

Le Brunch

TOUS LES JOURS D'OUVERTURE · 09H00 – 14H00

CÔTÉ SALÉ

Salade Saigon Breeze NOUVEAU	15,50 €
Épinards, carottes râpées, chou rouge, tomates cerises, avocat, mangue, vermicelle de riz, crevettes au citron vert, sauce poké, cacahuètes, menthe fraîche. <i>Crustacés, arachides, soja, sésame</i>	
Toast Burrata, Tomato Rôtie, Pesto & Roquette NOUVEAU	15,50 €
Pain rustique, pesto, tomates rôties, roquette, burrata (125g), éclats de pistaches, crème de balsamique. <i>Gluten, lait, fruits à coque</i>	
Black Dynamite Chicken Burger & Frites	16,50 €
Bun à l'encre de seiche, poulet* pané, bacon de veau*, cheddar, avocat, salade, sauce dynamite. <i>Gluten, lait</i>	
Le Dynamite Chicken Bowl	14,50 €
Épinards, avocat, mangue, tomates cerises, concombre, edamame, chou rouge, sauce poké, poulet* pané sauce dynamite. Riz ou quinoa. <i>Gluten, lait, soja, sésame</i>	
Pancakes Salés Œufs & Bacon	15,50 €
3 pancakes, 2 œufs au plat, bacon de veau* snacké, sirop d'érable. <i>Gluten, œuf, lait</i>	
Toast Avocat, Œuf & Saumon 🍷	14,50 €
Pain rustique, écrasé d'avocat, œuf mollet, saumon fumé, tomate cerise, oignon rouge, coriandre, citron vert. <i>Gluten, œuf, poisson</i>	
Le Canadien 🍷	14,50 €
Pain rustique, bacon de veau* au sirop d'érable, œuf au plat, roquette, oignons crispy, beurre au miel piquant, sauce sriracha. <i>Gluten, œuf, lait</i>	
Bagel Poulet Avocat	12,50 €
Pain bagel, poulet* pané, avocat, salade, cream cheese, épices. <i>Gluten, lait</i>	
Œufs Bénédicte 🍷	14,50 €
Muffin nature, 2 œufs mollets, cheddar, sauce hollandaise à l'harissa, bacon de veau*. <i>Gluten, œuf, lait</i>	

Spécial Week-end

Toast Ricotta, Nectarine Rôtie au Miel SALÉ	13,50 €
Pain rustique, ricotta, nectarine rôtie au miel, éclats de pistache, thym. Supplément jambon ou saumon fumé +4,00 €. <i>Gluten, lait, fruits à coque</i>	
Brioche Perdue, Crumble Fraises & Glace Vanille SUCRÉ	9,50 €
2 tranches gourmandes de brioche, tartare de fraises, crumble.	

CÔTÉ SUCRÉ — 3 PANCAKES OU 3 BRIOCHE PERDUES**

Banane Nutella	7,90 €
<i>Gluten, œuf, lait, fruits à coque, soja</i>	
Façon Banoffee	7,90 €
Banane, caramel au beurre salé, chantilly. <i>Gluten, œuf, lait</i>	
Sirop d'Érable & Fruits	7,90 €
<i>Gluten, œuf, lait</i>	
Pistache Framboise ou Fraises	8,90 €
Chantilly mascarpone pistache, framboises ou fraises selon disponibilité, coulis de fruits rouges, pistaches hachées. <i>Gluten, œuf, lait, fruits à coque</i>	

Menu Enfants jusqu'à 10 ans

Mini-Lilou	8,50 €
Filet de poulet pané, frites, 1 boule de glace.	
Mini Gourmand	4,50 €
2 pancakes, garniture au choix.	

Suppléments

Œuf mollet / plat	1,50 €	Serrano	4,00 €
Poulet pané	2,50 €	Burrata 125g	7,50 €
Bacon de veau	2,50 €	Pain/pancake s. gluten	2,00 €
Saumon fumé	4,00 €	Suppl. fruits	1,00 €

*Poulet et bacon de veau halal. **Brioche perdues uniquement le week-end. Pain sans gluten : substitution du pain classique, non cumulable avec un supplément.

