

## MENU LOFT

*Valable tous les jours, midis et soirs*

Plat unique 18€

Plat + Dessert 24€

## MENU DU JOUR

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

Plat unique 11,50€

Plat + café gourmand 15,90€

## MENU MINI LOFTEUR 12€

filet de poisson pané  
Nuggets ou  
steack haché

*(Frites maison ou petite salade)*

Bâtonnet de glace  
Crêpe sucre ou Nutella

## À PARTAGER (OU PAS)

**Oeuf mayonnaise** 6€  
Œuf bio, mayonnaise maison



**Burrata** 12€  
Burrata, tomates cerises et crème balsamique

**Avocado toast** 12€ (Option saumon fumé 16€)  
Guacamole maison et œuf poché

**Oeuf cocotte montagnard** 9€  
Oeuf façon cocotte, Reblochon de Savoie et lard grillé

**Camembert Rôti** 12€  
Camembert rôti au miel

**Crispy chicken** 8€  
Aiguillettes de volaille pané corn flakes, sauce sweet and chili

**Moza sticks** 8€  
Sauce sweet and chili

**Assiette de Bresaola** 9€  
Bresaola IGP, parmesan et huile d'olive

**Planche de charcuterie** 12€  
Jambon cuit italien, Pancetta, chorizo ibérique

**Planche de fromages** 12€  
Comté AOP, Saint Marcelin IGP, Morbier AOP

**Planche mixte** 12€  
Jambon cuit italien, Pancetta, chorizo ibérique, Comté AOP, Saint Marcelin IGP, Morbier AOP



## NOS SALADES 18€

MENU LOFT

### Salade César

Salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, parmesan, croûtons, œuf poché, sauce césar

### Salade Berrichonne

Salade mixte, toast de St Marcelin, tomates cerises, lardons, miel, croûtons

## POKÉS ET COMPAGNIE 18€

MENU LOFT

### Bo Bun poulet

Poulet Teryaki, vermicelle de riz, salade mixte, pousse de soja, chou rouge, carottes, concombre, cacahuètes, nem aux légumes

### Bo Bun Crevette

Crevettes marinées, vermicelle de riz, salade mixte, pousse de soja, chou rouge, carottes, concombre, cacahuètes, nem aux légumes



## LE COIN DU BOUCHER 18€

MENU LOFT

### Bavette d'ailouay (UE)

Min 200g

### Belle entrecôte (UE) 25€ seule / +8€ menu

Min 250g

### Onglet de boeuf mariné (UE)

Min 200g

### Camembert rôtie et charcuterie

Servis avec frites maison et salade

### Cassolette de poulet du moment

demander au serveur

### Porc Tonkatsu

Pluma de porc pané, sauce aigre douce

### Souris d'agneau 25€ seule / +8€ menu

Souris d'agneau confite

### Tartare de boeuf au couteau

- **Classique:** échalotes, persil, câpres, cornichons, moutarde et condiments
- **Jap:** miso, huile de sesame, sauce soja, coriandre, cébette



#### Garnitures

1 garniture au choix/supplémentaire +3€

Pomme de terre Hasselback  
frites maison  
riz basmati  
légumes  
salade  
Purée

#### Sauces

Poivre, béarnaise, bleu

## LES PÂTES 18€

MENU LOFT

### Pasta truffe

Rigatoni à la crème de truffe, chiffonnade de jambon

### Pasta fermière

Rigatoni à la crème de champignons de Paris, poulet et parmesan



## LES BURGERS 18€

MENU LOFT

VERSION XL +3€  
VERSION HOT +1€

### Pulled pork Burger

Buns artisanal, effiloché de porc mariné, cheddar mûré, coleslaw, sauce bbq

### Burger original

Buns artisanal, viande de bœuf charolaise 150g, cheddar mûré, ketchup, moutarde, salade, tomates, cornichons

### Burger Montagnard

Buns artisanal, viande de bœuf charolaise 150g, reblochon, lard grillé, oignons pickels, salade, crème ciboulette

### Crunchy mayo Burger

Buns artisanal, poulet croustillant, emmental, salade, tomate, mayo truffée, pickel de chou

### Fish burger

Buns artisanal, cabillaud pané, sauce tartare, emmental, tomates fraîches et salade

### Burger végétarien

Choisis ton burger, nous remplaçons la viande par une galette de pomme de terre !



## LA MARÉE 18€

MENU LOFT

### Le saumon

Pavé de saumon sauce teryaki

### Pavé de Lieu noir

Sauce aux citron et aux herbes

### Fish & chips

Cabillaud pané, sauce tartare et frites maison