



Le Lysieux

ENTRÉES

Chiffonnades jambon de pays	6,00€*
Burrata italienne <i>servi avec roquettes, tomates cerises</i>	9,90€
Beignets de chèvre maison au miel	6,50€*
Pâté en croûte Richelieu tradition	6,50€*
Velouté de champignons et ces croutons	6,50€*

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 (2pers.) <i>Sticks mozzarella, Sticks légume, Calamars à la romaine, oignons rings, poulets pané maison</i>	18,90€
Plateaux de Camembert rôtie Camembert rôtie à l'origan et au miel + charcuteries	19,90€

SALADES

Lysieux 17,90€

Salade, tomate séchée, burrata, copeaux de parmesan, aubergine grillée, sauce salade maison, crème balsamique

Chèvre chaud au Miel 15,90€*

Salade, tomate, miel, beignets de chèvre maison, sauce salade maison, crème balsamique

César 16,90€

Salade verte, tomate, poulet pané, croûton de pain, copeaux de parmesan, sauce césar maison, crème balsamique

PLATS

Entrecôte de bœuf <i>au sel de guérande env.260g</i>	22,90€
Tartare de Boeuf Oignon, roquettes, tomate séchée, cornichon, poivron rouge, jaune d'oeuf	19,90€
Osso bucco <i>servi avec sauce tomate du chef</i>	22,90€
Escalope poulet normande	17,90€*
Filet de Saint-Pierre et sa <i>sauce vierge</i>	19,90€
Pavé de saumon	18,90€

Accompagnements

Salade verte, Haricots vert, Frites maison, Pâtes sauce tomate, Purée maison, Pommes de terre du chef
(Accompagnement Supplémentaire +4€)

Toutes nos pommes de terre proviennent d'un agriculteur local

Sauces au choix

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

PÂTES

Linguine au saumon	16,90€
Rigatoni à la crème aux champignons et au poulet	16,90€
Rigatoni au camenbert	16,90€*
Linguine carbonara	16,90€*
Rigatoni à la crème de truffe	18,90€
Rigatoni al arrabiata (<i>sauce tomate piquante</i>)	16,90€*

PIZZAS ARTISANAL

BASE SAUCE TOMATE

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, gorgonzola, 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, chorizo

Quatro Stagioni 16,90€

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

Manzo 15,90€

Mozzarella fior di latte, oignon, viande hachée, œuf

Orientale 15,90€

Mozzarella fior di latte, oignon, 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 camembert, Mozzarella fior di latte, Jambon de pays, roquettes

BBQ 18,90€

Sauce BBQ, merguez, oignon, chorizo, viande hachée, olive noir

Paprika 15,90€

Crème de paprika, poulet, poivron rouge, oignon

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, 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

Tartiflette 15,90€*

Mozzarella fior di latte, oignon, lardon de porc, pomme de terre

La raclette 17,90€

Mozzarella fior di latte, fromages à raclette, oignon, jambon, pomme de terre

Supplément Pizza :

Roquettes, légumes, œuf : 1,90€

Charcuterie : 3,50€

Fromage : 2,90€

Burrata : 6€

BURGERS

[Servi avec Frites Maison]

L'Italien 18,90€

Pain brioché, Boeuf haché, jambon de pays, camembert, roquette, tomate, pesto

Le Classic 17,90€

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

Le Poulet 16,90€

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€*
Crème brûlée	6,90€*
Tarte tatin	6,90€*
Brioche, <i>glace vanille, caramel beurre salé, amande effilées</i>	9,90€
Café /Thé/Chocolat chaud gourmand	8,90€/9,90€/10,90€

COUPES GLACÉES

Colonel 2 boules sorbet citron, vodka 2cl, crème fouettée	9,90€
Chocolat Liégeois 2 Boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème fouettée	8,90€
Café Liégeois 2 Boules café, 1 boule vanille, coulis café, crème fouettée	8,90€
Caramel Liégeois 2 Boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, crème fouettée	8,90€
Dame blanche revisitée 2 Boules vanille, 1 boule chocolat, coulis chocolat, crème fouettée	8,90€

