



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

Cola BIO «Brasseurs de la Jonte» 33cl	3 €
Limonade artisanale de Lozère 33cl	3 €
Thé Glacé « Brasseurs de la Jonte» 33cl	3 €
Ice tea 25cl	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

Cocktail Maison 20cl	8 €
Blanc cassia, 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 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 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 « 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

- L'écume de Pomme-de-terre, crémeux de Carottes à l'Orange, émietté de Haddock et biscuit sablé
- La « croqueta » de Jambon cru, servie chaude, salade de Chou et Navets marinés, sauce aigre-douce

◊

PLATS

- Le dos de Lieu noir, quelques céréales, bouillon « Thaï », Légumes croquants et Nouilles frites
- Comme une paupiette de Veau BIO, garnie d'une mousseline de légumes, Pommes grenaille et sauce Sésame-Cacahuète

◊

PRÈ-DESSERT

◊

DESSERTS

- L'écrasé de Pomme-Poire, parfum de Romarin, crémeux Chocolat et glace Yaourt
- La pavlova aux Fruits exotiques, espuma au Rhum légèrement citronné, sorbet au Lait de Coco

◊

MIGNARDISES DU MOMENT

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

10 €

Origine des viandes : Origine des viandes : Veau né, élevé et abattu en Aveyron (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 » 2022, 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



« Vieilles Vignes » 2022, 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'Ailleuls » 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 » 2022 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 Huguette » 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