



### Notre philosophie :

« La cuisine est le coeur du restaurant, le client son âme »

Tous nos mets sont certifiés

Made in LouBi !



# BOISSONS

(Prix Net, TVA et service compris)

## Les Softs

### Eaux

AQUAchiara Zéro Kilomètre Plate 75 cl .....	3 €
AQUAchiara Zéro Kilomètre Pétillante 75 cl .....	4 €
Perrier 33cl .....	3 €
Diabolo 20cl .....	3 €

### Sirops Monin

Caramel, Châtaigne, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche 6cl .....	2 €
---	-----

### Jus de fruits « Alain Millat » 33cl

Ananas, Abricot, Fraise, Orange, Pêche 33cl .....	5 €
---	-----

### Sodas

Cola BIO «Brasseurs de la Jonte» 33cl .....	3 €
Limnade artisanale de Lozère 33cl .....	3 €
Thé Glacé «Brasseurs de la Jonte» 33cl .....	3 €
Ice tea 25cl .....	3 €
Schwepes Indian Tonic 25cl .....	3 €

### Apéritif sans alcool :

Palermo rouge 6cl .....	3 €
Cocktail Maison 20cl .....	5 €

## Les boissons chaudes

Expresso Brûlerie d'Alès .....	2,50 €
Expresso décaféiné Brûlerie d'Alès .....	2,50 €
Café Noisette .....	3 €
Double Expresso Brûlerie d'Alès .....	4 €
Cappuccino .....	4 €
Infusion Maison .....	5 €
Thé Vert Dammann Gunpowder .....	5 €
Thé Noir Dammann Kenya .....	5 €

## Les Alcools

### Apéritifs

Cocktail Maison 20cl .....	8 €
Blanc cassis, châtaigne ou framboise 12 cl .....	6 €
Champagne Spritz 22cl .....	7 €
Gin De Steban Anduze 4cl .....	7 €
Martini Bianco ou Rosso 6cl .....	4 €
Mauresque ou Perroquet 4 cl .....	3,20 €
Muscat de Lunel 10cl .....	5 €
Pastis 51 3cl .....	3 €
Porto 10cl .....	5 €
Rhum De Steban 4cl .....	7 €
Ricard 3cl .....	3 €
Suze 6cl .....	4 €
Whisky des Cévennes « Camisard » 4cl .....	7 €
Whisky Japonais Nikka 4cl .....	7 €

### Bières Artisanale de la « Brasserie Borgne »

(Saint-Jean-Du-Gard)

Blanche 33cl .....	5.50 €
Blonde 33cl .....	5.50 €
Rousse 33cl .....	5.50 €
Supplément Sirop .....	1 €

### Coupe de champagne

Brut Marin & Fils 12,5cl .....	10 €
--------------------------------	------

### Bouteille de Champagne

Ch. Marin & Fils, La Précieuse, Brut 75cl .....	50 €
Ch. Marin & Fils, Rosé, 75cl .....	50 €

### Digestifs

Armagnac Duc 4cl .....	7 €
Cartagène 4cl .....	7 €
Get 27 ou 31 4cl .....	7 €
Spiritueux à base de Cognac De Steban Anduze 4cl...	7 €
Cognac ABK6 VS 4cl .....	7 €
Génépi Lachanenche BIO 4cl .....	7 €
Limoncello Lachanenche BIO 4cl .....	7 €
Liqueur de Menthe Lachanenche BIO 4cl .....	7 €
Liqueur de Verveine Lachanenche BIO 4cl .....	7 €
Poire Williams Distillerie Metté 4cl .....	7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.  
Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans.

# MENUS « Lou Saisou »

A choisir parmi la carte

(Boissons non comprises)

Entrée - Plat OU Plat - Dessert (ou Fromage)  
35 €

(Avec Bouchée Apéritive, Beurre aromatisé, Mise en bouche, Prè-dessert et Mignardises)

Entrée - Plat - Dessert (ou Fromage)  
45 €

(Avec Bouchée Apéritive, Beurre aromatisé, Mise en bouche, Prè-dessert et Mignardises)

Entrée - Poisson - Viande - Dessert (ou Fromage)  
55 €

(Avec Bouchée Apéritive, Beurre aromatisé, Mise en bouche, Prè-dessert et Mignardises)

(Plat à la carte : 20 €)

# « Per lous Pitrots »

(pour les enfants)

**Plat - Dessert 20€**

(Avec Bouchée Apéritive, Beurre aromatisé, Mise en bouche, Prè-dessert et Mignardises)

À choisir parmi la carte en portion réduite, pour les plus fins gourmets.

Ou

À définir avec le chef selon les goûts et les saisons pour les moins curieux.

## BOUCHÉE APÉRITIVE



## MISE EN BOUCHE



## ENTRÉES

- L'Oeuf mollet de la « p'tite cévenole », servi froid, salade de Lentilles et Asperges, écume au Beurre fumé
- Le gravlax de Saumon mariné au vin rouge, crème de Chou-fleur, béarnaise et sorbet Basilic



## PLATS

- La mousseline de Poissons blancs et Foie de Lotte, mijoté de Haricots blancs, Aioli et sauce Cari
- Le suprême de Poulet Jaune, spätzle à la Farine de Châtaigne, sauce barbecue et légumes justes poêlés



## PRÈ-DESSERT



## DESSERTS

- La fraîcheur de Fraises, crémeux au Mascarpone, biscuit Breton chocolaté et sorbet Fraise
- La compotée de Rhubarbe, légèrement gélifiée, sorbet au Kiwi, crumble et écume au Caramel Beurre salé



## MIGNARDISES DU MOMENT

Pélardon frais  
(Servi avec marinade maison  
et Miel de la famille Combe à Mons)

10 €

# VINS AU VERRE

12cl

## Blanc



« Grains Oubliés » 2021, Domaine de l'Aqueduc.

Mono-cépage Viognier (vendanges tardives).

Arômes moelleux de miel et de fruits secs ..... 7 €

« Electron libre » 2022 AOC Côtes du Rhône, E. Gagnepain et D. Risoul.

Grenache blanc, Clairette.

Arômes élégants, précis, finement anisés ..... 7 €



« Etamin » 2024, IGP Cévennes, Mas Seren.

Roussanne, Grenache blanc.

Arômes onctueux et vifs, de citron confits et fruits exotique, fine minéralité

..... 7 €

## Rosé

« Clair intense » 2023 IGP Cévennes, Domaine de l'Orviel.

Mono-cépage Petit Verdot.

Arômes structurés de fraise des bois, framboise ..... 5 €

## Rouge



« Tonton 1/2 Ton » 2023, IGP Cévennes, Domaine Clau du sol.

Mono cépage Grenache.

Arômes frais, fruités, de garrigues, aromates ..... 7 €

« Le planteur » 2023, AOP La clape, Domaine Sarrat de Goundy.

Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Arômes généreux de laurier, cassis, de vanille, tanins soyeux ..... 7 €

# CHAMPAGNE

La Coupe 12,5cl

Ch. Marin & Fils, La Précieuse, Brut ..... 10 €

La Bouteille 75cl



Ch. Marin & Fils, La Précieuse, BRUT ..... 50 €

Ch. Marin & Fils, La Gourmande, ROSÉ ..... 50 €

## Vins Blancs

	« Chardonnay » 2024, IGP Pays d'Oc, Domaine Puech-Berthier. 75cl Mono-cépage Chardonnay. Arômes vifs et généreux, gras en fin de bouche ..... 20 €
	« Duché d'Uzès en Fût » 2024, AOP Duché d'Uzès, Domaine de l'Orviel. 10 mois en fût. 75cl Viognier, Grenache blanc, Roussanne. Arômes fins et boisés de vanille, poire, crème ..... 24 €
	« Baron de Montfaucon » 2023 AOP Côte du Rhône, Château de Montfaucon. 75cl Clairette, Viognier, Grenache blanc. Arômes ronds mais belle droiture et persistance en bouche ..... 24 €
	« En Foule » 2024, Vin de France, Domaine Fontanès. 75cl Vermentino, Clairette, Chenin. Arômes amples et gourmands de fruits jaunes, agrumes ..... 26 €
	« Triptyque » 2022, IGP Cévènnès, Domaine Clau du Sol. (Vin Nature) 75cl Sauvignon, Vermentino. Arômes vifs mais belle rondeur ..... 30 €
	« Electron libre » 2022 AOC Côtes du Rhône, E. Gagnepain - D. Risoul. 75cl Grenache blanc, Clairette. Arômes élégants, précis, finement anisés ..... 36 €
	« La Moynerie » 2022, AOC Pouilly-Fumé, Domaine Michel Redde. 75cl Mono-cépage Sauvignon. Arômes expressifs, ronds et vifs ..... 42 €
	« Saint-Joseph » 2023 AOP Saint-Joseph, Domaine Bernard Gripa. 75cl Marsanne, Roussanne. Arômes finement boisés de fruits murs et d'épices ..... 47 €
	« Chablis Tête d'Or » 2022, AOC Chablis, Domaine Billaud-Simon. 75cl Mono-cépage Chardonnay. Arômes vifs et minéraux de Poire, citron, pommes ..... 47 €
	« Meursault Les Pellands » 2022, AOC Meursault, Domaine Faiveley. 75cl Mono-cépage Chardonnay. Arômes beurrés, riches et longs ..... 80 €

