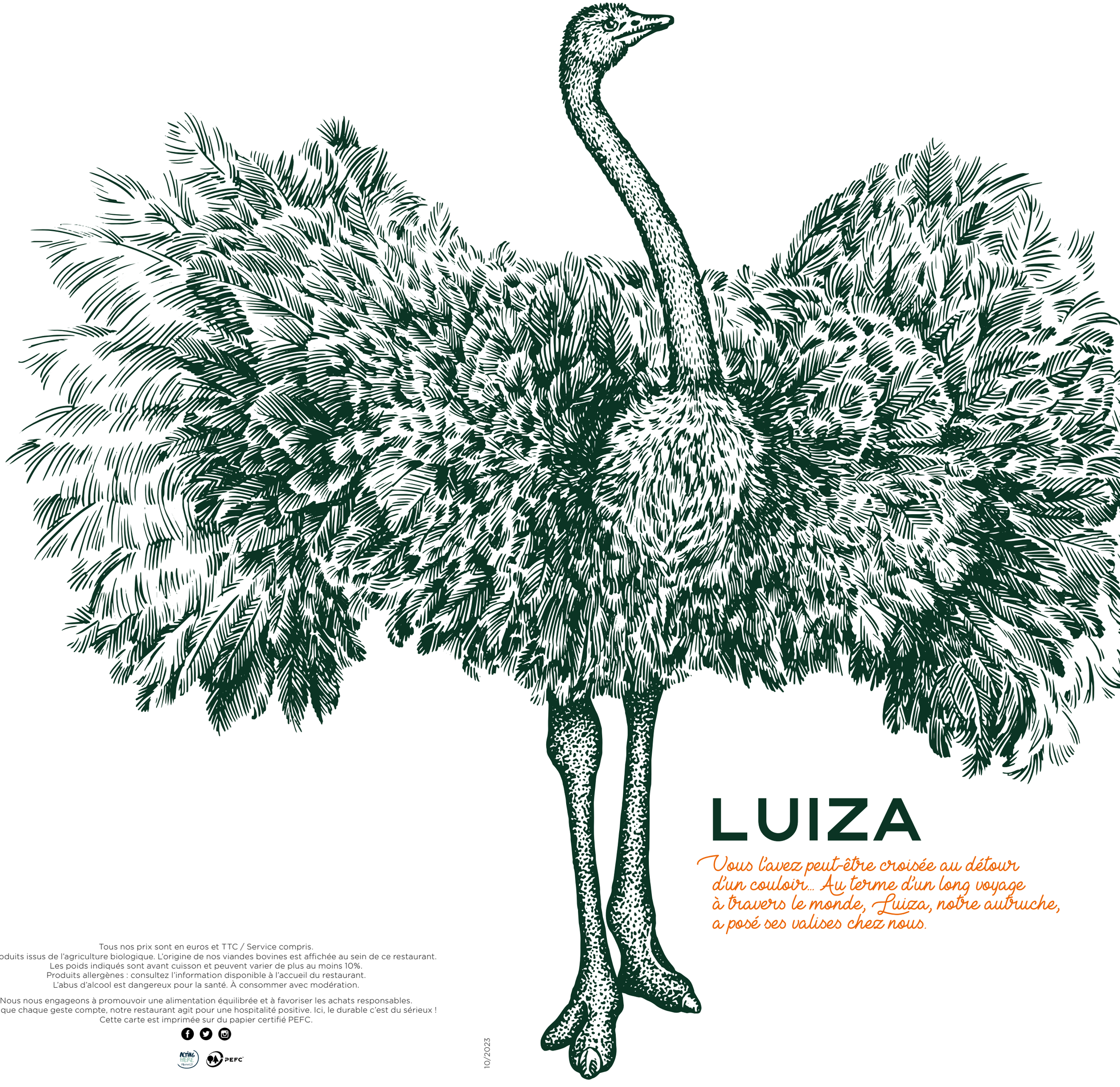

LUIZA

Vous l'avez peut-être croisée au détour d'un couloir... Au terme d'un long voyage à travers le monde, Luiza, notre autruche, a posé ses valises chez nous.

Tous nos prix sont en euros et TTC / Service compris.
AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.
Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux !
Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

10/2023

LUIZA

Les boissons
THE DRINKS

CHAMPAGNES

COUPE ou BOUTEILLE	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
Tsarine Premium Brut 12%	9,50	-	45,50
Laurent-Perrier La Cuvée Brut 12%	12,50	35,50	58,50
Laurent-Perrier Brut Millésimé 12%	-	-	82,50

BIÈRES

À LA PRESSION	25 cl	50 cl
Heineken 5%	6	10
Affligem 6,8%	6	10
Bière locale	6	10

BOUTEILLE		
Grimbergen ambrée 6,5% / blanche 6,7%	33 cl	6
Hapkin blonde 8,5%	33 cl	6,50
Desperados original 5,9%	33 cl	5,50
Lagunitas IPA 6,2%	35,5 cl	7
Mort subite Kriek 4%	33 cl	6,50
Pelforth brune 6,5%	33 cl	6
Corona 4,5%	33,5 cl	5,50
Bière locale	33 cl	6,50

SANS ALCOOL, LA FÊTE EST PLUS FOLLE !	33 cl
Heineken 0.0	6
Desperados virgin 0.0	6

CIDRE	33 cl
Cidre Bio “SASSY” de Normandie 5,2%	7

VINS

LES VINS BLANCS	15 cl	75 cl
AOC CHABLIS		
Domaine du Colombier 2020	10	49
AOC COTES DU RHONE		
Domaine du Grand Veneur “Réserve” 2021 BIO	-	35

LES VINS ROSÉS	15 cl	75 cl
AOC COTES DE PROVENCE		
Domaine Saint-Victorin 2022 BIO	8	39

LES VINS ROUGES	15 cl	75 cl
AOC CROZES-HERMITAGE		
Domaine Pradelle 2021	-	52
AOP BOURGUEIL		
Domaine des Sonnets 2018	-	32
AOC SAINT-EMILION GRAND CRU		
Château Lescure 2016 BIO	-	65
AOP TERRASSES DU LARZAC		
Domaine de l’Aiguelière “Velours” 2020	9	43
AOC HAUTES COTES DE NUITS		
Aegerter “Belles Canailles” 2022	14	79

À SIROTER *Frais*

Vittel, San Pellegrino	50 cl 4 /	100 cl 6
Perrier 33 cl		4
Jus et Nectars Granini 25 cl		4,50
Coca-Cola (Classic, Zéro, Cherry) 33 cl		5
Orangina 25 cl		4,50
Fuze Tea Pêche 25 cl		4,50
Fanta orange 25 cl		4,50
Schweppes Agrumes 25 cl		4,50
Schweppes Indian tonic 25 cl		4,50
Sprite 25 cl		4,50

À SIROTER *Chaud*

Café expresso	3
Capuccino	5
Thé “Kusmi Tea”	5,40
Double expresso	4
Chocolat Max Havelaar	3,50
Café crème	4,50
Infusions	4,10

POUR LES *futurs voyageurs*

12,90€

FOR YOUNGER PATRONS

- 12 ans | under 12

Plat + Accompagnement + Boisson + Dessert
Main course + Side dish + Drink + dessert

Steak haché **ou** Filet de poulet pané
grilled steack **or** chicken nugget

+

Garniture au choix :
frites ou pâtes ou haricots verts
french fries or pasta or green beans

+

Mousse au chocolat **ou** Salade de fruits
chocolate mousse **or** Fruit salad

+

1 verre soda **ou** 1 verre de sirop à l’eau
1 glass of soda **or** syrup

EN ROUTE VERS *les saveurs*

Houmous maison, pain pita tiède libanais (VG) 9,50
Homemade hummus, warm pita wedges

Velouté de butternut, œuf parfait (VG) 10
Butternut soup, soft boiled egg

Croque truffe au jambon Serrano 12,50
Toasted sandwich, raw Serrano ham and truffle

Tataki de saumon mariné au sésame torréfié 12
Marinated salmon tataki, roasted sesame

Terrine de campagne canard aux olives 9,50
Countryside duck terrine with olives

ON *embarque*

Tartare de bœuf (150 g) Charolais au couteau, sauce maison, frites & salade 19
Raw beef’ Charolais’ tartar, homemade sauce, fries & salad

Sélection de la mer, julienne de légumes 22
Daily fish, fresh vegetables

Riz sauté aux légumes à la Thaï (VG) 18,50
Thai-style rice with vegetables

Effiloché d’agneau en parmentier 22,50
Pulled lamb, mashed potatoes

Suprême de volaille du Luteau, gratin dauphinois infusé au romarin 21,50
Chicken breast from Luteau, potatoes gratin rosemary infused

Bavette d’Aloyau (250 g) échalote confite, sauce bordelaise ou sauce bleu, frites & salade 21,50
Flank steak d’Aloyau, preserved schaloot, red wine or Bleu cheese sauce, fries & green salad

Linguine alla Genovese 18,50
Pasta with green pesto sauce
À la crème de truffe : +5 €
With truffle cream

Omelette du Chef, frites & salade 17,50
(jambon, fromage, champignon)
À la crème de Truffe : +5 €
With truffle cream

(VG) Végétarien (Sans gluten) Sans gluten

SIGNATURE BY *Luiza*

Luiza burger, frites & salade 22
(steak de bœuf 180 g, sauce maison relevée, fromage raclette, tomate, bacon)
Luiza burger, fries & salad
(beef burger, spicy homemade sauce, cheese, tomato, bacon)

Salade hivernale healthy au quinoa (VG) 18,50
(quinoa, céréales gourmandes, feta, betteraves, radis multicolores, pommes vertes, vinaigrette aux oignons)
Healthy winter quinoa salad
(quinoa, gourmet cereals, feta cheese beets, radisches, green apple, onions dressing)

Salade Caesar au saumon poêlé 19,50
Salmon Caesar salad

Garniture supplémentaire 3
(au choix : riz, purée, haricots verts, pâtes)
Additional garnish
(your choice: rice, puree, green beans, pasta)

ON SE FAIT *plaisir*

Poire pochée façon Belle-Hélène (VG) 8,50
Poached pear, vanilla cream, hot chocolate

Brioche mœlleuse, ananas rôti (VG) 8,50
Fluffy brioche with roasted pineapple

Salade de fruits frais, sirop verveine maison 7,80
Fresh fruits salad, verbena syrup

Tartelette de crème brûlée à la pistache (VG) 9
Pistachio creme brûlée tart

Choux craquelin 100% chocolat (VG) 9,80
Profiteroles with chocolate cream, hot chocolate sauce

Assiette de fromages AOC, confiture à l’ancienne 12
Plate of various french cheeses, old-fashioned jam

Café/Thé et ses douceurs 9
Mixed of sweeties served with your coffee or tea