



Le Lysieux

ENTRÉES

Chiffonades Jambon de pays	6,90€*
Burrata italienne, roquettes, tomates cerises, c.balsamique	9,90€
Beignets de chèvre maison au miel	6,90€*
Carpaccio de boeuf frais, roquettes, parmesan, pesto	7,90€
Fêta, concombre, oignon rouge, tomate, huile au pesto	7,90€

PLATEAUX À PARTAGER

Plateaux de charcuteries (2pers.)	16,90€
Plateaux de fromages (2pers.)	16,90€
Plateaux mixte (2/3pers.) charcuteries + fromages	18,90€
Plateaux de tapas (2/3pers.) <i>Sticks mozzarella, sticks légume, Calamars à la romaine, oignons rings, poulets pané maison, chèvre pané maison</i>	20,90€

SALADES

Lysieux 17,90€

Salade, tomate séchée, burrata, copeaux de parmesan, aubergine grillée, sauce salade du chef, c.balsamique

Chèvre chaud au Miel 15,90€*

Salade, tomate cerise, miel, beignets de chèvre maison, sauce salade du chef, c.balsamique

César 16,90€

Salade, tomate cerise, poulet pané, croûton de pain, copeaux de parmesan, sauce césar maison, c.balsamique

Napoli 15,90€

Salade, Thon, tomate cerise, oignon rouge, poivron rouge, sauce salade du chef, c.balsamique

Douceur d'été 16,90€

Salade, pastèque, fêta, concombre, oignon rouge, menthe, c.balsamique

Fraicheur 16,90€

Salade, Melon, jambon de pays, tomate cerise, pastèque, c.balsamique

PLATS



Faux filet <i>au sel de guérande env.260g</i>	22,90€
Tartare de Boeuf frais Oignon rouge, roquette, tomate séchée, cornichon, poivron rouge, jaune d'oeuf	19,90€
Moules à la crème, frites maison	17,90€
Brochette de poulet <i>sauce miel du chef, graines de sésame</i>	18,90€
Dos de loup de mer <i>et la sauce vierge du chef</i>	20,90€
Magret de canard IGP <i>sauce miel du chef</i>	24,90€
Pavé de saumon	18,90€
Carpaccio de boeuf frais, roquettes, parmesan, pesto	18,90€

1 garniture au choix/supplémentaire +4€

Salade verte, Haricots vert, Frites maison, Pâtes nature, Légumes de saison

Toutes nos pommes de terre proviennent d'un agriculteur local

1 Sauces au choix

Poivre, Béarnaise, Bleue, Normande, ketchup, Mayonnaise, BBQ, Moutarde
(Sauce supplémentaire 1€ uniquement service du soir #AntiGaspi)

PÂTES



Tagliatelle au saumon	16,90€
Rigatoni à la crème aux champignons et au poulet	16,90€
Rigatoni à l'arrabiata <i>sauce tomate piquante (Végan)</i>	16,90€*
Tagliatelle carbonara, <i>servi avec jaune d'oeuf</i>	16,90€*
Rigatoni à la crème de truffe	19,90€

PIZZAS ARTISANAL

BASE SAUCE TOMATE SAN MARZANO

Margherita 11,90€*

Mozzarella fior di latte, sauce pesto maison

Regina 14,90€*

Mozzarella fior di latte, jambon, champignon

5 Formaggi 17,90€

Mozzarella fior di latte, bleue, camembert, parmesan, Chèvre

Quattro Salumi 17,90€

Mozzarella fior di latte, jambon de pays, chorizo, coppa, jambon blanc

Calzone soufflée 14,90€*

Mozzarella fior di latte, jambon, œuf

Tono 14,90€*

Mozzarella fior di latte, thon, olives, poivron rouge, œuf

Lysieux 17,90€

Mozzarella fior di latte, roquette, jambon de pays, tomates cerise, burrata, pesto

Chorizo 15,90€

Mozzarella fior di latte, poivron rouge, oignon rouge, chorizo

Quattro Stagioni 16,90€

Mozzarella fior di latte, oignon rouge, pomme de terre, aubergine, poivron rouge

Orientale 15,90€

Mozzarella fior di latte, oignon rouge, œuf, merguez, olives

Pizza du chef 18,90€

Mozzarella fior di latte, chorizo, merguez, olives, œuf, viande hachée

Pizza signature

Mostarda 15,90€

Crème de moutarde, mozzarella fior di latte, poulet, olive noir, pomme de terre

Pestia 17,90€

Crème de pesto, mozzarella fior di latte, Burrata, jambon blanc, parmesan

Forte 15,90€

Crème de fromage bleue, mozzarella fior di latte, Jambon de pays, roquettes

BBQ 18,90€

Sauce BBQ, mozzarella fior di latte, merguez, oignon rouge, chorizo, viande hachée

Pepe 15,90€

Crème de poivre, mozzarella fior di latte, poulet, aubergine, oignon rouge

PIZZAS ARTISANAL

BASE CRÈME FRAÎCHE

Canta 15,90€

Mozzarella fior di latte, champignon, pomme de terre, poulet, origan

Tartufo 18,90€

Mozzarella fior di latte, roquette, parmesan en poudre, crème de truffe, coppa

Natural 16,90€

Mozzarella fior di latte, burrata, roquette, tomates cerise, sauce pesto maison

Carcio 18,90€

Mozzarella fior di latte, crème de truffe, oignon rouge, jambon, champignon

Miele di capra 15,90€*

Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel

Salmone 16,90€

Mozzarella fior di latte, saumon fumée, citron jaune

Supplément Pizza :

Roquettes, légumes, œuf : 1,90€

Charcuterie : 3,50€

Fromage : 2,90€

Burrata : 6€

BURGERS

(Servi avec Frites Maison)

Le French 18,90€

Pain brioché, Boeuf haché, jambon de pays, sauce bleue, roquette, tomate, pesto

Le Classic 17,90€

Pain brioché, Boeuf haché, cheddar, salade, tomate, oignon rouge, ketchup

Le Poulet 17,90€

Pain brioché, Poulet pané maison, cheddar, salade, tomate, mayonnaise

DESSERTS MAISON



Tiramisu du chef	6,90€
Fondant au chocolat, <i>coulis chocolat et crème anglaise</i>	6,90€*
Tarte Tatin	6,90€
Crème brûlée	6,90€*
Brioche, <i>glace vanille, caramel beurre salé, amande effilée</i>	9,90€
Café /Thé Gourmand	8,90€/9,90€
Salade de fruit frais de saison	7,90€

COUPES GLACÉES

Colonel	9,90€
2 boules sorbet citron, vodka 2cl, crème fouettée	
Chocolat Liégeois	8,90€
2 Boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème fouettée	
Café Liégeois	8,90€
2 Boules café, 1 boule vanille, coulis café, crème fouettée	
Caramel Liégeois	8,90€
2 Boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, crème fouettée	
Dame blanche revisitée	8,90€
2 Boules vanille, 1 boule chocolat, coulis chocolat, crème fouettée	
Coupe exotique	8,90€
1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule citron, crème fouettée	
Frappuccino (<i>Servi très frais</i>)	8,90€
Café froid, lait, coulis aux choix, crème fouettée	

GLACES / SORBETS

Glace 1 boule au choix	4,00€*
Glace 2 boules au choix	6,00€*
Glace 3 boules au choix	8,00€
Supplément boule	3,50€
Supplément crème fouettée	1,00€
Supplément coulis (Caramel beurre salé, chocolat, café)	1,00€

Parfums au choix :

Vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel, café, citron, coco, mangue...