## Vins Rosés

	« Léthé » 2024, IGP Cévènnès, Domaine du Chêne. 75cl Mono-cépage Grenache. Arômes ronds et persistants de fruits frais ..... 20 €
	« Terre Happy » 2024, IGP Cévènnès, Vignerons de Saint-jean-De-Serres. 75cl Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot. Arômes frais et gourmands de fraise sauvage ..... 20 €
	« Clair intense » 2024, IGP Cévènnès, Domaine de l'Orviel. 75cl Mono-cépage Petit Verdot. Arômes structurés de fraise des bois, framboise ..... 21 €
	« Tavel Cru des Côtes du Rhône » 2024, Château Aqueria, AOP Tavel. 75cl Cépage Grenache noir, Syrah, Clairette, Mourvèdre, Bourboulenc, Cinsault. Arômes structurés de fruits rouges, épices, final frais ..... 22 €

# Vins Rouges

	<b>« Vieilles Vignes » 2023, IGP Pays d'Oc, Domaine Puech Berthier. 75cl</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot. Arômes finement boisés, généreux et doux ..... 20 €
	<b>« Loin du Métro » 2022, AOP Duché d'Uzès, Domaine du Chêne. 75cl</b> Syrah, Grenache. Arômes de fruits caramélisés et réglisse tanins soyeux ..... 25 €
	<b>« Terre d'Ailleuls » 2023, AOP Ventoux, Domaine Allois. 75cl</b> Syrah, Grenache. Arômes ronds et boisés de vanille, légère touche florale ..... 30 €
	<b>« Domaine des Tours » 2021 IGP Vin de Pays du Vaucluse, Domaine des Tours. 75cl</b> Grenache, Counoise, Syrah, Cinsault, Merlot, et autres. Arômes gourmands de fruits rouges, tanins fondus ..... 34 €
	<b>« La Garrigue de Bornègre » 2023, AOP Duché d'Uzès, Domaine de l'Aqueduc. 75cl</b> Syrah, Grenache, Mourvèdre Arômes délicats et puissants d'épices et de vanille ..... 35 €
	<b>« Baron Louis » 2019 AOP Lirac, Château de Montfaucon. 75cl</b> Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre. Arômes suaves, élégants et profonds ..... 35 €
	<b>« Cuvée Georges » 2022 AOP Crozes-Hermitage, Domaine les Bruyères. 75cl</b> Mono-cépage Syrah. Arômes expressifs et gourmands ..... 36 €
	<b>« Les Clapas » 2023, AOC Terrasses du Larzac, Domaine du Pas de L'Escalette. 75cl</b> Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault. Arômes soyeux de mûres, groseilles, myrtilles ..... 37 €
	<b>« Les Calcaires » 2022, AOP Pic-Saint-Loup, Château Cazeneuve. 75cl</b> Dominance de Syrah, Mourvèdre, Vieux Carignan. Arômes d'épices douces, cassis, fraise écrasée..... 37 €
	<b>« Les Dames Huguettes » 2023, AOC Hautes-Côtes de Nuits, Joseph Faiveley. 75cl</b> Mono-Cépage Pinot Noir. Arômes boisés et fruités de fruits rouges acidulés ..... 45 €
	<b>« Télégramme » 2023, AOC Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe. 75cl</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Arômes de cerise amère, framboise ..... 60 €
	<b>« Nuits-Saint-Georges » 2022, AOC Nuits-Saint-Georges, Domaine Chantal Lescure. 75cl</b> Mono-cépage Pinot Noir. Arômes fins, acidulés et profonds ..... 80 €
	<b>« Vieux Télégraphe » 2023, AOC Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe. 75cl</b> Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette et autres. Arômes puissants et élégants, tanins fins ..... 120 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.  
Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épautre, camus ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachide et produits à base d'arachide
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, Pistaches) et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L (exprimé en SO<sub>2</sub>)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques