



### Notre philosophie :

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

Tous nos mets sont certifiés  
Made in LouBi !



# BOISSONS

(Prix Net, TVA et service compris)

## Les Softs

### Eaux

AQUAchiaro Zéro Kilomètre Plate 75 cl .....	3 €
AQUAchiaro Zéro Kilomètre Pétillante 75 cl .....	4 €
Perrier 33cl .....	3 €
Diabolo 20cl .....	3 €

### Sirops Monin

Caramel, Châtaigne, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche 6cl .....	2 €
---	-----

### Jus de fruits « Alain Millat » 33cl

Ananas, Abricot, Fraise, Orange, Pêche 33cl .....	5 €
---	-----

### Sodas

Coca cola 33cl .....	3 €
Coca cola Zero 33cl .....	3 €
Ice tea 25cl .....	3 €
Limonade artisanale de Lozère 33cl .....	3 €
Schweppes Indian Tonic 25cl .....	3 €

### Apéritif sans alcool :

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

### Apéritifs

Apéritif Maison 20cl .....	8 €
Blanc cassis, châtaigne ou framboise 12 cl .....	6 €
Champagne Spritz 22cl .....	7 €
Gin De Steban Anduze 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 Offley 10cl .....	5 €
Rhum De Steban 4cl .....	7 €
Ricard 3cl .....	3 €
Suze 6cl .....	4 €
Whisky des Cévennes « Camisard » 4cl .....	7 €
Whisky Japonais Nikka 4cl .....	7 €

### Bières Artisanale de la « Brasserie Borgne »

(Saint-Jean-Du-Gard)

Blanche 33cl .....	5.50 €
Blonde 33cl .....	5.50 €
Rousse 33cl .....	5.50 €
Supplément Sirop .....	1 €

### Coupe de champagne

Brut Marin & Fils 12,5cl .....	10 €
--------------------------------	------

### Bouteille de Champagne

Ch. Marin & Fils, La Précieuse, Brut 75cl .....	50 €
Ch. Marin & Fils, Rosé, 75cl .....	50 €

### Digestifs

Armagnac Duc de Camilhac 4cl .....	7 €
Cartagène de Tornac BIO 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 « Lou Saisou »

A choisir parmi la carte

(Boissons non comprises)

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

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

**Entrée - Plat - Dessert (ou Fromage)  
45 €**

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

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

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

(Plat à la carte : 20 €)

## **« 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 terrine végétale de Courges, crème de Maïs aux Pignons de Pin, espuma au Pélardon et pralin de Graines
- La royale de Foie Gras, chutney Oignon-Ananas, tartare de Fruits exotiques et croquants anisés

◊

## PLATS

- Le Poulpe pêché en Méditerranée, gratin de Blettes, Riz de Camargue et jus relevé au Miso
- Le pavé de Biche de nos montagnes, Chou rave rôti, houmous, gelée au Vin chaud et sauce Pomme-Curry

◊

## PRÈ-DESSERT

◊

## DESSERTS

- Le crémeux aux Marrons, associé aux Topinambours juste poêlés, quelques écorces de Citron confites et sorbet au Cassis
- La verrine aux Agrumes, espuma et baba imbiber au Grand Marnier, marmelade et sorbet Orange

◊

## MIGNARDISES DU MOMENT

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

10 €

Origine des viandes : Biche issue de la chasse de Lozère et Cantal  
Foie Gras (FRANCE)

# VINS AU VERRE

12cl

## Blanc



« Grains Oubliés » 2021, Domaine de l'Aqueduc.  
Mono-cépage Viognier (vendanges tardives).  
Arômes moelleux de miel et de fruits secs ..... 7 €

« Les trois ors » 2024, Vin de France, Les Vignerons de Saint-Jean-De-Serres.  
Mono-cépage Muscat Petit grain.  
Arômes ronds et doux de fruits exotiques ..... 5 €



« Etamin » 2024, IGP Cévennes, Mas Seren.  
Roussanne, Grenache blanc.  
Arômes onctueux et vifs, de citron confits et fruits exotique, fine minéralité ..... 7 €

## Rosé



« Terre Happy » 2024 IGP Cévennes, Vignerons de Saint-jean-De-Serres.  
Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot.  
Arômes frais et gourmands de fraise sauvage ..... 5 €

## Rouge



« Amalgame » 2024, IGP Aude, Domaine Charlotte et Jean Baptiste Senat.  
Grenache noir et gris, Picpoul, Terret noir, Counoise.  
Arômes frais et légers de fruits rouges ..... 7 €



« Lilith » 2023, IGP Cévennes, Mas Seren.  
Grenache, Cinsault.  
Arômes charnus de poivre noir, muscade, tanins soyeux ..... 7 €

« Saint-Emilion Grand Cru » 2014 AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château de la Sablière.  
Mono-cépage Merlot.  
Arômes fruits noirs et de brioche, tanins élégants ..... 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 » 2024, 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 Cévennes, 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 » 2021, AOC Meursault, Domaine Faiveley. 75cl Mono-cépage Chardonnay. Arômes beurrés, riches et longs .....	80 €

## Vins Rosés

« Léthé » 2024, 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



« Louise » 2023, IGP Cévennes, Domaine du Chêne. 75cl  
Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon.  
Arômes fins, ronds et jeunes ..... 20 €

« Duché d'Uzès » 2022, AOP Duché d'Uzès, Domaine de l'Orviel. 75cl  
Syrah, Grenache.  
Arômes structurés et complexes de garrigue ..... 21 €

« Terre d'Ailleuls » 2023, AOP Ventoux, Domaine Alloïs. 75cl  
Syrah, Grenache.  
Arômes ronds et boisés de vanille, légère touche florale ..... 30 €

« Domaine des Tours » 2020, 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 » 2022 AOP Crozes-Hermitage, Domaine les Bruyères. 75cl  
Mono-cépage Syrah.  
Arômes expressifs et gourmands ..... 36 €

« Les Clapas » 2022, 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 €

« Saint Emilion Grand Cru » 2014, AOC Saint Emilion Grand Cru, Château de la Sablière.  
75 cl  
Mono-cépage Merlot.  
Arômes gourmands et boisés de brioche et de fruits noirs ..... 40 €

« Les Dames Huguette » 2022, AOC Hautes-Côtes de Nuits, Joseph Faiveley. 75cl  
Mono-Cépage Pinot Noir.  
Arômes boisés et fruités de fruits rouges acidulés ..... 45 €

« Télégramme » 2020, AOC Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe. 75cl  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.  
Arômes de cerise amère, framboise ..... 48 €

« Nuits-Saint-Georges » 2021, AOC Nuits-Saint-Georges, Domaine Chantal Lescure. 75cl  
Mono-cépage Pinot Noir.  
Arômes fins, acidulés et profonds ..... 80 €

« Vieux Télégraphe » 2021, AOC Châteauneuf-Du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe. 75cl  
Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette et autres.  
Arômes puissants et élégants, tanins fins ..... 113 €

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 SO<sub>2</sub>)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques