



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

Coca cola 33cl	3 €
Coca cola Zero 33cl	3 €
Ice tea 25cl	3 €
Limonade artisanale de Lozère 33cl	3 €
Schweppes 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

Apéritif Maison 20cl	8 €
Aperol Spritz 22cl	7 €
Blanc cassis, châtaigne ou framboise 12 cl	6 €
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 Offley 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 de Camilhac 4cl	7 €
Cartagène de Tornac BIO 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, Mise en bouche, Prè-dessert et Mignardises)

Entrée - Plat - Dessert (ou Fromage)
45 €

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

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

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

(Plat à la carte : 20 €)

« Per lous Pitrots »

(pour les enfants)

Plat - Dessert 20€

(Avec Bouchée Apéritive, 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

- Comme un Poireau vinaigrette, crème aux Herbes du potager, Charcuterie maison, huile à l'Ail et Curry
- Le méli-mélo de Fruits et Légumes, quelques Anchois marinés, espuma Bacalhau et chips au Parmesan



PLATS

- L'Espadon de Méditerranée, risotto de petit Épeautre, sauce à la Santoline du Jardin, Fenouil étuvé et condiment Estragon
- La poitrine de Cochon des Cévennes du « Mas del Fray », coulis de Pêche, purée de Carottes à la Menthe et jus aux Épices



PRÈ-DESSERT



DESSERTS

- Les oreillons d'Abricots pochés, espuma au Chocolat noir légèrement tiédi, crème glacée au Citron confit
- Le soufflé glacé parfumé au Rhum, marmelade d'Agrumes confits, écume au Basilic, meringue



MIGNARDISES DU MOMENT

Pélardon mariné à l'Huile et Aromates
(Servi avec Miel du Grenier aux Abeilles)

10 €

Origine des viandes : Canard nés, élevés et abattus dans les LANDES (FRANCE)
Cervidés issus de la chasse de LOZERE (FRANCE)
Porcs nés, élevés et abattus dans le GARD (FRANCE)

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 €

« Chardonnay » 2023, IGP Pays d'Oc, Domaine Puech-Berthier.

Mono-cépage Chardonnay.

Arômes vifs et généreux, gras en fin de bouche 5 €



« Triptyque » 2022, IGP Cévennes, Domaine Clau du Sol. (Vin Nature)

Sauvignon, Vermentino.

Arômes vifs mais belle rondeur 7 €

Rosé

« Terre Happy » 2022 IGP Cévennes, Vignerons de Saint-jean-De-Serres.

Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot.

Arômes frais et gourmands de fraise sauvage 5 €

Rouge

« Vieilles Vignes » 2022, IGP Pays d'Oc, Domaine Puech-Berthier.

Cabernet-Sauvignon, Merlot.

Arômes finement boisés, généreux et doux 5 €

« Saint-Emilion Grand Cru » 2014 AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château de la Sablière.

Mono-cépage Merlot.

Arômes fruits noirs et de brioche, tanins élégants 7 €

COUPE DE CHAMPAGNE

12,5cl

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

Champagnes

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

Ch. Marin & Fils, Rosé, 75cl 50 €

Vins Blancs

« Chardonnay » 2023, IGP Pays d'Oc, Domaine Puech-Berthier. 75cl

Mono-cépage Chardonnay.

Arômes vifs et généreux, gras en fin de bouche 20 €

« C'est dit » 2024, IGP Cévennes, Domaine du Chêne. 75cl

Viognier, Petit Masseng.

Arômes doux et généreux de pâte de coing et fruits confits 20 €

« Duché d'Uzès en Fût » 2022, 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 €

« Côte du Rhône » 2023 AOP Côte du Rhône, Château de Montfaucon. 75cl

Clairette, Viognier, Grenache blanc.

Arômes ronds mais belle droiture et persistance en bouche 24 €

« La Bergerie des Centenaires » 2024, AOP Costières de Nîmes, Clos des Centenaires. 75cl

Roussanne, Grenache Blanc, Viognier, Bourboulenc.

