

LES VINS

LES ROUGES

	15cl	25cl	50cl	75cl
Saint Chinian AOP - Les Métaeries	4.50	7.50	15.00	25.00
Gamay - Terres blondes - Touraine AOP	4.50	7.50	15.00	25.00
Bordeaux - Chateau roquefort	5.50	9.00	18.00	28.00
Côtes du Rhone - Les 3 garçons BIO	6.00	10.00	20.00	30.00
Laroche - La chevalière - Pinot noir	6.50	11.00	22.00	33.00
Coteaux du Giennois - Pinot noir	-	-	-	36.00
St Estèphe - Chateau Rocher Coutelin	-	-	-	40.00
Crozes-Hermitage - Etienne Pochon	-	-	-	45.00

LES BLANCS

	15cl	25cl	50cl	75cl
Le Sudiste - Pays d'Oc IGP - Chardonnay	4.50	7.50	15.00	25.00
Sauvignon - Petit Roubié BIO	5.00	8.50	16.00	27.00
Bourgogne Aligoté - Gueguen	6.50	11.00	22.00	33.00
Chambre d'Amour - Cote de Gascogne (Moelleux)	4.50	7.50	15.00	25.00
Pouilly Fumé - Les clairières	-	-	-	42.00

LES ROSES

	15cl	25cl	50cl	75cl
Le Sudiste - Pays d'Oc IGP - Rosé de Cinsault	4.50	7.50	15.00	25.00
Côtes de provence - La source Gabriel	6.00	12.00	23.00	32.00

LES BULLES

	25cl	Coupe	75cl
Cidre brut	5.50	-	-
Prosecco		6.00	32.00
Champagne - Veuve Pelletier		12.00	70.00

LES SPIRITUEUX

APERITIFS

Ricard / Pastis	4.00
Kir - cassis, pêche, framboise	4.50
Martini / Porto / Suze	4.50

SHOTS

Maison / Base	4.00
---------------	------

WHISKY

William Lawson's	6.00
Jameson	8.00
Jack Daniel's	8.50
Nikka	12.00
Aberlour	9.50

RHUM

Diplomatico	10.00
Clément rhum vieux	10.00

DIGESTIFS

Vieille prune	11.00
Framboise	9.00
Poire Williams	9.00
Mirabelle	9.00
Calva	9.00
Cognac	10.00
Cognac Hamidou	10.00
Bas Armagnac	11.00
Chartreuse verte	11.00
Bailey's / Limoncello	6.50
/ Get 27 / Cointreau / Amaretto	

FORMULES DU MIDI

Du lundi au vendredi de 12h à 15h (hors jour férié) - voir les ardoises

plat seul	14.00
Entrée + plat ou plat + dessert	18.00
Entrée + plat + dessert	22.00

Au choix à la carte, sauf les burger

+2€ : bavette, tartare de boeuf, poisson du moment, café/thé gourmand

LES ENTREES

Oeuf mayonnaise	4.50
Salade de lentilles, oeuf poché, lardons	5.50
Rillettes d'oeie, cornichons, pain toasté	6.00
Camembert roti, miel et thym	6.00
Focaccia, fromage, sauce tomate, fêta, roquette, olives noires	6.00
Croquetas de patate douce & mozza	6.00
Velouté du moment (voir ardoise)	6.00

LES PLATS

Bavette d'aloiau simmental (env : 180gr), échalottes confite au beurre, frites fraîches et salade	18.50
Poisson du moment, selon arrivage (voir ardoise)	17.50
Tartare de boeuf, frites fraîches et salade	17.00
Butternut rôtie, boulgour, coriandre, fêta, salade	15.00
Fondant de boeuf confit, purée maison, jus de cuisson	16.00
Saucisse de morteau, lentilles, lardons, carottes, thym	15.00
Poulet fermier rôti «Label Rouge», purée maison, jus au thym	16.50
Fish & chips sauce tartare, cabillaud, frites fraîches, salade	14.50
Raviole écrevisses / pointes asperges, sauce bisque de homard et crème	15.00

LES BURGERS & SNACKS

Garnitures frites fraîches & salade

Cheeseburger steak haché pur boeuf, sauce Harlem	15.00
Bacon Cheeseburger steak haché pur boeuf, sauce Harlem	16.00
Chickenburger filet de poulet croustillant, sauce Barbecue	14.50
Pulled pork burger effiloché de porc confit, sauce Barbecue	15.00
Fish burger cabillaud, sauce tartare	15.00
Veggie Burger galette de lentille corail, fromage végétal, persillade	15.00
Croque Monsieur	14.00
Croque Madame	15.00

LES SALADES

Salade Crispy César	14.50
salade romaine, crispy chicken, grana padano, oeuf dur, sauce césar, tomates, croutons	
Salade chèvre chaud croustillant	15.00
Chèvre chaud panée, poitrine fumée, oignons confits, miel, abricots secs, noix, salade	
Salade du Loui's	16.00
Pommes de terre tiède, effiloché de boeuf, oignons rouge, oeuf dur, tomates, persil, vinaigrette	

LES SAUCES

Echalotte : beurre, échalottes confite, vin blanc, bouillon de volaille
Harlem : mayonnaise, cornichons, sauce anglaise, miel, ketchup, tabasco, curcuma, oignons rouges
Vinaigrette : (sur toutes les salades) oeuf, moutarde à l'ancienne, huile tournesol, sel, poivre, huile tournesol, sel, poivre

