

MENU LOFT

Plat unique 16

Entrée + Plat / Plat + Dessert 22

Entrée + Plat + Dessert 28

MENU DU JOUR

Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés,
quantité limité, voir ardoise.

Plat unique 11,5

Entrée + Plat / Plat + Dessert 14

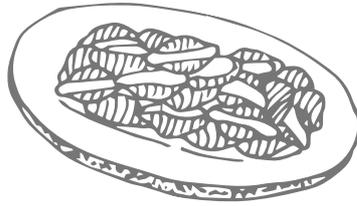
Entrée + Plat + Dessert 16,5

MENU MINI LOFTEUR 12

Steak haché / Bâtonnets de poisson panés / Nuggets

Frites maison ou petite salade

Bâtonnet glace Smarties / Crêpe saveur sucre ou Nutella



NOS PLANCHES

Planche charcuterie

Jambon cru speck, jambon cuit italien aux herbes, spianata picante, saucisson sec d'Auvergne

Planche de fromage

Comté AOP 8 mois d'affinage, tomme de savoie IGP, brie de meaux, rocamadour

Planche mixte

Jambon cru speck fumé, jambon cuit italien aux herbes, spianata picante, saucisson sec d'Auvergne, comté AOP 8 mois d'affinage, tomme de Savoie IGP, bride Meaux

Croust'i planche

Mozza Stick, gyozas poulet, nuggets de poulet, mini samoussa aux légumes, spicy mayo, sauce soja revisitée

NOS POKÉS 16

MENU LOFT

1 - Base du poké

Riz vinaigré, avocat, mangue, choux rouge, radis, fèves, graines de sésame, oignons crispy, sauce poké

2 - Choisis ta protéine !

Thon mariné mi cuit
Dès de saumon fumé
Poulet croustillant

NOS ENTRÉES

MENU LOFT

- | | | |
|----|---|---|
| | Avocado Toast | 8,50 |
| | Toast guacamole épicé, oignons frits et oeuf poché | inclus au menu +3€ |
| 12 | Le saumon fumé | 8 |
| | Saumon fumé maison au bois de hêtre, mousseline à l'aneth | |
| | Poireaux mimosa | 8 |
| 12 | Poireau, vinaigrette à l'échalote, oeuf dur |  |
| | Oeuf mayonnaise | 8 |
| | Mayonnaise maison, salade mixte | |
| 17 | Burratina et tomates cerises | 8,50 |
| | Crème balsamique | inclus au menu +3€ |

NOS SALADES 16

MENU LOFT

- | | | |
|----|---|--|
| 17 | Salade César | |
| | Salade romaine, filet de poulet pané, tomates cerises, parmesan, croûtons, oeuf poché, sauce César | |
| | Salade du Loft | |
| | Salade mixte, dès de saumon fumé, tomates cerises, carottes, toast de guacamole, burratina, vinaigrette | |
| | Salade Niçoise | |
| | Salade mixte, haricots verts, oeuf dur, thon, tomates cerises, olives noires, radis | |



LE COIN DU BOUCHER

Brochette de filet de boeuf marinée

Min 180g

Bavette d'ailou

Min 200g, confit d'échalotes

Belle entrecôte inclus au menu +8€

Min 250g

Pavé de rumsteck façon tigre qui pleure

Pavé de rumsteck, sauce tigre qui pleure, garniture au choix

Suprême de volaille marinée au citron, sauce forestière

Garniture au choix

Carpaccio de boeuf

Min 160g

Parmesan ou coeur de burrata

Tartare de boeuf au couteau

Viande de race charolaise, 180g

Classic : Échalotes, persil, câpres, marinade tartare

Italien : tomates confites, parmesans, huile d'olives, pignon de pain, vinaigre balsamique, échalote