JUSQU'À 12H00

Petit-déjeuner

BOWLS & FORMULES

Nordic Bowl	7,90 €
Yaourt grec nature, granola, fruits, sirop d'agave.	
Açaï Boost — Smoothie Bowl	9,90 €
Fruits rouges, açaï, banane, beurre d'arachide, lait d'amande, agave.	
Mango Bliss — Smoothie Bowl	9,90 €
Yaourt grec nature, mangue, banane, purée d'amande, sirop d'agave.	
Porridge	8,50 €
Flocons d'avoine, lait, sirop d'érable, fruits.	
Comme à la maison	4,50 €
½ baguette, beurre, confiture.	
Croissant / Pain au chocolat	2,00 €

Formule Essentielle

8,50 €

1 viennoiserie, 1 jus d'orange ou de pomme, 1 boisson chaude*.

Formule Complète

12,50 €

1 viennoiserie, 1 jus d'orange ou de pomme, ½ baguette beurre & confiture, 1 boisson chaude*.

*Espresso, lungo, double espresso, americano, cappuccino, café au lait ou chocolat chaud.

INFOS PRATIQUES

Nos services

Cake Design

Gâteaux sur-mesure, façonnés à la main pour vos plus belles célébrations.

Traiteur

Plateaux brunch, buffets sucrés-salés et douceurs maison à emporter pour tous vos événements.

Évènements Privés

Privatisez le salon pour vos baby showers, EVJF, anniversaires et réunions en petit comité.

ÉGALEMENT Afternoon tea · Wedding & birthday cakes · Cupcakes & gâteaux personnalisés · Bons cadeaux.

Horaires

MER — SAM 08:30 — 18:00

DIMANCHE 09:00 — 17:00

Nous trouver

9 allée des Marronniers, 68330 Huningue

03 89 08 12 20 · 06 41 36 76 77

liloucieux@gmail.com · www.liloucieux.com

Wifi

RÉSEAU Liloucieux_client

MOT DE PASSE Liloucieux68

Prix nets en euros, taxes et service compris.

TOUTE LA JOURNÉE

Le Comptoir

GLACÉS

Iced Latte	5,50 €	Iced Americano	4,50 €	Iced Strawberry Matcha	7,50 €
Iced Latte Tiramisu	6,00 €	Iced Matcha Latte	6,50 €	Iced Mango Matcha	7,50 €
Iced Latte Spéculoos	6,00 €	Iced Chai Latte	6,50 €	Affogato	5,50 €
Iced Latte Pistache	6,50 €	Iced Dirty Chai Latte	7,50 €	Affogato : 1 boule de glace + 1 espresso.	

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50 €	Grand Café	3,00 €	Latte Macchiato	5,50 €
Espresso Lungo	2,80 €	Americano	4,50 €	Latte Macch. Pistache	6,50 €
Double Espresso	4,50 €	Cappuccino	4,50 €	Chocolat Chaud	4,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €	Café au Lait	4,50 €	Matcha Latte	6,50 €
Chai Latte	6,50 €	Dirty Chai Latte	7,50 €		

EXTRAS

Extra shot espresso	1,50 €	Chantilly	1,00 €	Décaféiné	0,50 €
Lait végétal	1,00 €	Sirop	0,50 €	Crème / pichet de lait	0,50 €
Lait végétal : amande, avoine, coco. Sirops : vanille, noisette, caramel, pain d'épice, chocolat ruby, hibiscus, orchidée, fleur de cerisier.					

SMOOTHIES • 6,50 €

Berry Banana Bliss

Fruits rouges, banane, lait d'amande, sirop d'agave.

Choco Monkey Shake

Banane, Nutella, beurre d'arachide, lait d'amande.

Green Machine

Banane, mangue, ananas, épinards, lait d'amande, agave.

Golden Ritual

Mangue, banane, lait d'amande, curcuma, gingembre, cannelle, vanille, miel.

ICE TEAS MAISON • 4,00 €

Le Chant des Sirènes

Pomme, hibiscus, fraise, pétales de rose, vanille.

Pina Colada

Pomme, ananas, coco, hibiscus, écorces d'orange.

Pêche de Vigne

Pomme, rooibos, raisin, carotte, souci, poivre rose, pêche.

Cocktail Hawaïen

Pomme, hibiscus, ananas, papaye, raisin, pêche, vanille.

