

# LOUI'S CORNER

## LES ENTREES

<b>Oeufs mimosa maison au paprika</b>	<b>4.50</b>
<b>Velouté / soupe du moment</b>	<b>5.00</b>
<b>Rillettes d'oie</b> , cornichons, pain grillé	<b>6.00</b>
<b>Poireaux vinaigrette</b>	<b>5.00</b>
<b>Samoussas légumes</b>	<b>6.00</b>
<b>Toasts de crotin de Chavignol</b>	<b>6.00</b>
<b>Poellé de pleurottes, oeuf poché</b>	<b>6.00</b>
<b>Croquetas de patate douce &amp; mozza</b>	<b>6.00</b>

## LES PLATS

<b>Entrecôte (env : 250gr)</b> , sauce poivre, frites fraîches et salade	<b>20.00</b>
<b>Bavette d'ailou</b> , sauce chimichuri, frites fraîches et salade	<b>17.00</b>
<b>Poisson du moment</b> , selon arrivage	<b>17.00</b>
<b>Tartare de boeuf</b> , frites fraîches et salade	<b>16.00</b>
<b>Boeuf bourguignon</b> , tagliatelles	<b>14.50</b>
<b>Saucisse au couteau</b> , jus au thym, purée maison	<b>14.00</b>
<b>Tranche de boudin noir basque «Christian Parra»</b> , poellée de pleurottes, purée maison	<b>15.00</b>
<b>Cuisse de poulet tandoori</b> , riz safrané	<b>15.00</b>
<b>Fish &amp; chips sauce tartare</b> , frites fraîches	<b>14.00</b>
<b>Raviole du Dauphiné Label Rouge</b> , crème de poireaux, tomates confites	<b>14.00</b>

## LES BURGERS & SNACKS

<b>Garmentures frites fraîches &amp; salade</b>	
<b>Cheeseburger</b> , sauce Harlem	<b>15.00</b>
<b>Bacon Cheeseburger</b> sauce Harlem	<b>16.00</b>
<b>Chickenburger</b> Sauce Barbecue	<b>14.00</b>
<b>Pulled pork burger</b> sauce Barbecue, effiloché de porc	<b>15.00</b>
<b>Veggie Burger</b> galette de lentille corail, fromage végétal, persillade	<b>13.00</b>
<b>Croque monsieur</b>	<b>13.00</b>
<b>Croque madame</b>	<b>14.00</b>

## Sauces

<b>Chimichurri</b> : huile d'olive, oignons rouges, basilic, coriandre, persil, ail, paprika, vinaigre de vin, citron confit
<b>Harlem</b> : mayonnaise, cornichons, sauce anglaise, miel, ketchup, tabasco, curcuma, oignons rouges
<b>Vinaigrette</b> (sur toutes les salades) : oeuf, moutarde à l'ancienne, huile tournesol, sel, poivre

## LES SALADES

<b>Salade Crispy César</b> , salade, poulet crispy, grana padano, oeuf dur, sauce césar, croûtons	<b>14.00</b>
<b>Salade Chavignol</b> salade, tomates, lardons, oignons, crotins de Chavignol	<b>14.50</b>
<b>Salade Cobb</b> salade, poulet crispy, bacon grillé, avocat, oignon rouge, tomate, aubergines grillées, poivron grillées, courgette grillées, fêta	<b>15.00</b>
<b>Loui's Bowl</b> , boulgour au zaatar, sauce Tahin, tofu, caviar d'aubergine, oignons frits, aubergines rôties	<b>13.00</b>

## LES DESSERTS MAISON

<b>Tarte du moment</b>	<b>6.50</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>6.00</b>
<b>Fondant au chocolat</b> , boule de glace, crème anglaise	<b>7.00</b>
<b>Brioche perdu</b> , boule de glace, crème anglaise	<b>6.50</b>
<b>Cheesecake</b> , spéculos, coulis de fruits rouges	<b>6.00</b>
<b>Crumble aux pommes caramélisées</b>	<b>6.00</b>
<b>Boule de glace</b> : vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, citron	<b>2.50</b>
<b>Café / thé gourmand</b>	<b>8.50</b>
<b>Petite assiette de fromage</b> (1 fromage au choix)	<b>5.00</b>

