



CASA
Luciana



A partager



Planche trio tradition 4 pers (160gr) 17,5 €

Jambon de savoie, Rosette, pavé au poivre

Planche Mezzo 2 pers (90gr) 14 €

Jambon cru italien, coppa, saucisson

Escargots 6 pc 9 €

Portion de frites 6 €

Brochette Yakitori (Poulet, sésame, sauce soja) 12 €

Fried Chicken 10 €

Camembert rôti 9 €

Planche Fromage 2 pers 14 €

Planche Fromage 3-4 pers 20 €

Escargots 12 pc 18 €

6 €

12 €

10 €

9 €



Plats

Noix d'entrecôte origine Uruguay Black Angus 200gr 28 €

Sauce au choix, Mesclun & Frites

Ravioles écrevisses et asperges 19 €

Sauce chorizo

Tataki de Thon mariné sauce soja sésame 20 €

Zeste de citron vert, herbes fraîches, frites & Mesclun

Joue de bœuf Origine Pays Bas mijotée aux carottes, riz parfumé 20 €

Salade Caesar 17 €

Fish and chips de cabillaud, sauce tartare 19 €

Tartare de boeuf origine France (180 gr), frites, salade 19 €

Desserts



Profiterolles glace vanille coulis praliné 11 €

Crème brûlée Pistache 8 €

Mousse au chocolat 7 €

Pain perdu aux spéculos et glace 11 €

Assiette de fromages 10 €





A partager

Traditional trio board for 4 people (160gr) **17,5 €**

Savoy ham, rosette, pepper-coated cured meat

Mezzo board for 2 people (90gr) **14 €**

Italian cured ham, coppa, sausage

Snails 6 pc **9 €**

Portion of fries **6 €**

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

Fried Chicken **10 €**

Baked Camembert **9 €**



Cheese board for 2 people **14 €**

Cheese board for 3-4 people **20 €**

Snails 12 pc **18 €**

6 €

12 €

10 €

9 €



Plats

Origin : Uruguay Black Angus ribeye steak (200g) **28 €**

Choice of sauce, mixed salad & chips

Ravioli Crayfish and asparagus **19 €**

Chorizo sauce

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

Zeste de citron vert, herbes fraiches, frites & Mesclun

Slow-cooked beef Origin: Netherlands cheek with carrots, fragrant rice **20 €**

Slow-cooked, tender and flavorful.

Caesar salad **17 €**

Chicken, parmesan, croutons & homemade Caesar dressing

Cod Fish & Chips **19 €**

Light batter, fries & tartar sauce

Beef tartare (180 g) from France, French fries, salad **19 €**



Desserts

Vanilla ice cream profiteroles with praline sauce **11 €**

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 €**



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	3,50 €
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 €



À partager

Planche mixte

FR : gluten, lait, sulfites

EN : gluten, milk, sulphites

Escargots

FR : lait

EN : milk

Frites

FR : aucun*

EN : none*

Yakitori poulet (soja, sésame)

FR : soja, sésame, gluten

EN : soy, sesame, gluten

Fried chicken

FR : gluten, œufs

EN : gluten, eggs

Camembert rôti

FR : lait, gluten

EN : milk, gluten

Desserts

Profiteroles

FR : gluten, œufs, lait, fruits à coque

EN : gluten, eggs, milk, nuts

Crème brûlée pistache

FR : œufs, lait, fruits à coque

EN : eggs, milk, nuts

Plats

Entrecôte + sauce + frites

FR : lait, sulfites

EN : milk, sulphites

Ravioles tartufata

FR : gluten, œufs, lait

EN : gluten, eggs, milk

Tataki de thon

FR : poisson, soja, sésame, gluten

EN : fish, soy, sesame, gluten

Joue de bœuf carottes riz

FR : sulfites, céleri (possible)

EN : sulphites, celery (possible)

Salade Caesar

FR : œufs, poisson, lait, gluten

EN : eggs, fish, milk, gluten

Fish & chips

FR : poisson, gluten, œufs

EN : fish, gluten, eggs

Mousse chocolat

FR : œufs, lait

EN : eggs, milk

Pain perdu spéculos

FR : gluten, œufs, lait

EN : gluten, eggs, milk

Fromages

FR : lait

EN : milk

