

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, rafraîchissant	
Clairet - Vignoble Ponty	25
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 tanins soyeux	

Le Temps est Venu - Côtes du Rhône	27
Vignoble de Visan signé Stéphane Ogier	
Coeur de Femme - Chiroubles	35
Beaujolais du lieu-dit « Côtes Roties »	
Pinot Noir - Bourgogne - Dom. Chevrot	45

Vignes de 40 ans, vinification sans sulfites, propre	
San Micheli - Corse Sartène	45
90% Sciacarello, 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
LA BLONDE DU PAYS NOIR	33cl

BIÈRE DU MOMENT	5
BIÈRE 75 CL	15
Les boissons froides	
SIROP : GRENAINE, MENTHE, ORGEAT	
1/4 BRU PLATE	0,5

1/2 BRU PÉTILLANTE / PLATE	2,5
1/5 PERRIER	4
COCA / ZERO - TONIC - ICE TEA	3,5
LIMONADE ORANGE OU CITRON	3
JUS DE TOMATES, POMMES	2

ORANGES PRESSÉES	3
LIMONADE BIO MYRTILLE	7
SIROP : GRENAINE, 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
SIROP : GRENAINE, 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



TOUTES NOS PIZZAS,
PÂTES ET SALADES SONT
À EMPORTER !
WWW.LOUSOLEOU.BE

RESTAURANT · PIZZERIA PROVENCALE

Les entrées

MESCLUN	7
TOAST À LA TAPENADE	9
SAUCISSON DE MONTAGNE	10
TERRINE MAISON	11
POÉLÉE 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, 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
RILLETTES, 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 SÉCHÉES, CHÈVRE PANÉ	
VINTIMILLE	16 / 20
MESCLUN, PARME, ROQUETTE & COPEAUX DE PARMESAN	
ESTAQUE	16 / 20
MESCLUN, CHICONS, CHAMPIGNONS, CREVETTES ROSES & GRISÉS	
FADA	16 / 20
MESCLUN, LARDONS, PÉTONCLES ET SCAMPIS	
CABANON	16 / 20
MESCLUN, TOMATES SÉCHÉES, FILETS DE ROUGET, TAPENADE, FENOUIL CONFIT	

Les pâtes