



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 €
Limonade artisanale de Lozère 33cl	3 €
Thé Glacé « Brasseurs de la Jonte» 33cl	3 €
Ice tea 25cl	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

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 €)

Attention ! Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.
Voir en dernière page la liste complète.

« 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

- Le velouté Dubarry, servi chaud, taboulé de sommités, quelques pickles et croutons
- La brandade de Morue à ma façon, râpé de Pomme et Fenouil, Oignons doux confits



PLATS

- La Lotte de Méditerranée, jus aux parfums d'une marinière, kibbeh aux Céréales, Chou vert braisé
- La poitrine de Cochon aveyronnais BIO, Patate douce rôtie au Miel, Polenta à l'Olive, jus réduit



PRÈ-DESSERT



DESSERTS

- La fraîcheur d'Agrumes, écorces confites, glace au Cerfeuil, écume et éclats de Noisette
- l'Ananas mariné au Rhum, coulant au Chocolat noir et sorbet Ananas-Blé vert



MIGNARDISES DU MOMENT

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

10 €

Origine des viandes : Porc né, élevé et abattu en Aveyron (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 €

« Les trois ors » 2024, Vin de France, Les Vignerons de Saint-Jean-De-Serres.

Mono-cépage Muscat Petit grain.

Arômes ronds et doux de fruits exotiques 5 €



« Etamin » 2024, IGP Cévennes, Mas Seren.

Roussanne, Grenache blanc.

Arômes onctueux et vifs, de citron confits et fruits exotique, fine minéralité 7 €

Rosé



« Terre Happy » 2024 IGP Cévennes, Vignerons de Saint-jean-De-Serres.

Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot.

Arômes frais et gourmands de fraise sauvage 5 €

Rouge

« Amalgame » 2024, IGP Aude, Domaine Charlotte et Jean Baptiste Senat.

Grenache noir et gris, Picpoul, Terret noir, Counoise.

Arômes frais et légers de fruits rouges 7 €



« Lilith » 2023, IGP Cévennes, Mas Seren.

Grenache, Cinsault.

Arômes charnus de poivre noir, muscade, tanins soyeux 7 €

« 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 €

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, ROSE 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 Cévennes, 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 Cévennes, Domaine du Chêne. 75cl

Mono-cépage Grenache.

Arômes ronds et persistants de fruits frais 20 €



« Terre Happy » 2024, IGP Cévennes, Vignerons de Saint-jean-De-Serres. 75cl

Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot.

Arômes frais et gourmands de fraise sauvage 20 €

« Clair intense » 2024, IGP Cévennes, 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



« Vieilles Vignes » 2022, IGP Pays d'Oc, Domaine Puech Berthier. 75cl
Cabernet-Sauvignon, Merlot.
Arômes finement boisés, généreux et doux 20 €



« Loin du Métro » 2022, AOP Duché d'Uzès, Domaine du Chêne. 75cl
Syrah, Grenache.
Arômes de fruits caramélisés et réglisse tanins soyeux 25 €



« Terre d'Ailleuls » 2023, AOP Ventoux, Domaine Allois. 75cl
Syrah, Grenache.
Arômes ronds et boisés de vanille, légère touche florale 30 €

« Domaine des Tours » 2021 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 » 2023, 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 » 2023, 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 €

« Les Dames Huguettes » 2023, AOC Hautes-Côtes de Nuits, Joseph Faiveley. 75cl
Mono-Cépage Pinot Noir.
Arômes boisés et fruités de fruits rouges acidulés 45 €

« Télégramme » 2023, AOC Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe. 75cl
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.
Arômes de cerise amère, framboise 60 €



« Nuits-Saint-Georges » 2022, AOC Nuits-Saint-Georges, Domaine Chantal Lescure. 75cl
Mono-cépage Pinot Noir.
Arômes fins, acidulés et profonds 80 €

« Vieux Télégraphe » 2023, AOC Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe. 75cl
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 SO₂)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques