



LILOUCIEUX

Salon de Thé - Pâtisserie - Brunch - Cake Design

MENU

Horaires d'ouverture

Mercredi - Samedi:

08:30 - 18:00

Dimanche:

09:00 - 17:00

Coordonnées

9 allée des marronniers, 68330, Huningue

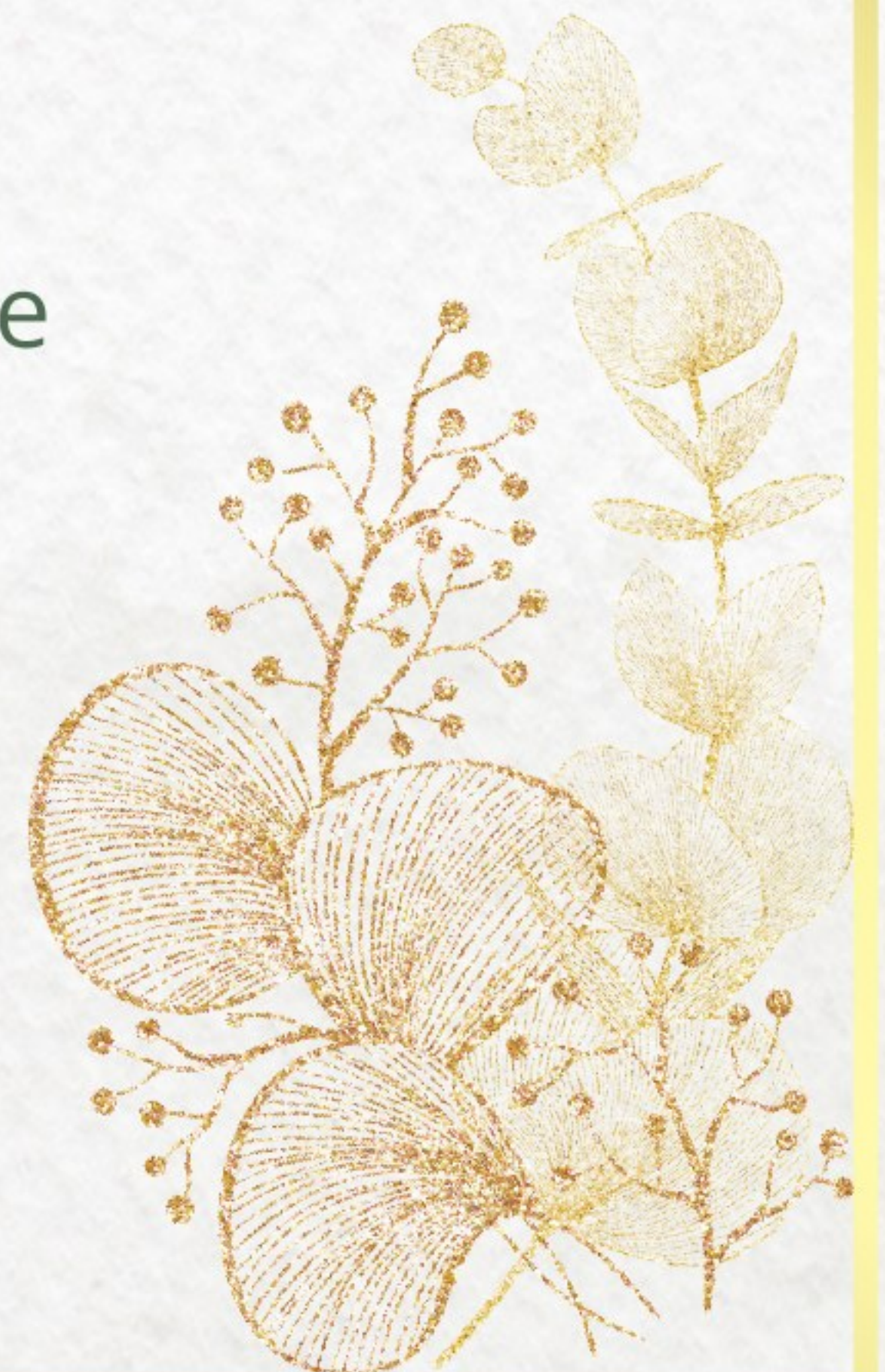
Tél: 03 89 08 12 20 / 06 41 36 76 77

email: liloucieux@gmail.com

www.Liloucieux.com

Wifi : Liloucieux_client

Mdp Wifi clients: Liloucieux68





LILOUCIEUX

Salon de Thé - Pâtisserie - Brunch - Cake Design

MENU

Boissons Chaudes

Espresso	2.50€
Espresso Lungo	2.80€
Double Espresso	4.50€
Espresso Macchiato	3.50€
Grand Café	3.00€
Americano	4.50€
Cappuccino	4.50€
Café au Lait	4.50€
Latte Macchiato	5.50€
Latte Macchiato Pistache	6.50€
Chocolat Chaud	4.00€
Matcha Latte	6.50€
Chai Latte	6.50€
Dirty Chai Latte	7.50€

Boissons Froides

Iced Latte	5.50€
Affogato (1 boule de glace + 1 espresso)	5.50€
Iced Latte Tiramisu	6.00€
Iced Latte Spéculoos	6.00€
Iced Latte Pistache	6.50€
Iced Matcha Latte	6.50€
Iced Strawberry Matcha Cloud	7.50€
Iced Mango Matcha Latte	7.50€
Iced Chai Latte	6.50€
Iced Dirty Chai Latte	7.50€
Iced Americano	4.50€

Extras

Extra Shot Espresso	1.50€
Café Décaféiné	0.50€
Crème / Petit Pichet de Lait	0.50€
Lait Végétal (amande, avoine, coco)	1.00€
Chantilly	1.00€
Sirop	0.50€

Vanille, Noisette, Caramel, Pain D'épice, Chocolat
Ruby, Hibiscus, Orchidée, Fleur de Cerisier...

Smoothies

Berry Banana Bliss	6.50€
Mélange de fruits rouges, banane, lait d'amande, sirop d'agave.	
Choco Monkey Shake	6.50€
Banane, Nutella, beurre d'arachide, lait d'amande.	
Green Machine	6.50€
Banane, mangue, ananas, épinards, lait d'amande, sirop d'agave.	
Golden Ritual	6.50€
Mangue, banane, lait d'amande, mélange d'épices (curcuma, gingembre, cannelle, vanille), miel.	

Ice Teas Maison

Le Chant des Sirènes	4.00€
Pomme, hibiscus, fraise, pétales de rose, vanille.	
Pina Colada	4.00€
Pomme, ananas, coco, hibiscus, écorces d'orange.	
Cocktail Hawaïen	4.00€
Pomme, hibiscus, ananas, papaye, raisin, pêche, vanille.	
Pêche de Vigne	4.00€
Pomme, Rooibos, raisin, carotte, souci, poivre rose, pêche.	
Tisane des Elfes	4.00€
Pomme, verveine, Rooibos vert, morceaux d'orange, fleurs de souci, framboise, feuilles de mûre, cassis, passiflore.	

Softs, Jus & Frappés

Carola Plate 50cl	3.00€
Carola Pétillante Rouge 50cl	3.00€
Carola Pétillante Verte 50cl	3.00€
Coca Cola / Coca Zero 33cl	3.50€
Orangina / Sprite / Oasis 33cl	3.50€
Schwepps Agrumes 33cl	3.50€
Jus D'orange (Innocent)	3.00€
Jus de Pomme (Suka)	3.00€
Frappé Passion	6.50€
Frappé Coco	6.50€
Frappé Fruits Rouges	6.50€
Milkshake	7.50€
3 boules de Glace au choix, Lait	



LILOUCIEUX

Salon de Thé - Pâtisserie - Brunch - Cake Design

MENU

LE PETIT DEJEUNER (Jusqu'à 12h00)

Nordic Bowl Yaourt grec nature, granola, fruits, sirop d'agave.	7.90€	Croissant / Pain au Chocolat	2.00€
Açaï Boost - Smoothie Bowl Mélange de fruits rouges, Açaï, banane, beurre d'arachide, lait d'amande, sirop d'agave.	9.90€	Formule Essentielle 1 Croissant ou pain au chocolat, 1 Jus d'orange ou de pomme 1 boisson chaude (espresso, espresso lungo, double espresso, Americano, Cappuccino, Café au lait, Chocolat Chaud)	8.50€
Mango Bliss - Smoothie Bowl Yaourt Grec nature, mangue, banane, purée d'amande, sirop d'agave	9.90€	Formule Complète 1 Croissant ou pain au chocolat, 1 Jus d'orange ou de pomme ½ Baguette, beurre, confiture. 1 boisson chaude (espresso, espresso lungo, double espresso, Americano, Cappuccino, Café au lait, Chocolat Chaud)	12.50€
Porridge Flocons d'avoine, lait, sirop d'érable, fruits	8.50€		
Comme à la maison ½ Baguette, beurre, confiture	4.50€		