## Menu enfant 11.50

**Steak haché frite**  
ou  
**Crispy chicken frite**  
+  
**1 boisson** Sirop à l'eau ou jus  
+  
**1 boule de glace**

## À partager

## LES PLANCHES (Hors midi)

<b>Planche fromage</b> (Brie de Meaux AOP, comté 18 mois d'affinage, tome aux fleurs Grand Sapin, Cantal entre deux)	<b>16.00</b>
<b>Planche charcuterie</b> (Jambon Speck, saucisse perche de l'Aveyron, chorizo ibérico de Cebo, rillettes d'oie)	<b>16.00</b>
<b>Planche mixte</b> (mix des fromages et charcuteries ci-dessus)	<b>22.00</b>
<b>Petite planche tapas</b> , 2 croquettes de patate douce, 3 oignons rings, 2 sticks mozza, 2 samoussas légumes, 3 tenders de poulet, salade	<b>14.00</b>
<b>Grande planche tapas</b> , 3 croquettes de patate douce, 6 oignons rings, 4 sticks mozza, 3 samoussas légumes, 6 tenders de poulet, salade	<b>24.00</b>

## Les boissons

### BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso / Déca / Allongé</b>	<b>2.20</b>
<b>Noisette</b>	<b>2.40</b>
<b>Double expresso</b>	<b>4.40</b>
<b>Café crème</b>	<b>4.00</b>
<b>Chocolat chaud maison</b>	<b>4.50</b>
<b>Chai latte</b>	<b>4.00</b>
<b>Matcha latte</b>	<b>4.00</b>
<b>Cappucino</b>	<b>5.00</b>
<b>Chocolat ou café viennois</b>	<b>5.00</b>
<b>Thé comptoir Richard</b>	<b>4.00</b>
<b>Tisane comptoir Richard</b>	<b>4.00</b>
<b>Grog au rhum</b>	<b>6.50</b>
<b>Vin chaud (selon saison)</b>	<b>5.00</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>11.00</b>
<b>Option lait de soja possible</b>	

### SOFTS

<b>Coca, Coca zéro, Orangina, Tonic, Ice tea, Perrier (33cl)</b>	<b>4.50</b>
<b>Supp sirop</b> (pêche, menthe, grenadine, fraise, orgeat)	<b>0.50</b>
<b>Limonade</b>	<b>3.50</b>
<b>Diabolo</b>	<b>4.00</b>
<b>Jus de fruit 25cl</b> (orange, ananas, pomme, abricot, fraise, mangue, tomate)	<b>4.00</b>
<b>Fruits pressés</b> (orange, citron)	<b>5.50</b>
<b>Ginger maison</b> (gingembre, citron, limonade)	<b>4.50</b>
<b>Bissap maison</b> , (Jus d'hibiscus maison infusé à la menthe)	<b>4.50</b>
<b>Thé glacé ou café glacé</b>	<b>5.00</b>
<b>Virgin Mojito</b> , Citron vert, Menthe, Cassonade, Perrier	<b>5.50</b>
<b>Virgin Planteur</b> , Citron vert, Gingembre, Mangue, Ananas, Cannelle	<b>5.50</b>

### EAUX Plate / Pétillante

<b>Plate 25 cl</b>	<b>3.50</b>
<b>Plate / Pétillante 50 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>Plate / Pétillante 1L</b>	<b>7.00</b>

## Le p'tit dèj - 8€

<b>- Boisson chaude</b> (café / thé / chocolat / crème)	
<b>- Jus d'orange pressée</b>	
<b>- Croissant ou pain chocolat ou tartine ou oeufs brouillés (+1€)</b>	
<b>A la carte :</b>	
<b>Croissant / pain au chocolat</b>	<b>2.00</b>
<b>Tartine</b>	<b>2.50</b>
<b>Oeuf brouillé</b>	<b>3.50</b>

## LES ROUGES

	<b>15cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Saint Chinian</b> - Les Métaeries	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>	<b>22.00</b>
<b>Gamay</b> - Côteaux de l'Ardèche - Cave de Lablachère	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>	<b>22.00</b>
<b>Bordeaux</b> - Chateau roquefort	<b>5.50</b>	<b>9.00</b>	<b>18.00</b>	<b>27.50</b>
<b>Côtes du Rhone</b> - Les 3 garçons	<b>6.00</b>	<b>10.00</b>	<b>20.00</b>	<b>29.00</b>
<b>Laroche</b> - La chevalière - Pinot noir	<b>6.50</b>	<b>11.00</b>	<b>22.00</b>	<b>32.50</b>
<b>Coteaux du Giennois</b> - Pinot noir	-	-	-	<b>36.00</b>
<b>St Estèphe</b> - Chateau Rocher Coutelin	-	-	-	<b>40.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> - Etienne Pochon	-	-	-	<b>45.00</b>

## LES BLANCS

	<b>15cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Pays d'Oc</b> - Le sudiste - Chardonnay	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>	<b>22.00</b>
<b>Sauvignon</b> - Petit Roubié	<b>5.00</b>	<b>8.50</b>	<b>16.00</b>	<b>25.00</b>
<b>Bourgogne Aligoté</b> - Gueguen	<b>6.50</b>	<b>11.00</b>	<b>22.00</b>	<b>32.50</b>
<b>Pouilly Fumé</b> - Les clairières	-	-	-	<b>42.00</b>
<b>Chambre d'Amour</b> - Cote de Gascogne (Moelleux)	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>	-	-

## LES ROSES

	<b>15cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Le Sudiste</b> - Pays d'Oc IGP - Rosé de Cinsault	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>	<b>22.00</b>
<b>Côtes de provence</b> - La source Gabriel	<b>6.00</b>	<b>12.00</b>	<b>23.00</b>	<b>32.00</b>

## LES BULLES

	<b>33cl</b>	<b>Coupe</b>	<b>75cl</b>
<b>Cidre brut</b>	<b>5.50</b>	-	-
<b>Prosecco</b>	-	<b>6.00</b>	<b>32.00</b>
<b>Champagne Veuve Pelletier</b>	-	<b>12.00</b>	<b>65.00</b>

## SOFTS

<b>Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes, Ice tea, Perrier (33cl), Limonade, Diabolo</b>	<b>4.50</b>	<b>Bissap Maison</b> , Jus d'hibiscus maison infusé à la menthe	<b>4.50</b>
<b>Supp sirop</b> (pêche, menthe, grenadine, fraise, orgeat)	<b>3.50</b>	<b>Thé glacé ou café glacé</b>	<b>5.00</b>
<b>Jus de fruit 25cl</b> (orange, ananas, pomme, abricot, fraise, mangue, tomate)	<b>0.50</b>	<b>Virgin Mojito</b> , Citron vert, menthe, cassonade, perrier	<b>5.50</b>
<b>Fruit pressés</b> (orange, citron)	<b>4.50</b>	<b>Virgin Planteur</b> , Citron vert, gingembre, mangue, ananas, cannelle	<b>5.50</b>
<b>Ginger Maison</b> (gingembre, citron, limonade)	<b>5.50</b>		
	<b>4.50</b>		

## APERITIFS

<b>Ricard / Pastis</b>	<b>3.50</b>
<b>Kir</b> - cassis, pêche, framboise	<b>4.50</b>
<b>Martini / Porto / Suze</b>	<b>4.50</b>

## WHISKY

<b>William Lawson's</b>	<b>6.00</b>
<b>Jameson</b>	<b>8.00</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>8.50</b>
<b>Nikka</b>	<b>12.00</b>
<b>Aberlour</b>	<b>9.50</b>