Tisane des Elfes

Pomme, verveine, rooibos vert, orange, framboise, cassis, passiflore.

FRAPPÉS & MILKSHAKES

Frappé Passion	6,50 €	Frappé Fruits Rouges	6,50 €
Frappé Coco	6,50 €	Milkshake	7,50 €
3 boules de glace au choix, lait.			

SOFTS & JUS

Carola plate / pétillante 50 cl	3,00 €	Jus d'orange (Innocent)	3,00 €
Coca-Cola / Coca Zéro 33 cl	3,50 €	Jus de pomme (Suka)	3,00 €
Oasis 33 cl	3,50 €	Limonade Brésilienne NOUVEAU	5,50 €
Schweppes Agrumes 33 cl	3,50 €	Jus de citron vert, lait de coco, sirop de canne, menthe fraîche.	

SERVIS EN THÉIÈRE INDIVIDUELLE · 50 CL

Thés & Infusions

LES CLASSIQUES · 5,50 €

Thé Vert Menthe

Gunpowder de haute qualité, infusion aromatique, feuilles de menthe fraîche.

Thé Vert Jasmin Bio

Saveur douce et aromatique de jasmin, tasse jaune dorée. Agriculture biologique.

English Breakfast

Mélange anglais traditionnel, harmonieux et corsé, de thés Assam et Ceylan.

Earl Grey

Thé noir Assam délicatement aromatisé à la bergamote.

Darjeeling

Darjeeling fleuri, saveur très aromatique.

LES INSOLITES · 5,50 €

Une Brise de Lavande

Sencha de Chine, citronnelle, écorces de citron et d'orange, lavande, vanille.

Thé Vert Sencha du Japon

Finement amer et épicé, infusion végétale.

Thé Vert Genmaicha

Bancha vert au riz soufflé, légère saveur de maïs.

Une Rose à Minuit

Thé noir Assam, Inde du Sud, pétales de rose.

Pu Erh Taj Mahal

Pu Erh, Lapsang Souchong, gingembre, cannelle, agrumes, clou de girofle, rose, cardamome.

LES EXCEPTIONNELS · 6,50 €

Milky Oolong

Oolong de Chine cuit à la vapeur de lait, goût doux et sucré, note crémeuse.

Douceur du Matin

Thé blanc Pai Mu Tan, Chun Mee, menthe, fleurs de sureau, reine des prés.

Les Fleurs Miraculeuses du Japon

Genmaicha Miyazaki, pétales de rose, fleurs de cerisier, spiruline.

White Monkey

Jeunes feuilles et bourgeons, caractère exceptionnel.

Jasmin Qucha Impérial Bio

Thé vert de Chine bio et fleurs de jasmin.

INFUSIONS & ROOIBOS · 4,90 €

Le Chant des Sirènes

Pomme, hibiscus, fraise, pétales de rose, vanille.

Cocktail Hawaïen

Pomme, hibiscus, ananas, papaye, raisin, pêche, vanille.

Purée de Fruits Rouges

Hibiscus, baie de sureau, raisin, rose, groseille, cassis, mûre.

Fleurs de Provence

Pomme, ortie, verveine, fenouil, rose, fraise, lavande, mauve, souci, basilic, romarin, thym.

La Tisane des Elfes

Pomme, verveine, rooibos vert, orange, souci, framboise, mûre, cassis, passiflore.

Rooibos Chocolat — Coco

Rooibos Super Grade, coco, fève de cacao concassée.

Rooibos Vanille

Rooibos Super Grade, vanille.

Afternoon Tea

29,90 € / pers.

Né vers 1840 en Angleterre, l'afternoon tea doit son origine à Anna Maria Russell, septième duchesse de Bedford, qui prit l'habitude de se faire servir en secret thé, pain et beurre vers 17 heures avant d'y inviter ses amies. La reine Victoria elle-même adopta ce rituel, devenu un rendez-vous mondain incontournable de l'aristocratie britannique — servi sur une étagère à trois niveaux, sandwiches en bas, scones au milieu, pâtisseries en haut, dégustés dans cet ordre.

Votre afternoon tea : 2 services de thé au choix, scones, beurre & confiture, mignardises sucrées selon l'inspiration du chef, petits sandwiches salés.

Uniquement sur réservation, minimum 48 h à l'avance. Non disponible le dimanche.