

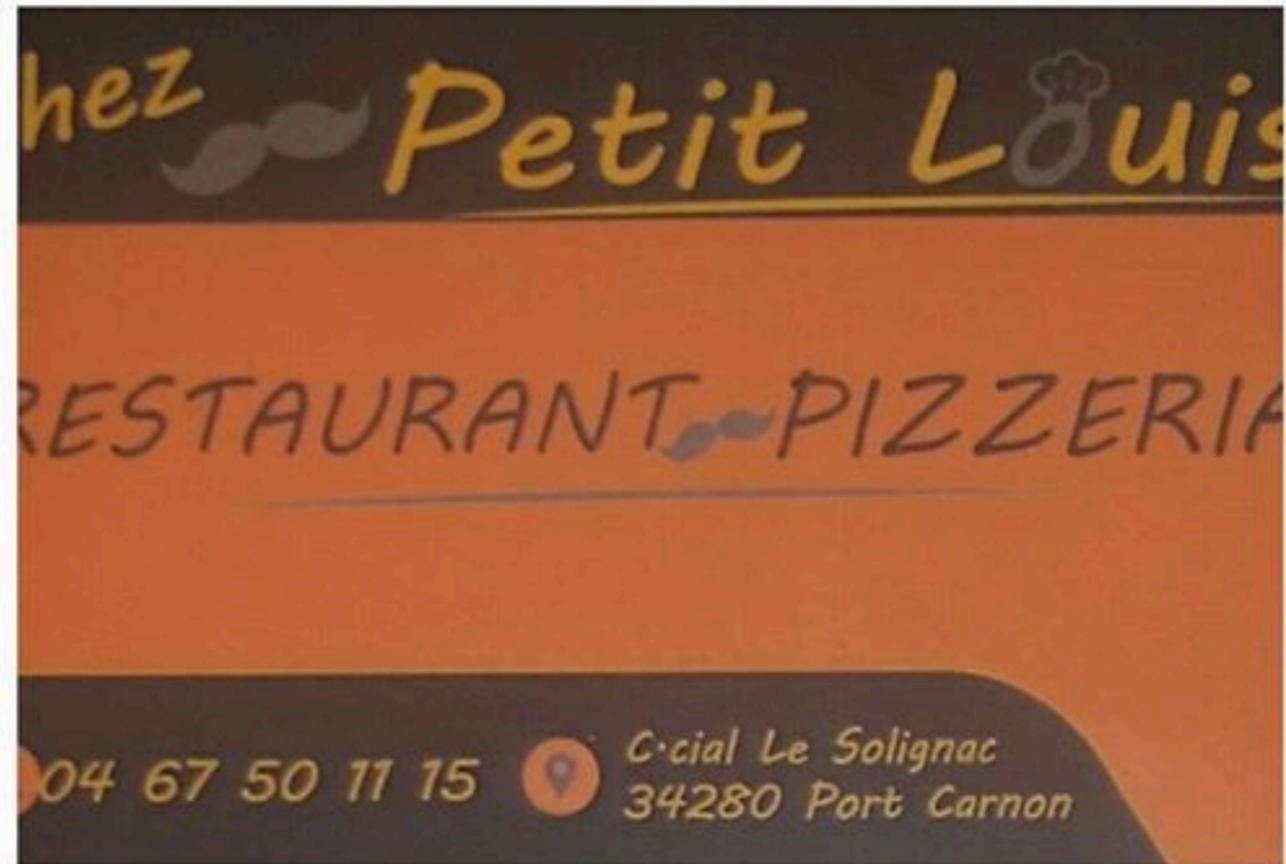
# Dinner Party

*good friends & good food*

## Nos Pizzas à Emporter

<b>JAMBON</b>	9,90 €
Sauce Tomate, Jambon Blanc, Emmental	
<b>MOZZARELLA</b>	11,00 €
Sauce Tomate, Mozzarella	
<b>REINE</b>	11,00 €
Sauce Tomate, Jambon Blanc, Champignons, Mozzarella	
<b>TERRE ET MER</b>	12,50 €
Sauce Tomate, Jambon Blanc, Champignons, Œuf, Crevettes, Mozzarella	
<b>ITALIENNE</b>	13,00 €
Sauce Tomate, Pecorino ? Coppa, Roquette, Mozzarella	
<b>VEGETARIENNE</b>	11,00 €
Sauce Tomate, Champignons, Aubergines, Poivrons, Oignons, Artichauts, Mozzarella	
<b>NAPOLITAINE</b>	11,50 €
Sauce Tomate, Anchois, Câpres, Mozzarella	
<b>SICILIENNE</b>	11,50 €
Sauce Tomate, Câpres, Thon, Emmental, Mozzarella	
<b>MEDITERRANEENNE</b>	14,00 €
Sauce Tomate, Rouille de Sciches, Persil, Emmental, Mozzarella	
<b>SPECIAL ROMA</b>	13,00 €
Sauce Tomate, Jambon Blanc, Artichauts, Aubergines, Emmental, Mozzarella	
<b>CHORIZO</b>	13,00 €
Sauce Tomate, Oignons, Poivrons, Chorizo, Aubergines, Emmental	
<b>MALIBU</b>	12,90 €
Sauce Tomate, Jambon Blanc, Lardons, Ananas, Crème Fraîche, Emmental, Mozzarella	
<b>CALZONE</b>	13,00 €
Sauce Tomate, Gorgonzola, Jambon Blanc, Œuf, Emmental, Mozzarella	
<b>CANNIBALE</b>	14,00 €
Sauce Tomate, Bœuf Haché Épicé, Poivrons, Oignons, Œufs, Mozzarella	
<b>PETTIT LOUIS</b>	13,00 €
Sauce Tomate, Jambon Cru, Roquette, Copeaux Parmesan, Sauce Pesto, Mozzarella	
<b>QUATRE FROMAGES</b>	14,00 €
Sauce Tomate, Gorgonzola, Camembert, Chèvre, Emmental, Mozzarella	
<b>CHEVRE</b>	13,50 €
Crème Fraîche, Chèvre, Miel, Pignons, Emmental	
<b>CAMEMBERT</b>	12,00 €
Crème Fraîche, Camembert, Emmental	
<b>TARTIFLETTE</b>	13,00 €
Crème Fraîche, Pommes de Terre, Lardons, Jambon Cru, Reblochon, Emmental	
<b>CEVENOLE</b>	14,00 €
Crème Fraîche, Oignons, Chèvre, Lardons, Miel, Emmental	
<b>FOIE GRAS MAGRET</b>	14,00 €
Crème Fraîche, Morceaux de Foie Gras, Magret, Chèvre, Miel, Emmental	
<b>SAUMON</b>	13,00 €
Crème Fraîche, Saumon, Chèvre, Mozzarella	
<b>Ingédient supplémentaire</b>	1,00 €

Nos Pizzas font 33 cm de diamètre et sont servies avec des Olives Noires



# Notre Cave à Vins



ROUGES		Verre 10cl	50 Cl	75 Cl
Saint Chinian	AOP Domaine de Cambis - Cuvée Caudomato	6,00 €		26 €
Faugères	AFC - Domaine Grézan	4,50 €	15 €	24 €
Pic Saint Loup	Les Déesses - « Muettes » Cuvée Emotion			20 €
Pays de l'Hérault	IGP - Moulin de Gassac			18 €
Puech Haut	AOP Languedoc			32 €
Causses d'Arboras	AOP Terrasses du Larzac			31 €

ROSES		Verre 10cl	50 Cl	75 Cl
Saint Chinian	AOP - Château Cazal Viel			25 €
Faugères	AFP - Domaine de Grézan			24 €
Gris Blanc	Domaine Gérard Bertrand	5,00 €		22 €
Le Pive	IGP Sable de Camargue		14 €	21 €
Sable de Camargue	Dune - Gris de Gris			18 €
Puech Haut	AOP Languedoc	6,00 €		27 €

BLANCS		Verre 10cl	50 Cl	75 Cl
Chardonnay	IGP - Pays d'Oc Domaine Grézan	5,50 €		23 €
Pays de l'Hérault	IGP - Moulin de Gassac			18 €
Picpoul de Pinet	Duc de Morny			18 €
Viognier	Camas	4,50 €		21 €
Puech Haut	AOP Languedoc			31 €
L'Inédit	IGP Pays d'Oc Blanc Moelleux			20 €
Chardonnay	IGP Pays d'Oc La Farelle		15 €	25 €



## PICHETS

Rouge - Rosé - Blanc

Verre de Vin 3,00 €

Pichet 25cl 4,50 €

Pichet 50cl 7,00 €

## LES EAUX

Vittel 50 cl 3,50 €

Vittel Litre 6,00 €

San Pellegrino 50 cl 3,50 €

San Pellegrino Litre 6,00 €

# Nos Menus



Entrée + Plat	21,00 €
Plat + Dessert	21,00 €
Entrée + Plat + Dessert	26,00 €

## Les Entrées du Menu :

Calamars à la Romaine sauce Tartare

Beignets de Calamars Frits et Nid de Salade

Mozzarella Surprise

Boule de Mozzarella Farcie Tomates, Jambon Cru, Pesto

Cuisses de Grenouilles

Poêlées au Beurre Persillé et Nid de Salade

Harengs Pommes à l'Huile

Filets de Harengs sur un Lit de Pommes de Terres Tièdes et Oignons Rouges

## Les Plats du Menu :

Pavé de Saumon Frais à la Plancha

Sauce Vierge servi avec Riz et Assortiment de Légumes

Loup Entier ou Daurade Entière de Méditerranée Grillée à La Plancha (Selon Arrivage)

Servis avec Riz et Assortiment de Légumes

Burger Bacon (environ 180gr)

Sauce Burger servi avec Frites et Salade

Tartare de Bœuf coupé au Couteau (environ 180gr)

Assaisonné par nos Soins servi avec Frites et Salade

## Les Desserts du Menu :

Duo de Fromages (Chèvre et Camembert) et Salade

Mousse au Chocolat Maison

Crème Brûlée Maison

Carpaccio d'Ananas et Sorbet Passion

Gaufre Sucre ou Nutella

## Menu Bambino Chez Petit Louis 11€

Nuggets de Poulet et Frites

Ou

Steak Haché (125gr) et Frites

1 Boule de Glace ou Mousse Chocolat Maison

Verre de Coca, Jus d'Orange ou Sirop



## Nos Desserts

Trio de Fromages Miel et Salade (Gorgonzola, Chèvre et Camembert)	8,00 €
Profiteroles au Chocolat Maison	7,00 €
Mousse au Chocolat Maison	6,00 €
Crème Brûlée Maison	6,00 €
Carpaccio d'Ananas et Sorbet Passion	6,00 €
Macaron Cœur Coulant Chocolat	7,00 €
Tiramisu Glace Caramel Beurre Salé et Spéculoos	7,50 €
Gaufre Sucre ou Nutella	5,50 €
Café ou Thé Gourmand	8,50 €



## Nos Glaces et Sorbets



Coupe 1 Boule	3,00 €
Coupe 2 Boules	5,00 €
Coupe 3 Boules	6,00 €
Supplément Crème Fouettée Sucrée	1,00 €

### Parfums Glaces :

Vanille, Chocolat, Moka, Pistache, Rhum-Raisin, Noix de Coco, Menthe-Chocolat, Caramel Beurre Salé, Fraise

### Parfums Sorbets :

Framboise, Citron, Passion, Poire

## NOS COUPES GLACEES

Negresco Glace Moka, Chocolat Chaud Maison et Crème Fouettée Sucrée	7,00 €
Montezuma Glace Chocolat, Chocolat Chaud Maison et Crème Fouettée Sucrée	7,00 €
Café ou Chocolat Liégeois	8,00 €
Banana Split Banane, Glace Vanille, Chocolat et Fraise, Chocolat Chaud Maison et Crème fouettée Sucrée	8,50 €
Dame Blanche Glace Vanille, Chocolat Chaud, Crème Fouettée Sucrée	7,50 €
Banane Royale Banane, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé, Coulis de Caramel, Crème Fouettée Sucrée	8,50 €
Pêche Melba Pêche au Sirop, Glace Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Crème Fouettée Sucrée	7,50 €

## NOS COUPES GLACEES ALCOOLISEES

Colonel Sorbet Citron et Vodka	9,00 €
Paradise Glace Rhum-Raisin et Noix de Coco, Malibu et Crème Fouettée Sucrée	9,00 €
Fraîcheur Sorbet Citron et Framboise, Glace Fraise, Champagne	9,00 €
Iceberg Glace Menthe-Chocolat, Get 27, Crème Fouettée Sucrée	9,00 €

Irish Coffee Whisky, Café, Sirop de Sucre de Canne et Crème Fouettée Sucrée	8,50 €
---	--------

