

Entrées

Saumon Gravlax

Saumon mariné maison durant 24 heures, sauce au yaourt grec citronnée et ciboulette

14 €

Camembert Rôti

Camembert rôti, miel, origan, toasts grillés

13 €

Soupe à l'oignon

10,50 €

Escargots à la Bourguignonne

les 6 : 9 € / les 12 : 16 €

Poulpe à la Galicienne

Huile d'olive aillée au paprika

12 €

Pâté en croûte

Salade, pickles d'oignon

8 €

Assiette de beignets

3 pièces au choix
morue/crevettes/thon/bœuf

7,50 €

Salades

La Classique Caesar

Salade mesclun, blanc de volaille grillé, copeaux de parmesan, croûtons grillés maison, sauce crémeuse aux petits anchois et au parmesan, œuf poché

21 €

Avocat & Saumon Gravlax

Salade mesclun, dés d'avocat mur à point, oignons rouges, gravlax de saumon mariné maison, sublimée par une sauce à base d'huile d'olive, citron vert et vinaigre de riz

22 €

Salade de pommes de terre au poulpe

Salade mesclun, pommes de terre Charlotte, poulpe, tomates cerises, échalotes, cébettes, huile d'olive citron

23 €

Viandes

Tartare de Boeuf au couteau

Bœuf 180gr, cornichons, câpres, échalotes, persil et jaune d'œuf accompagné par des frites maison et de la salade mesclun

25 €

Entrecôte

Entrecôte de 350gr, sauce au poivre/roquefort/tartare
Accompagnée de frites maison et de salade mesclun

35 €

La Pièce du Boucher

Belle pièce de bœuf de 200gr sélectionnée par notre boucher, faites-vous plaisir en choisissant votre sauce et accompagnement

27 €

Brochette de Volaille au miel

Volaille marinée au yaourt grec, miel, gingembre, ail, citron.
Accompagnée de riz basmati parfumé aux herbes, sauce tartare

25 €

Burgers

Le Burger du Loft

Steak de viande hachée de 180gr, cheddar fondu, compotée d'oignons rouges, cornichons et sauce cocktail

23 € supplément *bacon* 2 €

Le Chicken Burger

Filet de volaille rôti, cheddar, tomates, salade, sauce tartare

22 € supplément *chorizo* 2 €

Le Poulpe Burger

Poulpe grillé, aïoli à l'avocat et basilic, cheddar, salade

23 €

Le Veggie Burger

Steak végétal maison à base de soja et pommes de terre, sauce tartare, cheddar, salade

21 €

Nos Burgers sont accompagnés de frites maison et d'une salade mesclun

Les pains buns à base de farine de tradition Label Rouge nous sont fournis par nos amis de la Boulangerie Damiani

Tous nos prix sont indiqués en euros et comprennent le service et les taxes

Poissons

Poulpe Fiction

Poulpe grillé accompagné d'un écrasé de pommes de terre, aïoli à l'avocat et basilic

27 €

Morue Poppins

Morue rôtie, oignons, poivrons, pommes de terre grenailles

27 €

Pâtes

Pâtes à la forestière

Crème de champignons, échalotes, poulet grillé, parmesan

19 €

Végétarien

Steak végétal fait maison

Steak de soja et pommes de terre, sauce vierge, légumes de saison

21 €

Pour les enfants

Menu Plat + Glace + Soft

**Steak haché/Filet de volaille/Filet de poisson
garniture au choix**

14,50 €

Desserts

Cheesecake aux citrons, spéculoos
9 €

Crème Brulée à la Fève de Tonka
9 €

Mousse au Chocolat
9 €

Café Gourmand
11 €

Glaces et Sorbets
demandez-nous les parfums
3 € la boule

Assiette de 3 Fromages
(Sainte Maure de Touraine/Roquefort/Cantal/Pont
l'Evêque/Camembert/Saint Nectaire)
9 €



Tous nos prix sont indiqués en euros et comprennent le service et les taxes

A partager

Planche de Fromages
23 €

Planche de Charcuterie
24 €

Planche Mixte
28 €

Assiette de frites maison
5 €

4 Chicken Wings
7,50 €

7 Oignon Rings
7,50 €

Poulpe à la Galicienne
12 €

Assortiment de beignets végétariens
16 €

3 Beignets (Rissois) de bœuf
7,50 €

3 Beignets (Rissois) de crevettes
7,50 €

3 Beignets (Rissois) de thon
7,50 €

3 Beignets (Bolinhas) de morue
7,50 €

Assortiment de beignets (12 pièces)
bœuf, crevettes, morue et thon
25 €

3 Beignets (Coxinhas) de poulet
7,50 € (15min d'attente)

5 Pains au fromage (Pães de queijo)
7,50 € (15 min d'attente)

Tous nos prix sont indiqués en euros et comprennent le service et les taxes