

Les apéritifs

APÉRITIF MAISON 'CERDON'	9
SPRITZ	11
KIR CASSIS, PÊCHE DE VIGNE	9
COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE	10
PASTIS TOMATE, PERROQUET, MAURESQUE	7
MUSCAT	8
SHERRY, PORTO	8
SUZE, PICON	9
CAMPARI / ORANGE PRESSÉE	8 / 11
WHISKY, RHUM, VODKA	10
GIN TONIC	14
BOUTEILLE DE CERDON	40
BOUTEILLE DE CRÉMANT DE LOIRE	50

Le vin

le vin, le plus souvent Bio, nature parfois mais toujours sélectionné avec soin.

Vins Maison	14CL	25CL	50CL	75CL
ROUGE	7	11	18	21
ROSÉ	7	11	18	21
BLANC	7	11	18	21

Vins blancs

« Septembre » - Th. Delaunay	25
Un sauvignon en Or	
IGP Cévennes - «dom. du chêne »	29
Chardonnay atypique d'un chic type	

Vins Rosés

IGP Var Provence - « Esprit d'éole »	25
Rose pâle, rafraichissant	
Clairet - Vignoble Ponty	30
Rose soutenu,fin, élégant et floral	

Vins Rouges

Côtes du Rhône - Dom. de Montmartel	27
Epices et garrigue autour de Valréas	
IGP Agenais - Dom. Lou Gaillot	27
Quatre boules de cuir tournent dans la lumière	
Cévennes Rouge Dom. du Chêne	27
Bouche fruitée aux tanins jeunes mais souples	
Morgon - Dom. Ludovic Charvet	29
Le fruit d'un Beaujolais le charme d'un Bourgogne	
Cahors - Ch. Lacapelle Cabanac	29
Fruité intense et tannins soyeux	
Le Temps est Venu - Côtes du Rhône	32
Vignoble de Visan signé Stéphane Ogier	
Cœur de Femme - Chiroubles	35
Beaujolais du lieu-dit « Côtes Rôties »	
Pinot Noir - Bourgogne - Dom. Chevrot	45
Vignes de 40 ans, vinification sans sulfites, propre	
San Micheli - Corse Sartène	45
90% Sciacarellu, 10% Niellucciu	
Chateau Grand Renouil - Vignoble Ponty	50
Le Pétrus des Fronsac - Merlot 100% Vieilles Vignes	
Harmonie - Les Fils de Charles Trosset	50
Mondeuse d'une référence historique	

Les bières

REDOR PILS - BLANCHE DE NAMUR - KRIEK 25cl	3,5
LA BLONDE DU PAYS NOIR 33cl	5
BIÈRE DU MOMENT	5
BIÈRE 75 CL	15

Les boissons froides

SIROP : GRENADINE, MENTHE, ORGEAT	0,5
1/4 BRU PLATE	2,5
1/2 BRU PÉTILLANTE / PLATE	4
1/5 PERRIER	3,5
COCA / ZERO - TONIC - ICE TEA	3
LIMONADE ORANGE OU CITRON	2
JUS DE TOMATES, POMMES	3
ORANGES PRESSÉES	7
LIMONADE BIO MYRTILLE	7

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais de qualité supérieure. N'hésitez pas à nous demander conseil en cas d'allergie alimentaire. Tout supplément ou modification sera facturé.

POUR VOS RÉSERVATIONS ET
VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS
OU PROFESSIONNELS
RENDEZ-VOUS SUR
WWW.LOUSOLEOU.BE



— Since 2002 —

RESTAURANT • PIZZERIA PROVENCALE

Les entrées

MESCLUN	7
TOAST À LA TAPENADE	9
SAUCISSON DE MONTAGNE	10
TERRINE MAISON	11
POÊLÉE DE LÉGUMES AUX ÉPICES	12
FLAN AUX COURGETTES	13
SIX ESCARGOTS BEURRE À L'AIL	14
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX CÈPES ET JAMBON CRU	15
SCAMPIS À L'AIL OU AU PASTIS	17
SCAMPIS SOLEOU CRÈME, TOMATE, PESTO	17
SCAMPIS DIABLE CRÈME, MOUTARDE, LARDONS	17
CARPACCIO D'HOLSTEIN MATURE 29 JOURS ET LÉGÈREMENT FUMÉ	18
CALAMARS FRITS MAYONNAISE AU PISTOU	20 / 27
COCHONNAILLES	20 / 27
RILLETES, TERRINE MAISON, SAUCISSON, JAMBON CRU	
ASSIETTE PROVENÇALE	20 / 27
SPÉCIALITÉS PROVENÇALES SELON LE MARCHÉ	