## DIGESTIFS

<b>Vieille prune</b>	<b>10.00</b>
<b>Framboise</b>	<b>9.00</b>
<b>Poire Williams</b>	<b>9.00</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>9.00</b>
<b>Calva</b>	<b>9.00</b>
<b>Cognac</b>	<b>10.00</b>
<b>Bas Armagnac</b>	<b>12.00</b>
<b>Chartreuse verte</b>	<b>12.00</b>
<b>Bailey's / Limoncello / Get 27 / Cointreau / Amaretto</b>	<b>5.50</b>

## SHOTS

<b>Maison / Base Premium</b>	<b>3.50</b>	<b>RHUM</b>
	<b>5.00</b>	<b>Diplomatico</b>
		<b>Clément rhum vieux</b>
		<b>10.00</b>
		<b>10.00</b>

## Les bières (Happy Hour 16-21h)

### LES PRESSIONS

	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>HH</b>
<b>Pelfort blonde / Panaché / Monaco</b>	<b>3.50</b>	<b>6.50</b>	<b>5.00</b>
<b>Lagunitas IPA</b>	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>	<b>6.00</b>
<b>Edelweiss blanche</b>	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>	<b>6.00</b>
<b>Grimbergen abbaye</b>	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>	<b>6.00</b>
<b>Picon bière</b>	<b>4.00</b>	<b>7.50</b>	<b>6.00</b>

### LES BOUTEILLES

<b>Felsgold blonde / Abbaye</b>	<b>5.50</b>
<b>Desperados</b>	<b>6.50</b>
<b>Heineken 0%</b>	<b>5.50</b>
<b>Cidre</b>	<b>5.50</b>

## Les cocktails (Happy Hour 16-21h)

<b>Loui's original</b> , Gin, Citron pressé, Limonade, Bissap (jus d'hibiscus maison)	<b>7.50</b>	<b>HH</b>	<b>6.00</b>
<b>Loui's planteur</b> , Rhum brun, Citron pressé, Gingembre maison, Ananas, Mangue, Cannelle	<b>7.50</b>		<b>6.00</b>
<b>Ti punch</b> , Rhum blanc, Citron vert, Cassonade	<b>7.50</b>		<b>6.00</b>
<b>Cuba libre</b> , Rhum brun, Citron vert, Coca-Cola	<b>7.50</b>		<b>6.00</b>
<b>Gin tonic</b> , Gin, Schweppes tonic	<b>7.50</b>		<b>6.00</b>
<b>Spritz</b> , Au choix : Apérol / Campari / Martini / Limoncello, Prosecco, Perrier	<b>8.50</b>		<b>7.00</b>
<b>Caipirinha</b> , Cachaça OU Vodka, Citron vert, Cassonade	<b>8.50</b>		<b>7.00</b>
<b>Les Mules</b> , (Jamaican, Mosco ou London) Au choix : Rhum / Vodka / Gin, Citron pressé, Gingembre, Limonade, Angostura	<b>8.50</b>		<b>7.00</b>
<b>Sour</b> , Whisky OU Amaretto, Citron pressé, Emulsifiant végétal, Sucre de canne, Angostura	<b>9.50</b>		<b>8.00</b>
<b>Bissapolitan</b> , Vodka, Tripe sec, Citron pressé, Bissap (jus d'hibiscus maison)	<b>9.50</b>		<b>8.00</b>
<b>Bloody Maria</b> , Tequila ambrée, Tomate, Citron vert, Sel de céleri, Sauce Worcester, Tabasco	<b>9.50</b>		<b>8.00</b>
<b>Mojito</b> , Rhum, Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier, Angostura	<b>9.50</b>		<b>8.00</b>
<b>Hugo Spritz</b> , Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier	<b>9.50</b>		<b>8.00</b>
<b>Negroni</b> , Gin, Campari, Martini rouge	<b>11.00</b>		<b>9.50</b>
<b>Margarita</b> , Tequila, Cointreau, Citron pressé	<b>11.00</b>		<b>9.50</b>
<b>Cosmopolitan</b> , Vodka, Cointreau, Citron pressé, Jus de cranberry	<b>11.00</b>		<b>9.50</b>
<b>Cocktail à la demande</b>	<b>11.00</b>		<b>9.50</b>