GLACES

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, fruits rouge, chocolat, café)	1,00€

Parfums au choix :

Vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel, café, citron

SOFTS

33cl Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier	4,60€
25cl Orangina, Schweppes agrume, Ice-Tea, Limonade	3,90€
Jus de fruit 25cl Ananas, Abricot, pamplemousse	3,90€
Diabolo 33cl Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche	3,90€

EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
Evian	4,50€	6,50€
San Pellegrino	4,50€	6,50€

BOISSONS CHAUDES

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

Pastis ou Ricard 2cl	4,90€	Armagnac 4cl	8,00€
Martini blanc ou rouge 6cl	5,90€	Calvados 4cl	6,90€
Kir pêche ou cassis 15cl	5,90€	Get 27 ou 31 4cl	6,50€
Chivas 4cl	8,90€	Gin 4cl	6,00€
Jack Daniel's 4cl	8,90€	Amaretto 4cl	6,90€
Prosecco 15cl	7,90€	Limoncello 4cl	6,90€
Kir Royal 15cl	9,90€	Vodka Absolut 4cl	6,90€
Cardhu 4cl	9,90€	Irish coffee	10,90€
Coupe de Champagne 15cl	9,00€	Poire Williams 4cl	7,90€

DIGESTIFS

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

Super Bock	3,90€
Heineken	3,90€
Leffe	3,90€
Leffe Ruby	4,20€

BOUTEILLE 33cl

Desperados	5,90€
------------	-------

N O S M E N U S

MENU DEJEUNER 17,90€

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 21,90€

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

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
Exotica Rhum 4cl, mangue, banane, citron vert, sirop de grenadine
Passionata Rhum 4cl, passion, purée de coco, mangue
Lysieux Vodka 4cl, passion, ananas, banane
French 75 Gin 4cl, prosecco 4cl, sucre de canne, citron vert
Aperol Spritz aperol 4cl, prosecco 4cl, limonade
Limoncello Spritz Limoncello 4cl, prosecco 4cl, limonade
Bubble Gin Gin 4cl, pomme, citron vert, limonade
Pink lady Gin 4cl, sirop de fraise, pomme, ananas

NON ALCOOLISÉS 8.90€

- Virgin Colada** Purée de coco, jus d'ananas
Virgin Mojito/Passion/Fraise/Grenadine/Pêche 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 Sex on the beach Ananas, jus de cranberry, pomme
Virgin Passionata Passion, coco, mangue
Bora Bora Ananas, passion, citron vert, sirop de 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 !

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

75cl

Chinon AOP Gilles de beauvau	24€
Pinot noir AOP Le Versant	28€
Haut-Médoc AOP Victoria II - 2nd vin de Château Victoria	32€
Montepulciano d'Abruzzo DOC Casal Farneto (ITALIEN)	22€
Chianti DOCG Torrequercie (ITALIEN)	26€
Lambrusco DOC Medici Ermete (ITALIEN)	22€

VINS BLANCS

IGP Pays d'Oc Chardonnay Ecoterra	24€
Côtes de Gascogne IGP Sauvignon les fumées blanches	24€
Venezia DOC Borgo San Leo-Pino Grigio (ITALIEN)	22€

VINS ROSES

IGP Méditerranée La Demoiselle sans Gêne	23€
Côtes de Provence AOP Soif de Pampa	25€
Bardolino Chiaretto DOC Terre di Verona (ITALIEN)	20€
Lambrusco DOC Medici Ermete (ITALIEN)	22€

VINS AU DETAILS

15cl

50cl

Côte de Provence (Rosé sec)	4,60€	15€
Chardonnay (Blanc sec)	4,60€	15€
Merlot (Rouge)	4.60€	15€

Coupe de Champagne

12cl

9€

Coupe de Prosecco

12cl

7.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération Prix nets en euros, service compris