Les salades

BERGERS	14 / 18
MESCLUN, CHÈVRE SUR TOAST, LARDONS	
CAUSSES	14 / 18
MESCLUN, NOIX, ROQUEFORT, LARDONS, FIGUES CONFITES	
SOLEOU	14 / 18
MESCLUN, TOMATES SÈCHÉES, CHÈVRE PANÉ	
VINTIMILLE	16 / 20
MESCLUN, PARME, ROQUETTE & COPEAUX DE PARMESAN	
Supplément Burrata +3€	
ESTAQUE	16 / 20
MESCLUN, CHICONS, CHAMPIGNONS, CREVETTES ROSES & GRISES	
FADA	16 / 20
MESCLUN, LARDONS, PÉTONCLES ET SCAMPIS	
CABANON	16 / 20
MESCLUN, TOMATES SÈCHÉES, FILETS DE ROUGET, TAPENADE, FENOUIL CONFIT	

Les pâtes

DU FADA	16,50
TOMATE, AIL, PIMENTS, OLIVES, ROQUETTE, PARMESAN	
PISTOU	16,50
TOMATE, BEURRE À L'AIL, BASILIC - Supplément Burrata +3€	
3 FROMAGES	17
CRÈME, ROQUEFORT, EMMENTHAL, PARMESAN	
SOLEOU	18
TOMATES SÈCHÉES, PESTO, PIGNONS, ROQUETTE, PARMESAN - Supplément Burrata +3€	
AUX AUBERGINES TOMATES, AUBERGINES,BASILIC	18
Supplément Burrata +3€	
MAISON	18
TOMATE, CRÈME, JAMBON CUIT, COURGETTES, CHAMPIGNONS	
DE MARIUS	18
TOMATE, CRÈME, JAMBON CRU, BASILIC	
AUX LÉGUMES	18
CHICONS, CHAMPIGNONS, BROCOLIS, COURGETTES	
AUX CÈPES CRÈME, LARD FUMÉ, CÈPES	19
DES GOODES	19
TOMATES,ROUGET, OLIVES, FENOUIL CONFIT, BASILIC	
SICILIEN	19
TOMATE, SAFRAN, CÂPRES, THON, OLIVES, ARTICHAUTS	
PASTAGA	20
SCAMPIS, PASTIS, TOMATE, CRÈME, BASILIC	

DES CALANQUES	20
SCAMPIS, CALAMARS, CREVETTES ROSES, PÉTONCLES	
DU RABASSIER	21
CRÈME, CRÈME DE TRUFFE, JAMBON CRU, PARMESAN ET ROQUETTE	

Nos pizza's provençales

Levûre fraîche, farine Bio, eau, sel, 30 heures de fermentation, la simplicité n'a jamais corrompu le goût. Nos Pizzas artisanales sont garnies d'Emmenthal Français et de Mozzarella Fior di Latte.

MOZZARELLA TOMATE, MOZZARELLA	15
PISSALADIÈRE COMME À NICE	15
LA PIZZA DU BOULANGER OIGNONS CONFITS-OLIVES-ANCHOIS	
JAMBON TOMATE, JAMBON CUIT	16
REINE TOMATE, CHAMPIGNONS, JAMBON CUIT	17
MR. SEGUIN	18
CRÈME, CHÈVRE, MOZZARELLA, MIEL, ROQUETTE	
4 FROMAGES	18
TOMATE, PARMESAN, MOZZARELLA, EMMENTHAL, ROQUEFORT	
ESCARTEFIGUE	19
TOMATE, CHÈVRE, LARD FUMÉ, SARRIETTE, FIGUES CONFITES	
BLANCHE	19
CRÈME, LARD FUMÉ, ROQUEFORT	
SAINT-MARCELLIN	19
TOMATE, SAINT-MARCELLIN, TAPENADE	
SICILIENNE	19
TOMATE, THON, OIGNONS	
PISTOU	19
TOMATE, BASILIC, PARMESAN, EMMENTHAL, MOZZARELLA	
AUBERGINES	19
TOMATE, AUBERGINES GRILLÉES, PARMESAN, OLIVES	
VINTIMILLE	19
ROQUETTE, JAMBON DE PARME	
LÉGUMES	19
TOMATE, COURGETTES, CHAMPIGNONS, AUBERGINES, CHICONS, BROCOLIS	
MARSEILLAISE	19
TOMATE, ANCHOIS, OLIVES, CÂPRES	
CHARCUTIÈRE	20
TOMATE, JAMBON CUIT, JAMBON CRU, CHORIZO, PIGNONS	
ALPAGE	20
TOMATE, CRÈME, TOMME, OIGNONS, LARD FUMÉ	
PROVENÇALE	20
TOMATES, POIVRONS, OIGNONS, ANCHOIS, OLIVES, FROMAGE, BASILIC	
SOLEOU	20
TOMATE, CHÈVRE, JAMBON CRU, PIGNONS, OLIVES	
4 SAISONS	20
TOMATE, JAMBON, CHAMPIGNONS, ANCHOIS, ARTICHAUTS, OLIVES	
RABASSIER	21
CRÈME DE TRUFFE, PARMESAN, ROQUETTE, JAMBON DE PARME	
FRUITS DE MER	21
TOMATE, PÉTONCLES, CREVETTES, CALAMARS, SCAMPIS	

Les pitchounes

SPAGHETTI JAMBON FROMAGE OU BOLOGNÈSE	11
STEAK FRITES OU POISSON PANÉ	11
PIZZA PITCHOUNES MOZZARELLA AVEC JAMBON	11

Les cuisinés

GRATIN DE PETIT ÉPEAUTRE	16
LÉGUMES DE LA RATATOUILLE ET FROMAGE DE CHÈVRE	
LES FARCIS NIÇOIS	18
PÂTES AU PESTO	
ROGNON DE VEAU «COMME À TOURETTES»	19
PÂTES OU FRITES MAISON	
STEAK TARTARE	21
FRITES MAISON ET SALADE	
POULPE SNACKÉ	25
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX LÉGUMES	
TARTARE DU RABASSIER	25
HUILE DE TRUFFE, PARMESAN, BASILIC, FRITES MAISON ET SALADES	
ENTRECÔTE GRILLÉE	35
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES MAISON ET MESCLUN	

Les desserts

GLACE ARTISANALE 2 BOULES AU CHOIX	6
VANILLE, MOKA, CHOCOLAT, SPÉCULOOS, CAMEL BEURRE SALÉ, CALISSON, THYM	
SORBET ARTISANAL 2 BOULES AU CHOIX	7
PÊCHE, FRAMBOISE, MELON, CITRON	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7
GÂTEAU AUX CHOCOLAT	8
CRÈME BRULÉE	8
DAME BLANCHE	9
CAFÉ LIÉGEOIS	9
GLACE MOKA, EXPRESSO, CHANTILLY	
NOUGAT GLACÉ MAISON	9
COUPE VACHERIN ALSACIENNE	9
GLACE VANILLE, SORBET FRAMBOISE, MERINGUE ET CHANTILLY	
COUPE ARDÉCHOISE	9
VANILLE, MERINGUE, CRÈME DE MARRON, PIGNONS DE PIN ET CHANTILLY	
COUPE D'AIX À MENTON	9
GLACE AU CALISSON, SORBET CITRON, CROQUANTS ET LIQUEUR DE MENTON	
COUPE GARRIGUE	9
GLACE AU THYM, SORBET PÊCHE/MELON, SIROP AU THYM ET AU VERMOUTH, AMANDES GRILLÉES	
COUPE BRÉSILIENNE	9
GLACE VANILLE, MOKA , CHANTILLY, CAMEL ET PRALIN	
BRIOCES PERDUES	11
SAUCE CAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE VANILLE	

Les cafés, thés

CAFÉ	3,5
CAFÉ VIENNOIS OU CAFÉ RENVERSÉ	5
IRISH COFFEE - CAFÉ ARDÉCHOIS	11
INFUSION : VERVEINE - TILLEUL - CAMOMILLE	4
EARL GREY THÉ NOIR À LA BERGAMOTE	4
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE SUCRÉ	5,5

Les digestifs

GNOLE	7
COINTREAU	9
CALVADOS, COGNAC	9
LIQUEUR DE MENTON	9
LIQUEUR DE CHÂTAIGNE	9
EAU DE VIE DE SAISON	9
WHISKIE'S D'EXCEPTION	10

REJOINS LA TEAM!
info@lousoleou.be

