



Le Lysieux

ENTRÉES



Chiffonades Jambon cru	5,90€*
Burrata italienne, roquettes, tomates cerises, c. balsamique	9,90€
Beignets de chèvre maison au miel	5,90€*
Carpaccio de boeuf frais, roquettes, parmesan, pesto	6,90€
Fêta, concombre, oignon rouge, tomate, huile au pesto	6,90€*

PLATEAUX À PARTAGER

Plateaux de charcuteries (2 pers.)	15,90€
Plateaux de fromages (2 pers.)	15,90€
Plateaux mixte (2/3 pers.) charcuteries + fromages	17,90€
Plateaux de tapas (2/3 pers.) <i>Sticks mozzarella, sticks légume, Calamars à la romaine, oignons rings, poulets pané maison, chèvre pané maison</i>	19,90€

SALADES



Lysieux 16,90€
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 15,90€
Salade, pastèque, fêta, concombre, oignon rouge, menthe, c. balsamique
Fraicheur 15,90€
Salade, Melon, jambon cru, tomate cerise, pastèque, c. balsamique



PLATS

Entrecôte de boeuf <i>au sel de guérande env.260g</i>	21,90€
Tartare de Boeuf frais Oignon rouge, roquette, tomate séchée, cornichon, poivron rouge, jaune d'oeuf	18,90€
Moules à la crème, frites maison	16,90€
Brochette de poulet <i>sauce miel du chef, graines de sésame</i>	17,90€
Dos de loup de mer <i>et la sauce vierge du chef</i>	20,90€
Magret de canard <i>sauce miel du chef</i>	23,90€
Carpaccio de boeuf frais, roquettes, parmesan, pesto	17,90€

Garniture au choix

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

Sauces au choix

Poivre, Béarnaise, Bleue, Normande, ketchup, Mayonnaise, BBQ, Moutarde

Toutes nos pommes de terre proviennent d'un agriculteur local

PÂTES



Tagliatelle au saumon	15,90€
Rigatoni à la crème aux champignons et au poulet	15,90€
Rigatoni à l'arrabiata <i>sauce tomate piquante (Végan)</i>	15,90€*
Tagliatelle carbonara, <i>servi avec jaune d'oeuf</i>	15,90€*
Rigatoni à la crème de truffe	17,90€

PIZZAS ARTISANALES

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 16,90€

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

Quattro Salumi 16,90€

Mozzarella fior di latte, jambon cru, 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 16,90€

Mozzarella fior di latte, roquette, jambon cru, tomates cerise, burrata, pesto

Chorizo 15,90€

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

Quattro Stagioni 15,90€

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 17,90€

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 cru, 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 ARTISANALES

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 15,90€

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 17,90€

Pain brioché, Boeuf haché, jambon cru, sauce bleue, roquette, tomate, pesto

Le Classic 16,90€

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

Le Poulet 16,90€

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

DESSERTS MAISON



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

COUPES GLACÉES

Colonel 2 boules sorbet citron, vodka 2cl, crème fouettée	8,90€
Chocolat Liégeois 2 Boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, crème fouettée	7,90€
Café Liégeois 2 Boules café, 1 boule vanille, coulis café, crème fouettée	7,90€
Caramel Liégeois 2 Boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel beurre salé, crème fouettée	7,90€
Dame blanche revisitée 2 Boules vanille, 1 boule chocolat, coulis chocolat, crème fouettée	7,90€
Coupe exotique 1 boule coco, 1 boule mangue, 1 boule citron, crème fouettée	7,90€
Frappuccino (Servi très frais) Café froid, lait, coulis aux choix, crème fouettée	7,90€

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

3,90€

Café expresso 2,20€

Café double 4,20€

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

3,90€

Café noisette 2,40€

Café allongé 2,50€

25cl Jus de fruit Ananas, Abricot

3,90€

Café Crème 3,90€

Décaféiné 2,20€

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

3,90€

Chocolat chaud 3,80€

Chocolat chaud Viennois 4,80€

27,5cl Limonade italienne BIO Aranciata Rossa, allimone

4,50€

Cappuccino 4,20€

Cappuccino Viennois 5,20€

Thé/Infusion bio 3,90€

EAUX MINÉRALES

50 cl

1 L

Evian

4,90€

6,50€

San Pellegrino

4,90€

6,50€

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

Infusion bio : Détox, Tilleul,
Camomille, Verveine menthe

APÉRITIFS

DIGESTIFS

Pastis 2cl

4,90€

Armagnac 4cl

8,00€

Martini blanc/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€

Coupe de Champagne 15cl

9,00€

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€

Desperados

5,90€

Leffe blonde

3,90€

Corona

5,90€

Pelforth brune

3,90€

Goudale blonde

3,90€

BOUTEILLE 33cl

COCKTAILS

ALCOOLISÉS 8.90€

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
BoraBora Gin 4cl, ananas, passion, citron vert, sirop grenadine
Martini bianco spritz Martini blanc 4cl, prosecco 4cl, limonade

NON ALCOOLISÉS 7.90€

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

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

75cl

Chinon AOP Gillesdebeauvau	24€
Pinot noir AOP LeVersant	28€
Haut-Médoc AOPVictoriall-2ndvindeChâteauVictoria	32€
Montepulciano d'AbruzzoDOCCasalFarneto (ITALIEN)	22€
Chianti DOCG Torrequercie(ITALIEN)	26€

VINS BLANCS

IGP Pays d'Oc Chardonnay Ecoterra	24€
Côtes de Gascogne IGP Sauvignonlesfuméesblanches	24€
Venezia DOC Borgo San Leo-PinoGrigio(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€

VINS AU DETAILS

15cl

50cl

Côte de Provence(Rosésec)	4,90€	16€
Chardonnay (Blancsec)	4,90€	16€
Merlot (Rouge)	4,90€	16€

Coupe de Champagne	12cl	9€
Coupe de Prosecco	12cl	8€

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