LE BRUNCH (09h - 14h)

Côté Salé

Toast Avocat / OEUF / SAUMON Tranche de pain rustique, écrasé d'avocat, oeuf mollet, saumon fumé tomate cerise, oignon rouge, coriandre, citron vert, épices. (Gluten de blé, oeuf, poisson)	13.50€
Le Canadien 🌶️ Pain rustique, Bacon de veau* snacké au sirop d'érable, oeuf au plat, Roquette, oignons crispy, beurre au miel piquant, sauce Sriracha (Gluten de blé, oeuf, lait)	13.50€
Bagel Poulet Avocat Pain Bagel, poulet* pané, avocat, salade, cream cheese, épices (Gluten de blé, lait)	12.00€
Black Dynamite Chicken Burger + Frites Bun à l'encre de seiche, filet de poulet* pané, bacon de veau*, cheddar, avocat, salade, sauce dynamite (Gluten de blé, lait)	16.50€
Lunch Bowl Liloucieux Base: épinards, avocat, mangue, tomates cerises, concombres, edamame, choux rouge, sauce poké. Proteine au choix : Saumon fumé / poulet* pané sauce dynamite Féculent au choix : Quinoa / Riz (Gluten de blé, lait, soja, sésame)	14.50€
Oeufs Benedictine 🌶️ Muffin nature, 2 oeufs mollets, cheddar, sauce hollandaise à l'harissa, Bacon de veau* (Gluten de blé, oeuf, lait)	14.50€
Pancakes Salés Oeufs, Bacon et Sirop d'Érable 3 Pancakes, 2 Oeufs Au plat, Bacon de veau* snacké Sirop d'érable (Gluten de blé, oeuf, lait)	15.50€

Le Riviera Roll Roll brioché, beurre citronné, Sauce au Yaourt à la menthe et aneth avec une pointe de miel, farce à base de chair de homard et de poisson blanc, mangue, avocat, tomate cerise. (Gluten de blé, lait, crustacés, poisson)	16.50€
---	--------

Côté Sucré

3 Pancakes ou 3 Brioches Perdues**

(**Brioches uniquement le week-end)

Banane Nutella	7.90€
Façon Banoffee Banane, Caramel au beurre salé, Chantilly	7.90€
Sirop D'Érable & Fruits	7.90€
Pistache Framboise Chantilly mascarpone pistache, coulis de fruits rouges, pistaches hâchées (Gluten de blé, oeuf, lait, Fruits à coque)	8.90€

Uniquement le Week-end

Brioche Perdue Façon Crumble aux Fraises & Glace à la vanille 2 Tanches Gourmandes de Brioche, tartare de fraises, crumble (Gluten de blé, oeuf, lait, fraise)	9.50€
---	-------

Menu Enfants (Jusqu'à 10 ans)

Menu Mini-Lilou 1 filet de poulet pané, Frites, 1 Boule de Glace (Gluten de blé, oeuf, lait)	8.50€
Mini Gourmand 2 Pancakes, garniture au choix (Nutella, Caramel, Sirop D'Érable) Supplément Fruits (Gluten de blé, oeuf, lait)	4.50€ 1.00€

Suppléments

Oeuf mollet / au plat	1.50€
Poulet / saumon fumé /	2.00€
Jamon Serrano / Bacon de Veau	
Pain Sans Gluten / Pancake Sans Gluten	2.00€

*Poulet et Bacon de Veau Halal



LILOUCIEUX

Salon de Thé - Pâtisserie - Brunch - Cake Design

MENU

THÉS & INFUSIONS

Servis en Theière individuelle de 50cl

Les Classiques

Thé Vert Menthe	5.50€
Gunpowder de haute qualité avec une feuille régulièrement enroulée et une infusion aromatique, feuilles de menthe fraîche.	
Thé Vert Jasmin Bio	5.50€
Thé vert à la saveur douce et aromatique de jasmin. Tasse jaune-dorée. Produit issu de l'agriculture biologique.	
English Breakfast	5.50€
Mélange anglais traditionnel présentant un mélange harmonieux et corsé de thé Assam et Ceylon.	
Earl Grey	5.50€
Thé Noir Assam délicatement aromatisé à la bergamote	
Darjeeling	5.50€
Darjeeling fleuri avec une tasse entière. Saveur très aromatique	

Infusions & Rooibos

Cocktail Hawaïen	4.90€
Pomme, hibiscus, ananas, papaye, raisin, pêche, vanille.	
Le Chant des Sirènes	4.90€
Pomme, hibiscus, fraise, pétales de rose, vanille.	
Purée de Fruits Rouges	4.90€
Hibiscus, baie de sureau, raisin, pétales de rose, groseille, cassis, mûre.	
Fleurs de Provence	4.90€
Pomme, ortie, verveine entière, fenouil, boutons de rose, fraise, lavande, mauve, fleurs de souci, basilic, romarin, thym.	
La Tisane des Elfes	4.90€
Pomme, verveine entière, Rooibos vert, morceaux d'orange, fleurs de souci, framboise, feuilles de mûre, cassis, passiflore	
Rooibos Saveur Chocolat - Coco	4.90€
Rooibos Super Grade, coco, fève de cacao concassée.	
Rooibos Saveur Vanille	4.90€
Rooibos Super Grade, vanille.	

Les Insolites

Une Brise de Lavande	5.50€
Thé vert China Sencha, citronnelle, écorces de citron, écorces d'orange, lavande (4%), vanille.	
Thé Vert SENCHA Du Japon	5.50€
Un Thé vert aux veines fines sur les feuilles, finement amer et épicé. Infusion végétale	
Thé Vert GENMAICHA	5.50€
Bancha vert avec du riz soufflé. Légère saveur de maïs avec une feuille longue et plate.	
Une Rose à Minuit	5.50€
Thé noir Assam, Inde du Sud, pétales de rose (2%)	
Pu Erh Taj Mahal	5.50€
Pu Erh (51%), thé noir Lapsang Souchong, gingembre, morceaux de cannelle, écorces d'orange, écorces de citron, clou de girofle, pétales de rose, cardamome.	

Les Exceptionnels

Milky Oolong	6.50€
China Oolong cuit à la vapeur de lait. Celui qui a goûté à cet Oolong au gout doux et sucré avec sa note crémeuse de lait ne voudra plus jamais l'abandonner.	
Jasmin Qucha Imperial Bio	6.50€
Thé Vert de Chine issue de la culture Bio et fleurs de jasmin.	
Douceur du Matin (Fleurs de Sureau - Menthe)	6.50€
Thé blanc Pai Mu Tan, thé vert China Chun Mee, menthe (6%), fleurs de sureau (5%), arôme naturel, reine des prés, Stevia.	
Les Fleurs miraculeuses du Japon	6.50€
JThé Genmaicha Miyazaki du Japon, pétales de rose, fleurs de cerisier, spiruline.	
White Monkey	6.50€
De jeunes feuilles de thé et des bourgeons donnent à ce thé un caractère exceptionnel.	

AFTERNOON TEA

29.90€ /personne

Uniquement sur réservation, minimum 48h avant. Non disponible le Dimanche

Né en Angleterre au XIX^e siècle, l'afternoon tea voit le jour grâce à la Duchesse de Bedford, qui imaginait un moment de gourmandise pour combler l'attente du dîner tardif. Ce rituel intime s'est vite transformé en une tradition joyeuse : thé fumant, scones tièdes, sandwiches délicats et douceurs maison partagés entre amis. Aujourd'hui, l'afternoon tea n'est plus seulement anglais — c'est une pause élégante, un instant suspendu où l'on se retrouve, on savoure, et on célèbre l'art simple de prendre son temps.

Nous avons imaginé une version Liloucieux : simple, généreuse et délicieusement raffinée.

Voici ce qui compose votre afternoon tea:

- 2 Services de thé au choix
- Scones, beurre et confiture
- Mignardises sucrées selon l'inspiration du chef
- Petits sandwiches salés