Arômes toniques et gourmands de pêche blanche 27 €

« Triptyque » 2022, IGP Cévennes, Domaine Clau du Sol. (Vin Nature)

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 » 2021, 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 » 2020, AOC Chablis, Domaine Billaud-Simon. 75cl

Mono-cépage Chardonnay.

Arômes vifs et minéraux de Poire, citron, pommes 47 €

« Meursault » 2020, AOC Meursault, Domaine Faiveley. 75cl

Mono-cépage Chardonnay.

Arômes beurrés, riches et longs 80 €

Vins Rosés

« Léthé » 2023, IGP Cévennes, Domaine du Chêne. 75cl

Mono-cépage Grenache.

Arômes ronds et persistants de fruits frais 20 €

« Terre Happy » 2022, IGP Cévennes, Vignerons de Saint-jean-De-Serres.

Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot.

Arômes frais et gourmands de fraise sauvage 20 €

« Clair intense » 2022, IGP Cévennes, Domaine de l'Orviel. 75cl

Mono-cépage Petit Verdot.

Arômes structurés de fraise des bois, framboise 21 €

« Cynarah » 2022, AOP Pic-Saint-Loup, Château de Cazeneuve. 75cl

Syrah, Cinsault, Grenache.

Arômes d'agrumes et de fleurs 25 €

Vins Rouges

	« Louise » 2023, IGP Cévennes, Domaine du Chêne. 75cl Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon. Arômes fins, ronds et jeunes 20 €
	« Duché d'Uzès » 2022, AOP Duché d'Uzès, Domaine de l'Orviel. 75cl Syrah, Grenache. Arômes structurés et complexes de garrigue 21 €
	« Légua » 2021, IGP Cévennes, Domaine de l'Orviel. 20 mois en barrique. 75cl Syrah, Merlot, Grenache, Cabernet-Sauvignon. Arômes puissants de cacao et de dattes 30 €
	« Terre d'Ailleuls » 2023, AOP Ventoux, Domaine Allois. 75cl Syrah, Grenache. Arômes ronds et boisés de vanille, légère touche florale 30 €
	« Domaine des Tours » 2020, IGP Vin de Pays du Vaucluse, Domaine des Tours. 75cl Grenache, Counoise, Syrah, Cinsault, Merlot, et autres. Arômes gourmands de fruits rouges, tanins fondus 34 €
	« La Garrigue de Bornègre » 2022, AOP Duché d'Uzès, Domaine de l'Aqueduc. 75cl Syrah, Grenache, Mourvèdre Arômes délicats et puissants d'épices et de vanille 35 €
	« Baron Louis » 2019 AOP Lirac, Château de Montfaucon. 75cl Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre. Arômes suaves, élégants et profonds 35 €
	« Cuvée Georges » 2022 AOP Crozes-Hermitage, Domaine les Bruyères. 75cl Mono-cépage Syrah. Arômes expressifs et gourmands 36 €
	« Les Clapas » 2022, AOC Terrasses du Larzac, Domaine du Pas de L'Escalette. 75cl Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault. Arômes soyeux de mûres, groseilles, myrtilles 37 €
	« Les Calcaires » 2022, AOP Pic-Saint-Loup, Château Cazeneuve. 75cl Dominance de Syrah, Mourvèdre, Vieux Carignan. Arômes d'épices douces, cassis, fraise écrasée..... 37 €
	« Saint Emilion Grand Cru » 2014, AOC Saint Emilion Grand Cru, Château de la Sablière. 75 cl Mono-cépage Merlot. Arômes gourmands et boisés de brioche et de fruits noirs 40 €
	« Les Dames Huguettes » 2022, AOC Hautes-Côtes de Nuits, Joseph Faiveley. 75cl Mono-Cépage Pinot Noir. Arômes boisés et fruités de fruits rouges acidulés 45 €
	« Télégramme » 2019, AOC Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe. 75cl Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Arômes de cerise amère, framboise 48 €
	« Nuits-Saint-Georges » 2021, AOC Nuits-Saint-Georges, Domaine Chantal Lescure. 75cl Mono-cépage Pinot Noir. Arômes fins, acidulés et profonds 80 €
	« Vieux Télégraphe » 2021, AOC Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe. 75cl Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette et autres. Arômes puissants et élégants, tanins fins 113 €

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 SO₂)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques