

LUIZA

JAMAIS SANS mon entrée

STARTERS

Cromesqui de burrata, tomates d'été Burata cromesqui, summer tomatoes	9,50
Tartare de dorade royale aux fruits exotiques Sea bream tartare with exotic fruits	10
Crème de petits pois à la menthe Cream of peas, mint flavor	8,5
Asperges blanches des Landes, œuf mimosa White asparagus from 'Landes', mimosa egg	9,5
Forêt de légumes, purée de pois chiches Vegetables forest, smashed chickpeas	9

J'aime LA SUITE

MAIN COURSES

Luiza Burger, chutney d'oignons, cheddar fumé sauce au miel Luiza Burger, onions chutney, smoked cheddar with honey sauce	21,50
Suprême de pintade, rougail de tomates, aubergines & figues Guinea fowl, tomato stew, eggplant and figs	22
Filet de Saint-Pierre, wok de légumes croquants St-Peter fillet, crispy vegetables wok	22,50
Côte de bœuf 350 g, pommes de terre rattes sautées au thym* Rif of beef 350 g, fingerling potatoes sautéed with thyme*	29,50
Linguine au pesto, copeaux de parmesan, roquette Linguine with pesto, parmesan shavings	17
Nouilles sautées à la thaïlandaise Thaï fried noodles	17,50
Tartare de bœuf, frites et salade Bovine tartar, fries & salad	19
Omelette du Chef, frites et salade Garnished omelet, fries and salad	17
Salade Caesar au poulet, œuf poché et parmesan Caesar salad with chicken, poached egg & parmesan	18,50



Trio de fromages AOP
Trio of cheeses 11

J'SUIS gourmand

FOR GOURMETS



Pavlova aux fruits rouges Berry pavlova	8,50
Crème caramel au lait de coco Coconut milk caramel cream	8
Fondant au chocolat, glace du moment Chocolate cake with ice cream	9,50
Chia pudding et ses fruits frais Chia seed pudding fresh fruits	8
Café ou thé gourmand Coffee or tea with sweetmeats	8.50
Salade de fruits, sirop à l'hibiscus Seasonal fresh fruit salad	7,50

HEALTHY Style

Du soleil dans nos assiettes selon Luiza
(avocat, aubergines, artichauts, figues, pois chiches, soja et tomates cerises)
(avocado, eggplant, artichokes, figs, chickpeas, soy and cherry tomatoes)

 Veggie 18€	ou or	 Poulet / Chicken 19€	ou or	 Poisson / Fish 20€
---	----------	--	----------	---

POUR LES futurs grands

9,50€

FOR YOUNGER PATRONS

- 12 ans | under 12

Plat + Accompagnement + Boisson + Dessert
Main course + Side dish + Drink + dessert

Burger de bœuf
ou nuggets (de poulet ou poisson)
Beef burger or (chicken or fish) nuggets

Frites ou pâtes ou Haricots verts
French fries or pasta or green beans

1 soda ou 1 jus de fruits
1 soda or 1 juice

Mousse au chocolat ou bâtonnet Oasis
ou salade de fruits
Chocolate mousse or ice cream stick
or Fruits salad

Tous nos prix sont en euros et TTC.

AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

*Un supplément sera appliqué dans le cadre du menu demi-pension.

LUIZA

Les boissons THE DRINKS

CHAMPAGNES

COUPE ou BOUTEILLE	12.5 cl	37.5 cl	75 cl
Tsarine Premium Brut	8,50	-	45
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent-Perrier Brut Millésimé	-	-	82

BIÈRES

À LA PRESSION	25 cl	50 cl
Heineken	5	9
Affligem	5	9
BOUTEILLE	33 cl	
Grimbergen ambrée	5,50	
Hapkin blonde	6,50	
Desperados	5,50	
Brooklyn lager	6,50	
Lagunitas IPA	6,50	
Mort Subite Kriek	6,50	
Grimbergen blanche	5,50	
Pelforth brune	5,50	
CIDRE	33 cl	
Cidre Bio "SASSY" de Normandie 	5,50	
SANS ALCOOL	33 cl	
Heineken 0.0, Desperados virgin 0.0	5,50	

VINS

LES VINS BLANCS	15 cl	37.5 cl	75 cl
MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE			
Clos des Orfeuilles - Bio Frais & minéral	-	-	28
POUILLY-FUISSÉ			
Aegerter Délicat & charnu	-	-	49
CHABLIS - GLOIRE DE CHABLIS			
J. Moreau et fils Vif & fruité	9,50	28	44

LES VINS ROSÉS 15 cl 37.5 cl 75 cl

IGP OC - BIODYNAMIE

Zodiak - Vif & fruité 8 - 28

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

Château de l'Escarelle
Floral & élégant - - 33

CÔTES DE PROVENCE

Ultimate Provence
Fruité & intense - - 42

LES VINS ROUGES 15 cl 37.5 cl 75 cl

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Les Petits Grains, Frédéric Mabileau
Fruité et intense - - 33

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Ego, Domaine Cazes
Fruité & expressif - - 39

BROUILLY

Aegerter - Léger & floral - - 37

HAUT-MÉDOC

Château d'Arcins Cru Bourgeois
Puissant & fruité 8 - 42

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

Plan de Dieu, Domaine du Vallon
Rond & fruité 6 21 28

À SIROTER frais



Evian, Badoit	50 cl 3.50 / 100 cl 4.50	
Perrier 33 cl		4
Jus et Nectars Granini 25 cl		4,50
Coca-Cola (Classic, Zéro, Cherry) 33 cl		4,50
Orangina 25 cl		4,50
Fuze Tea Pêche 25 cl		4,50
Fanta orange 33 cl		4,50
Schweppes Agrumes 25 cl		4,50
Schweppes Indian tonic 25 cl		4,50

À SIROTER chaud



Café expresso		2,90
Capuccino		5,20
Thé "Kusmi Tea" 		3,50
Double expresso		4,50
Chocolat Max Havelaar 		3,50
Café crème		4,50
Infusions		3,50

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