Menu enfant 12.00

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

LES DESSERTS MAISON

Tarte du moment	6.50
Crème brûlée	6.00
Fondant chocolat, boule de glace vanille	7.00
Brioche perdu, boule de glace vanille, sauce caramel	6.50
Profiterole, chou patisier, glace vanille, coulis de chocolat, amandes éfilée	6.50
Cheesecake au citron vert, spéculos, coulis de passion	6.00
Gaufre (sucre ou chocolat ou nutella ou chantilly)	6.00
Boule de glace ou sorbert: vanille, chocolat, fraise, caramel, citron, passion, café	2.50 - La boule
Café / thé gourmand	8.50
Petite assiette de fromage (1 fromage au choix)	6.00

À PARTAGER

LES PLANCHES (Hors midi)

Planche fromage	16.50
Brie, comté 18 mois d'affinage, tomme aux fleurs Grand Sapin, Cantal entre deux	
Planche charcuterie	16.50
Jambon Speck, saucisse perche de l'Aveyron, chorizo ibérico de Cebo, rillettes d'oie	
Planche mixte	22.00
Mix des fromages et charcuteries	
Petite planche tapas	15.50
2 croquettes de patate douce, 3 oignons rings, 2 sticks mozza, 2 accras de morue, 3 tenders de poulet	
Grande planche tapas	24.00
3 croquettes de patate douce, 6 oignons rings, 4 sticks mozza, 4 accras de morue, 6 tenders de poulet	

SOFTS

Coca, Coca zéro, Orangina, Tonic, Ice tea, Perrier (33cl)	4.50
Supp sirop (pêche, menthe, grenadine, fraise, orgeat)	0.50
Limonade 25cl	4.00
Diabolo 25cl	4.50
Jus de fruit 25cl (orange, ananas, pomme, abricot, fraise, mangue, tomate)	4.00
Fruits pressés (orange, citron)	5.50
Ginger maison 25cl (gingembre, citron, limonade)	4.50
Bissap maison 25cl (Jus d'hibiscus maison infusé à la menthe)	4.50
Thé glacé ou café glacé 25cl	5.00
Energie drink GOLIATH (exclue Loui's Corner)	5.00

Les eaux

Plate 25cl	3.50
Plate / pétillante 50cl	5.50
Plate / pétillante 100cl	7.50

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

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

Option lait de soja possible

Le petit dej' - 8.00

de 8h à 11h

- Boisson chaude (café / thé / chocolat / crème)
- Jus d'orange pressée
- Croissant ou pain chocolat ou tartine ou oeufs brouillés (+1€)

A la carte :

Croissant / pain au chocolat	2.00
Tartine	2.50
Oeuf brouillé	3.50

LES BIÈRES

(Happy Hour 16-21h)

LES PRESSIONS

	25cl	50cl	HH
Pelfort blonde / Panaché / Monaco	4.00	6.50	5.00
Lagunitas IPA	4.50	7.50	6.00
Edelweiss blanche	4.50	7.50	6.00
Grimbergen abbaye	4.50	7.50	6.00
Picon biere	4.50	7.50	6.00

LES BOUTEILLES

Felsgold blonde / Abbaye	5.50
Desperados	6.50
Heineken 0%	5.50
Cidre	5.50

LES COCKTAILS

Les Classiques

		HH
Ti punch, Rhum blanc, Citron vert, Cassonade	7.50	6.00
Cuba libre, Rhum brun, Citron vert, Coca-Cola	7.50	6.00
Gin tonic, Gin, Schweppes tonic	7.50	6.00
Spritz, Au choix : Apérol / Campari / Martini / Limoncello, Prosecco, Perrier	8.50	7.00
Caïpirinha, Cachaça OU Vodka, Citron vert, Cassonade	8.50	7.00
Les Mules, (Jamaican, Mosco ou London) Citron pressé, Gingembre, Limonade, Angostura	8.50	7.00
Sour, Whisky ou Amaretto, Citron pressé, Emulsifiant végétal, Sucre de canne, Angostura	9.50	8.00
Bissapolitan, Vodka, Tripe sec, Citron pressé, Bissap (jus d'hibiscus maison)	9.50	8.00
Bloody Mary, Vodka, Tomato, Citron vert, Sel de céleri, Sauce Worcester, Tabasco	9.50	8.00
Mojito, Rhum, Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier, Angostura	9.50	8.00
Hugo Spritz, Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier	11.00	9.50
Negroni, Gin, Campari, Martini rouge	11.00	9.50
Expresso martini, Vodka, expresso, liqueur de café, sucre de canne	11.00	9.50
Margarita, Tequila, Cointreau, Citron pressé	11.00	9.50
Cosmopolitan, Vodka, Cointreau, Citron pressé, Jus de cranberry	11.00	9.50
Cocktail à la demande	11.00	-

Les Créations

		HH
Loui's original, Gin, Citron pressé, Limonade, Bissap (jus d'hibiscus maison)	7.50	6.00
Loui's planteur, Rhum brun, Citron pressé, Gingembre maison, Ananas, Mangue, Cannelle	7.50	6.00
Céline drunk, Gin, Limonade, jus de citron, arôme de rose, purée de fruit rouge, sucre de canne	9.50	8.00
Margaux drunk, Gin, jus de citron, sirop de violette	9.50	8.00
Sweet Margarita, Tequila, citron pressé, triple sec, limoncello, lait concentré	9.50	8.00
Bonbon Aperol, Apérol, Tequila, lait de coco, citron pressé, chamalo	10.00	8.50
Crazy Loui's, Energie Drinks GOLIATH (exclue Loui's Corner), vodka, liqueur de passion, citron pressé	11.00	9.00

Sans alcool

Virgin Mojito, Citron vert, Menthe, Cassonnade, Perrier	6.00
Virgin Planteur, Citron vert, Gingembre, Mangue, Ananas, Cannelle	6.00