade 21,50 €

Burger Charolais Frites maison Déclinaison végétarienne possible 19,50 €

Steak haché Charolais, Cheddar, lard fumé, cornichons, roquette, oignons rouges, sauce barbecue

Retour de pêche Poisson de la criée du moment consultez l'ardoise

Pavé de saumon mi fumé Écossais Label Rouge grillé Sauce tartare, frites maison et salade 24,50 €

Fondant d'épaule de veau braisé Poêlée de légumes croquants et Grenailles rôties 25,50 €

Entrecôte 350g "Race à viande française", Frites maison et salade 29,50 €

SAUCE MAISON SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX: 0,50 €
Barbecue - Tartare - Poivre

GARNITURE POSSIBLE:
Poêlée de légumes croquants, frites maison, pommes de terre Grenaille rôties

KID'S MENU*

12€

Steak haché Charolais
et frites maison
ou
Les pâtes du moment

★
Boule de glace au choix,
chantilly maison
ou Gaufre de Liège

★
Sirop à l'eau

* Jusqu'à 12 ans

FROMAGE

Assiette de fromages affinés 9,50 €
Salade verte aux noix, confiture de cerise noire

Le "Fromage gourmand" 13,50 €
Assiette de fromages affinés accompagnée d'un verre de Pouilly-Fumé blanc

LES DESSERTS DE LULU

Fait Maison



| | ^{1/2} PART | PART |
|---|---------------------|---------|
| Nougat glacé <i>Sauce caramel au beurre salé et éclats de cacahuètes</i> | 5,50 € | 9,50 € |
| Cheesecake à la vanille Bourbon <i>Fraises fraîches et coulis de framboises</i> | 5,50 € | 9,50 € |
| Entremets croustillant au chocolat <i>Coulis de framboises</i> | 5,50 € | 9,50 € |
| Le cookie juste sorti du four <i>Glace vanille Bourbon</i> | | 9,50 € |
| Déclinaison autour du citron <i>Crème brûlée au citron, sablé diamant citron-pavot et granité au Limoncello</i> | | 10,50 € |
| Café gourmand - Version thé ou infusion (1^e suppl.) <i>Accompagné de mignardises</i> | | 11,50 € |
| Champagne gourmand <i>Accompagné de mignardises</i> | | 15,50 € |

NOS DÉLICES GLACÉS

| | |
|---|--------|
| Coupe glacée Fraise Melba <i>Sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, coulis de fraise, chantilly maison, éclats de spéculoos</i> | 8,50 € |
| Coupe glacée Liégeoise <i>Au choix: Glace caramel ou chocolat ou café, Sauce selon le parfum choisi, chantilly maison et éclats d'aman­des caramélisées</i> | 8,00 € |
| Coupe glacée alcoolisée <i>Au choix: Glace menthe-chocolat et Get 27 ou Sorbet citron vert et Vodka</i> | 9,50 € |
| Coupe de glace à composer : | |
| ☐ 1 boule | 2,50 € |
| ☐ 2 boules | 4,50 € |
| ☐ 3 boules | 6,50 € |
| <i>Supplément chantilly maison</i> | 1,50 € |



FABRICATION ARTISANALE - MAÎTRE ARTISAN GLACIER :

Glaces :

Vanille Bourbon, Chocolat Valrhona, Caramel au beurre salé, Café Arabica, Menthe-chocolat, Rhum-raisin

Sorbets :

Citron vert, Fraise, Framboise, Mangue, Orange