LE LOFT

Brasserie - Pub

LES PLANCHES APÉRO

Planche Charcuterie/9

Jambon cru Speck, jambon cuit italien aux herbes, Spianata Picante, pâté de campagne

Planche de fromages/9

Comté AOP 8 mois d'affinage, Tomme de Savoie IGP, Reblochon de Savoie IGP, Rocamadour AOP

Planche mixte/17

Jambon cru Speck fumé, jambon cuit italien aux herbes, Spianata Picante, pâté de campagne, Comté AOP 8 mois d'affinage, Tomme de Savoie IGP, Reblochon de Savoie IGP

Croust'i planche/17

Mozza Stick, croquettes de camembert, churros de pomme de terre, crevettes croustillantes, spicy mayo, sauce BBQ maison.

Planche Gigi/17

Coeur de burrata, jambon speck fumé, jambon cuit italien aux herbes, mozza stick, tartare de tomates et parmesan.

,

NOS MENUS

MENU LOFT

PLAT UNIQUE/15

Entrée + plat ou Plat + Dessert/20,5

Entrée + Plat + Dessert/26

Menu du jour

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés, quantité limité, voir ardoise

PLAT UNIQUE/10,5

Entrée + plat ou Plat + Dessert/13

Entrée + Plat + Dessert/15,5

Menu mini Lofteurs 10€

Steak haché ou bâtonnets de poissons panés ou NUGGETS

Garniture: frites maison ou petite salade

Glaces 2 parfum

ou

crêpe ou gaufre/sucre ou Nutella

LES ENTRÉES

ENTRÉE SEULE À 8€

MENU Loft

CAMEMBERT RÔTI/8,5 miel et thym, pain toasté inclus au menu +3€

LE SAUMON FUMÉ/8 crémeux de citron jaune, mousseline citron vert, pain toasté

LA PETITE SALADE ASIATIQUE/8
mélange de crudités, sauce poké, crevettes croustillantes, spicy mayo

SALADE ITALIENNE/8 tomates aux hèrbes et coeur de burrata

CARPACCIO DE BOEUF/8 marinade balsamique et pétales de parmesan

SALADES/ BO-BUN/POKÉ

MENU Loft

SALADE CÉSAR/15
Salade romaine, filet de poulet pané, tomates cerises, parmesan, crôutons, oeuf poché, sauce César

SALADE CHÈVRE/15
salade mixte, toast pesto et chèvre, tomates cerises, radis, noix, vinaigrette

SALADE GIGI/15
salade mixte, dès de saumon fumé, tomates cerises, carottes, mangues, coeurs de burrata, vinaigrette

POKÉ/15

BASE

MENU Loft

RIZ VINAIGRÉ, AVOCAT, MANGUE, CHOUX ROUGE, RADIS, FÈVES, GRAINES DE SÉSAME, SAUCE POKÉ

PROTÉINE AU CHOIX

THON MARINÉ MI CUIT
PÈS DE SAUMON FUMÉ
POULET MARINÉ

BO-BUN/15

BASE

MENU Loft

SALADE MIXTE, VERMICELLE DE RIZ, CAROTTES, CHOUX ROUGE, RADIS CHAMPIGNONS DE PARIS, SOJA, SAUCE ASIATIQUE

PROTÉINE AU CHOIX

THON MARINÉ MI CUIT
PÈS DE SAUMON FUMÉ
POULET MARINÉ

LE COIN DU BOUCHER

MENU Loft

BAVETTE D'ALOYAU Min 200g, confit d'échalotes 15

PAVÉ DE RUMSTEACK min 200g, ... 15

BELLE ENTRECÔTE min 300g incluse au menu +5€ 20

SOURIS D'AGNEAU Haricots blanc, Guanciale et jus d'agneau 15

SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE 15
Suprême de volaille Label Rouge, sauce crémeuse aux champignons de Paris, frites maison.

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 15
viande de race charolaise, 180g

Le classic: échalotes, persils, câpres, marinade tartare

L'italien: Tomates confites, parmesan, pesto, pignons de pin, échalottes

CARPACCIO XL 15
viande de race charolaise, 180g

Parmesan: Marinade balsamique et pétales de parmesan

Stracciatella: Marinade balsamique et coeur de burrata

LES BURGERS

MENU

version XL double steack +5€

BURGER ORIGINAL 15
Buns artisanal, sauce BBQ maison, viande de boeuf charolaise 150g, cheddar fondu, cornichons, salade

BURGER ITALIEN 15
Buns artisanal, viande de boeuf charolaise 150g, salade, mozarella, tartare de tomates, sauce gorgonzola

BURGER MONTAGNARD 15
Buns artisanal, viande de boeuf charolaise 150g, Reblochon de Savoie AOP, oigons frits, cornichons, lard grillé salade

CHEESY BURGER 15
Buns artisanal, viande de boeuf charolaise 150g, Reblochon de Savoie AOP, emmental, sauce gorgonzola, cornichons, salade

BURGER POULETTE 15
Buns artisanal, filet de poulet mariné, spicy mayo, emmental, tartare de tomates, salade

BURGER VÉGÉ 15
choisissez votre burger, nous remplaçons la viande par une galette de légumes maison.

LA MARÉE

MENU
Loft

FISH AND CHIPS/15
cabillaud pané sauce béarnaise et frites maison

TATAKI DE THON/15

servis mi-cuit, pousse d'épinards, spicy mayo

LE SAUMON EN PAPILLOTE/15

pavé de saumon en papillote, mélange de légumes
et herbes fraîches, riz à la tomate épicé

FILET DE BAR/15

filet de bar snacké à l'unilatérale, sauce chimichurri, garnitures au choix

LES PÂTES

MENU
Loft

PÂTES FERMIÈRES/15

RIGATONI À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS POULET MARINÉ, PARMESAN

PÂTES ITALIENNES/15

RIGATONI, SAUCE TOMATE FAÇON ARRABIATA, COEUR DE BURRATA