LOU BI

Restaurant

Notre philosophie :

« La cuisine est le coeur du restaurant, le client son âme »

Tous nos mets sont certifiés
Made in Lou Bi !

BOISSONS

(Prix Net, TVA et service compris)

Les Softs

<u>Eaux</u>
AQUAchiara Zéro Kilomètre Plate 75 cl ..... 3 €
AQUAchiara Zéro Kilomètre Pétillante 75 cl..... ..... 4 €
Perrier 33cl ..... 3 €

<u>Sirops Monin</u>
Caramel, Châtaigne, Citron, Fraise, Grenadine,
Menthe , Orgeat, Pêche 6cl ..... 2 €

<u>Jus de fruits « Alain Millat » 33cl</u>
Ananas, Abricot, Fraise,Orange, Pêche 33cl ..... 5 €

<u>Sodas</u>
Cola BIO «Brasseurs de la Jonte» 33cl ..... 3 €
Diabolo 20cl ..... 3 €
Limonade artisanale de Lozère 33cl ..... 3 €
Thé Glacé «Brasseurs de la Jonte» 33cl ..... 3 €
Ice tea 25cl ..... 3 €
Schweppes Indian Tonic 25cl ..... 3 €

<u>Apéritif sans alcool :</u>
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

<u>Apéritifs</u>
Cocktail Maison 20cl ..... 8 €
Blanc cassis, châtaigne ou framboise 12 cl ..... 6 €
Champagne Spritz 22cl ..... 7 €
Gin « Draille » Distillerie Camisards 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 €
Rhum de Martinique HSE Black Sheriff 4cl ..... 7 €
Ricard 3cl ..... 3 €
Suze 6cl ..... 4 €
Whisky des Cévennes « Camisard » 4cl ..... 7 €
Whisky Japonais Nikka 4cl ..... 7 €

<u>Bières Artisanale de la « Brasserie Borgne »</u>
(Saint-Jean-Du-Gard)
Blanche 33cl ..... 5.50 €
Blonde 33cl ..... 5.50 €
Rousse 33cl ..... 5.50 €
Supplément Sirop ..... 1 €

<u>Coupe de champagne</u>
Brut Marin & Fils 12,5cl ..... 10 €

<u>Bouteille de Champagne</u>
Ch. Marin & Fils, La Précieuse, Brut 75cl ..... 50 €
Ch. Marin & Fils, Rosé, 75cl ..... 50 €

<u>Digestifs</u>
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

A choisir parmi la carte

(Boissons non comprises)

Entrée - Plat OU Plat - Dessert (ou Fromage)
35 €

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

Entrée - Plat - Dessert (ou Fromage)
45 €

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

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

(Avec Bouchée Apéritive, Beurre, 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 Pitiots »

(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

- La mousse au Foie de Volaille, chutney à l'Oignon doux des Cévennes et Ananas, crackers et purée de Céleri rave

- L'Oeuf de « la p'tite Cévenole » poché et servi froid ; Comme une Caponata et crème de Chou

◊

PLATS

- Le Poulpe de Méditerranée, coulis Tomaté au jus de cuisson, Pomme-de-terre vapeur et aïoli

- Le Carry d'Agneau de Lozère aux Epices et Fruits exotiques, gratin de Blettes et Riz de Camargue

◊

PRÈ-DESSERT

◊

DESSERTS

- La coque meringuée, nage de Pomme-Kiwi-Fenouil, crème glacée au Sirop d'érable et écume à la Menthe

- Le traditionnel soufflé au Chocolat noir, Cacahuètes caramélisées, confit de Fruits et Espuma à l'Orange

◊

MIGNARDISES DU MOMENT

Pélardon frais
(Servi avec marinade maison
et Miel de la famille Combe à Mons)
10 €

Origine des viandes : Veau né, élevé et abattu en Lozère (FRANCE)

VINS AU VERRE

12cl

Blancs

« Caprice de Lilou » 2025, Domaine des Luces.
Viognier, Roussanne (vendanges tardives).
Arômes moelleux de miel et abricot ..... 7 €

« Les Arbousiers » 2025, Domaine Réméjeanne.
Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Grenache blanc, Marsanne.
Arômes frais, salins, de fruit à coque et citron ..... 7 €

« Baron de Montfaucon » 2023 AOP Côte du Rhône, Château de Montfaucon.
Clairette, Viognier, Grenache blanc.
Arômes ronds mais belle droiture et persistance en bouche ..... 7 €

Rosés

« Les Droulets » 2025, IGP Cévennes, Domaine des Luces. 75cl
Mono-Cépage Grenache.
Arômes frais, gourmands de fraises et grenadine ..... 5 €

Rouges

« Tonton 1/2 Ton » 2023, IGP Cévennes, Domaine Clau du sol.
Mono cépage Grenache.
Arômes frais, fruités, de garrigues, aromates ..... 7 €

« Terre d'Aïlleuls » 2024 AOP Ventoux, Dom. Alloïs.
Syrah, Grenache.
Arômes ronds et boisés de vanille, légère touche florale ..... 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, ROSÉ ..... 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 » 2025, 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 Cévènnes, 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 » 2025, 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, Mourvèdree, Bourboulenc, Cinsault.
Arômes structurés de fruits rouges, épices, final frais ..... 22 €

Vins Rouges

« Vieilles Vignes » 2023, 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'Aïlleuls » 2023, AOP Ventoux, Domaine Alloïs. 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 » 2023 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