LES PÂTES 16

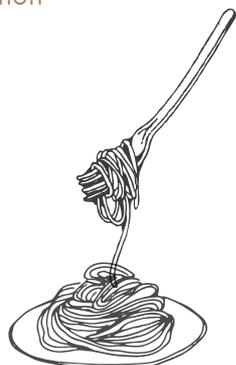
MENU LOFT

Pâtes fermières

Penne à la crème de champignons de Paris, poulet mariné, parmesan

Pâtes italiennes

Penne à la crème de truffe et champignon



16

LES BURGERS 16

VERSION XL +3€



16

Burger original

Buns artisanal, sauce BBQ maison, viande de boeuf charolaise 150g, cheddar mûré, salade

24

Black pepper burger

Black Buns artisanal, viande de boeuf charolaise 150g, salade, sauce au poivre cheddar mûré, tartare de tomates, oignons crispy

16

Burger Italien

Buns artisanal, viande de boeuf charolaise 150g, mozzarella, tartare de tomates, basilic frais, lard grillé

16

Burger Chicken-avocat

Buns artisanal, poulet croustillant, avocat, sauce miel-moutarde, salade

16

Burger Végétarien

Choisissez votre burger, nous remplaçons la viande par une galette de pomme de terre.

16



LA MARÉE 16

MENU LOFT

Fish and chips

Cabillaud pané sauce béarnaise et frites maison

Pavé de Thon mi-cuit

Pavé de thon mi-cuit, frit panko, mayonnaise épicée, garniture au choix

Pavé de saumon

Pavé de saumon snacké, sauce ponzu, garniture au choix

Filet de bar grillé

Sauce vierge, garniture au choix

Tartare de saumon

Marinade ponzu, ciboulette, oignons rouges, coriandre, concombre, garniture au choix

Garnitures : Frites maison, haricots verts, salades, riz basmati, purée maison +2€

Les desserts

MENU LOFT

Crème brûlée pistache 8

inclus menu du jour

Riz au lait et caramel beurre salé 8

inclus menu du jour

Tartare mangue fraise 8

inclus menu du jour

Tartare mangue, fraise et sirop maison

Pavlova mangue-fraise 8

Meringue, fraise et mangue fraîche, glace mangue, crème chantilly

Brioche perdu au nutella ou caramel beurre salé 8

Brioche perdue, glace vanille ou nutella ou caramel beurre salé

Fondant au chocolat 8

Chantilly et crème anglaise

Café gourmand 8

Mini tartare mangue-fraise, choux vanille, mini tiramisu

JIRAMISU

8

MENU LOFT



Original

Nutella

CRÊPES

non inclus au menu

Sucre	4,1
Beurre salé-sucre	4,7
Nutella	4,9
Caramel beurre salé	4,9
Banane-Nutella	5,5
Spéciale Loft	8

Glace vanille, chantilly,
caramel beurre salé, M&M's

GAUFRES

non inclus au menu

Sucre	5,1
Beurre salé-sucre	5,7
Nutella	5,9
Caramel beurre salé	5,9
Banane-Nutella	6,5
Spéciale Loft	8,5

Glace vanille, chantilly,
caramel beurre salé, M&M's

Nos glaces

non inclus au menu

Chocolat, Vanille, Café, Caramel fleur de sel, Fraise,

Citron vert, Framboise, Coco, Mente-Chocolat, Cassis, Pistache, mangue

1 boule

3

2 boules

4,5

3 boules

5,5

COUPES GLACÉES 8

Coupe exotique

Glace coco, glace mangue, glace citron,
chantilly et coulis passion

Dame blanche

Trois boules vanille, chantilly, sauce
chocolat, amandes effilées

Coupe M&M's

Glace chocolat, glace caramel, glace
vanille, M&M's, caramel beurre salé,
chantilly



COUPES ALCOLISÉES 9

Coupe after eight

3 boules menthe-chocolat, get27 (5cl),
Chantilly

Coupe colonel

3 boules citron, Vodka (4cl)