SOFTS

BOISSONS CHAUDES

33cl Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier

4,90€

25cl Orangina, Schweppes tonic, Ice-Tea, Limonade

3,90€

25cl Jus de fruit Ananas, Abricot

3,90€

33cl Diabolo/Sirop Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche

3,90€

27,5cl Limonade italienne BIO Aranciata Rossa, limonata al limone

4,90€

EAUX MINÉRALES

50 cl

1 L

Evian

4,90€

6,50€

San Pellegrino

4,90€

6,50€

Café expresso 2,20€

Café double 4,20€

Café noisette 2,40€

Café allongé 2,50€

Café Crème 3,90€

Décaféiné 2,20€

Chocolat chaud 3,80€

Chocolat chaud Viennois 4,80€

Cappuccino 4,20€

Cappuccino Viennois 5,20€

Thé/Infusion bio 3,90€

Thé bio : Earl Grey, Vert, Fruits
rouges, Citron, Menthe

Infusion bio : Détox, Tilleul,
Camomille, Verveine menthe

APÉRITIFS

DIGESTIFS

Pastis 2cl

4,90€

Martini blanc ou rouge 6cl

5,90€

Kir pêche ou cassis 15cl

5,90€

Chivas 4cl

8,90€

Jack Daniel's 4cl

8,90€

Prosecco 15cl

7,90€

Kir Royal 15cl

9,90€

Coupe de Champagne 15cl

9,00€

Armagnac 4cl

8,00€

Calvados 4cl

6,90€

Get 27 ou 31 4cl

6,50€

Gin 4cl

6,00€

Amaretto 4cl

6,90€

Limoncello 4cl

6,90€

Vodka Absolut 4cl

6,90€

Irish coffee

10,90€

Baileys

6,50€

Poire Williams 4cl

7,90€

BIÈRES

PRESSION

25 cl

33 cl

50 cl

Moretti

4,90€

6,90€

8,50€

Affligem

5,60€

7,60€

8,90€

Monaco

4,90€

6,90€

8,50€

Panaché

4,90€

6,90€

8,50€

BOUTEILLE 25cl

Hoegaarden blanche

3,90€

Leffe blonde

3,90€

Pelforth brune

3,90€

Goudale blonde

3,90€

BOUTEILLE 33cl

Desperados

5,90€

Corona

5,90€

COCKTAILS

ALCOOLISÉS 9.90€

Pina Colada Rhum 4cl, purée de coco, jus d'ananas
Mojito/Passion/Fraise/Grenadine/Mangue Rhum 4cl, feuilles de menthe, citron vert, limonade, sucre de canne
Mojito Royal/Passion/Fraise/Grenadine/Mangue Prosecco 4cl, feuilles de menthe, citron vert, limonade, sucre de canne
Exotica Rhum 4cl, mangue, banane, citron vert, sirop de grenadine
Passionata Rhum 4cl, passion, purée de coco, mangue
Lysieux Rhum 4cl, passion, ananas, banane
The French Gin 4cl, pomme, sirop de pêche, jus citron vert
Aperol Spritz aperol 4cl, prosecco 4cl, limonade
Limoncello Spritz Limoncello 4cl, prosecco 4cl, limonade
Bora Bora Gin 4cl, ananas, passion, citron vert, sirop grenadine
Martini bianco spritz Martini blanc 4cl, prosecco 4cl, limonade

NON ALCOOLISÉS 8.90€

Virgin Colada Purée de coco, jus d'ananas
Virgin Mojito/Passion/Fraise/Grenadine/Mangue Feuilles de menthe, citron vert, limonade, sucre de canne
Virgin Lysieux Passion, jus d'ananas, banane
Virgin Exotica Mangue, banane, citron vert, sirop de grenadine
Virgin The French Pomme, sirop de pêche, jus citron vert
Virgin Passionata Passion, coco, mangue
Virgin Bora Bora Ananas, passion, citron vert, sirop grenadine
Virgin Bubble Pomme, citron vert, limonade
Virgin Pink lady Sirop de fraise, pomme, ananas

RÉSERVATION/PRIVATISATION

POSSIBILITÉ DE RÉSERVATION DE SALLE JUSQU'À 100 PERSONNES.

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS : ANNIVERSAIRES, MARIAGES, BAPTÊMES, FIANÇAILLES, SÉMINAIRES, REPAS D'AFFAIRES, REPAS D'ENTREPRISES...

SERVICE TRAITEUR DISPONIBLE ÉGALEMENT

N'HÉSITEZ PAS, RENSEIGNEZ-VOUS !



N O S M E N U S

MENU DEJEUNER 18,90€

Midi uniquement (hors week-end et jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Article mentionné d'un astérisque "*" compris dans le menu

MENU LE LYSIEUX 22,90€

Midi uniquement (hors week-end et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert

Article mentionné d'un astérisque "*" compris dans le menu

MENU ENFANT 12,90€

JUSQU'À 12 ANS

Boisson + Plat + Dessert

Petit jus

+ Tenders poulet maison, Frites maison ou Pizza margherita

+ 1 Boule de glace au choix