



CASA
Luciana



A partager

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

Planche Mixte 4 pers (140gr)	19 €
Escargots 12 pc	18 €
	6 €
	12 €
	10 €
	9 €

Plats



Noix d'entrecôte Uruguay Black Angus 200gr <i>Sauce au choix, Mesclun & Frites</i>	28 €
Ravioles Tartufata <i>Sauce champignons et truffes</i>	19 €
Tataki de Thon mariné sauce soja sésame <i>Zeste de citron vert, herbes fraîches, frites & Mesclun</i>	20 €
Croziflette	20 €
Salade Caesar	17 €
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	19 €

Desserts



Profiterolles glace vanille coulis praliné	10 €
Crème brûlée Pistache	8 €
Mousse au chocolat	7 €
Pain perdu aux spéculos et glace	11 €
Assiette de fromages	10 €



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

🌿 CÉLÉRI 🌾 GLUTEN 🦀 CRUSTACÉS 🥚 ŒUFS 🐟 POISSONS 🥛 LAIT 🐌 MOLLUSQUES 🥜 ARACHIDES 🌱 GRAINES DE SÉSAME 🌱 VÉGÉTARIEN



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) **28 €**

Choice of sauce, mixed salad & chips

Ravioli with Truffle Sauce **19 €**

Mushroom and truffle sauce

Marinated tuna tataki with sesame soy sauce **20 €**

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

Vanilla ice cream profiteroles with praline sauce **10 €**

Pistachio Crème Brûlée **8 €**

Delicately flavored, with a caramelized crust

Chocolate Mousse **7 €**

Smooth and rich dark chocolate mousse

French Toast with Speculoos & Ice Cream **11 €**

Warm brioche, speculoos crumble & a scoop of ice cream

Cheese platter **10 €**



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 €

