



**CASA**  
*Luciana*



## A partager

Planche Mixte 2 pers (90gr)	15 €	Planche Mixte 4 pers (140gr)	19 €
Escargots 6 pc	9 €	Escargots 12 pc	18 €
Portion de frites			6 €
Brochette Yakitori (Poulet, sésame, sauce soja)			12 €
Fried Chicken			10 €
Camembert rôti			9 €

## Plats



Noix d'entrecôte Uruguay Black Angus 200gr <i>Sauce au choix, Mesclun &amp; Frites</i>	26 €
Ravioles Tartufata <i>Sauce champignons et truffes</i>	19 €
Tataki de Thon mariné sauce soja sésame <i>Zeste de citron vert, herbes fraîches, frites &amp; Mesclun</i>	19 €
Croziflette	20 €
Salade Caesar	17 €
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	19 €

## Desserts



Lagolosso (Chocolat blanc, framboise, spéculos)	7 €
Crème brûlée pralinée	8 €
Mousse au chocolat	7 €
Pain perdu aux spéculos et glace	10 €





## A partager

Mixed platter for 2 people (90g) **15 €**

Selection of cured meats and cheeses

Snails (6) **9 €**

Portion of chips **6 €**

Yakitori skewer (chicken, sesame, soy sauce) **12 €**

Fried Chicken **10 €**

Roasted Camembert **9 €**

Mixed platter for 2 people (140g) **19 €**

Snails (12) **18 €**

**6 €**

**12 €**

**10 €**

**9 €**



## Plats

Uruguay Black Angus ribeye steak (200g) **26 €**

Choice of sauce, mixed salad & chips

Ravioli with Truffle Sauce **19 €**

Mushroom and truffle sauce

Marinated tuna tataki with sesame soy sauce **19 €**

Zeste de citron vert, herbes fraîches, frites & Mesclun

Croziflette **20 €**

A Savoyard crozet pasta bake with Reblochon cheese

Caesar salad **17 €**

Chicken, parmesan, croutons & homemade Caesar dressing

Cod Fish & Chips **19 €**

Light batter, fries & tartar sauce

## Desserts

Lagolosso **7 €**

White chocolate, raspberry & speculoos crumble

Praline Crème Brûlée **8 €**

Delicately flavored, with a caramelized crust

Chocolate Mousse **7 €**

Smooth and rich dark chocolate mousse

French Toast with Speculoos & Ice Cream **10 €**

Warm brioche, speculoos crumble & a scoop of ice cream



TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA - TOUS LES PRIX SONT EN EUROS

☯ CÉLÉRI ☯ GLUTEN ☯ CRUSTACÉS ☯ ŒUFS ☯ POISSONS ☯ LAIT ☯ MOLLUSQUES ☯ ARACHIDES ☯ GRAINES DE SÉSAME ☯ VÉGÉTARIEN

## Apéritifs

Pastis, Ricard	2cl	3 €
Kir Maison	14cl	5 €
Muscat, Porto	8cl	5 €

## Cocktails

Classic Spritz, orange amère	15cl	10 €
Hugo Spritz, fleur de sureau	15cl	10 €
Le Galambre Gin, poivre, tonic, comcombre	15cl	10 €

## Bieres

Pression blonde	25cl	3,40 €
Pression blonde	50cl	7,00 €
La Nim'ale - Blonde - Bio	25cl	6,00 €
La Reine - blanche - Bio	25cl	6,00 €
L'Ocre - Ambrée - Bio	25cl	6,00 €

## Liqueurs & Digestifs

Get 27, Get 31	5cl	6,50 €
Bailey's, Limoncello	5cl	6,50 €
Amaretto	5cl	7 €
Calvados	5cl	8 €



## Boissons fraîches

Sirop à l'eau	20cl	2,50 €
Diabolo	20cl	3,20 €
Vittel	25cl	3,50 €
Coca cola, Coca Zero, Perrier	25cl	3,50 €
Fuze tea, Sprite, Orangina	25cl	3,90 €
Schweppes Tonic, agrumes	25cl	3,90 €
Pago Orange, pomme, ananas, ace, abricot, tomate	20cl	3,90 €



## Boissons chaudes

Expresso, Déca	2,50 €
Allongé, Noisette, Double	3,00 €
Infusion, Thé	3,00 €
Cappuccino, Crème, Chocolat chaud	4 €



Nous avons besoin de vous pour parler de votre expérience :



## Vins Blanc

	14cl	50cl	75cl
Chardonnay – IGP Coteaux du Pont du Gard <i>Blanc sec, simple et fruité, idéal au verre.</i>	4,50 €	13,50 €	–
Némausa Blanc – AOP Costières de Nîmes – 2023 <i>Blanc sec, frais et fruité, notes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	6,00 €	–	28,00€
Château Vessière Blanc – AOP Costières de Nîmes – 2024 <i>Sec, frais et fruité, notes florales et exotiques.</i>	7,00€	–	36,00€

## Vins Rosé

	14cl	50cl	75cl
Rosé – IGP Coteaux du Pont du Gard <i>Sec, frais, notes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	4,50 €	13,50 €	–
Némausa Rosé – AOP Costières de Nîmes – 2024 <i>Rosé sec, léger et désaltérant, arômes de fruits rouges et d'agrumes.</i>	6,00 €	–	28,00 €
Château Vessière Rosé – AOP Costières de Nîmes – 2024 <i>Sec, rond, fruits blancs, touche minérale.</i>	7,00€	–	36,00 €

## Vins Rouge

	14cl	50cl	75cl
Rouge – IGP Coteaux du Pont du Gard <i>Rouge sec, fruité et souple, facile à boire.</i>	4,50 €	13,50 €	–
Némausa Rouge – AOP Costières de Nîmes – 2023 <i>Rouge sec, fruité et souple, tanins fondus, notes épicées.</i>	6,00 €	–	28,00 €
Château Vessière – AOP Costières-de-Nîmes – 2022 (Bio) <i>Sec, rond, fruits blancs, touche minérale.</i>	7,00€	–	36,00 €