## Nos Spécialités de La Mer



Brochette de Gambas à La Plancha 19,00 €

Servie avec Riz et Assortiment de Légumes

Steak de Thon à la Provençale 19,00 €

(Sauce Tomate aromatisée avec Poivrons, Aubergines, Câpres et Oignons) servi avec Riz et Assortiment de Légumes

Pavé de Saumon Frais à la Plancha 16,00 €

(Sauce Vierge) servi avec Riz et Assortiment de Légumes

Seiches Persillées à la Plancha 18,00 €

Seiches, Pommes de Terre, Ail, Persil Sautées et Dés de Tomates Fraîches

Loup Entier ou Daurade Entière de Méditerranée Grillés à La Plancha (Selon Arrivage) 17,00 €

Servis avec Riz et Assortiment de Légumes

Parillada de Poissons 27,00 €

Saumon, Thon, Gambas, Seiches à la Plancha servis avec Riz et Assortiment de Légumes

## Nos Spécialités du Terroir



Magret de Canard Entier Grillé (environ 350gr) 19,00 €

(Nature, sauce Poivre Vert ou sauce Gorgonzola) servi avec Frites et Salade

Entrecôte Grillée (environ 350gr) 18,00 €

(Nature, sauce Poivre Vert ou sauce Gorgonzola) servi avec Frites et Salade

Burger Bacon (environ 180gr) 16,00 €

(Sauce Burger) servi avec Frites et Salade

Tartare de Bœuf coupé au Couteau (environ 180gr) 16,00 €

Assaisonné par nos Soins servi avec Frites et Salade

Les Sauces sont Faites Maison à base de Fond de Veau et Crème Liquide

# Nos Boissons

## APERITIFS

Ricard, Pastis, Casanis 2cl	2,50 €
Martini Blanc Rouge ou Rosé 5cl	4,00 €
Porto - Muscat 10cl	4,50 €
Kir Cassis Pêche ou Framboise 10cl	4,00 €
Kir Champagne Cassis Pêche ou Framboise 10cl	7,00 €
Whisky - Vodka - Rhum 4cl	6,00 €
Alcools Supérieurs Jack Daniel's - Havana Brun 4cl	8,00 €
Martini Gin 7cl	6,00 €
Coupe de Champagne 10cl	6,00 €
Verre de Vin Rouge Rosé ou Blanc 10cl	3,00 €

## BIERES



Pression Paulaner 25cl	2,80 €
Pinte Paulaner 50cl	5,00 €
Picon Bière 25cl	3,50 €
Heineken 33cl	5,00 €
Pelforth Brune 25cl	5,00 €
Desperado 33cl	5,50 €
1664 Blanche 33cl	5,00 €
Bière Sans Alcool 33cl	5,00 €
Supplément Sirop	0,50 €



## SANS ALCOOL

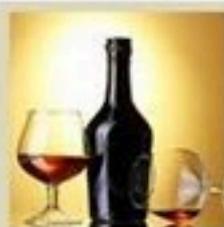
Coca, Coca-Light, Coca-Zéro, Orangina 33cl	4,00 €
Ice Tea, Schweppes Tonic, Agrumes 33cl	4,00 €
Limonade, Sprite, Fanta, Perrier 33cl	4,00 €
Jus de Fruits 25cl	4,00 €
Orange, Tomate, Pomme, Ananas, Abricot, ACE	
Jus de Fruit Pressé 10cl	5,00 €
Sirop à l'Eau	2,50 €



## BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,40 €
Café Crème	4,00 €
Cappuccino	5,00 €
Thés, Infusions	3,40 €
(Thé Noir Earl Grey, Ceylan Supérieur, Impérial, Thé Vert Menthe, Verveine)	
Chocolat Chaud	4,00 €
Café Glacé	5,00 €
Thé Glacé	5,00 €

## DIGESTIFS



Get 27, Get 31 4cl	6,00 €
Limoncello 4cl	6,00 €
Diplomatico Rhum 4cl	8,00 €
Cognac, Armagnac 4cl	7,00 €
Grand Marnier, Bailey's 4cl	7,00 €

## COCKTAILS MAISON

Americano Maison 7cl	8,50 €	Spritz Maison 20cl	8,50 €
Soupe de Champagne 20cl	10,00 €	Mojito 20cl	8,00 €
Sangria Maison 20cl	5,00 €	Mojito Champagne 20cl	12,00 €

Tous nos Prix sont T.T.C. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommer avec modération

Paiements acceptés : Espèces, CB, Tickets Restaurant et Chèques Vacances