

LUNCH

TOUS LES
MIDIS DU
LUNDI AU
SAMEDI

FORMULE LUNCH

2 entrées au choix à l'ardoise *	PLAT SEUL	9,90
Plat du jour à l'ardoise ou steak frites *	PLAT + ENTREE ou DESSERT	13,50
2 desserts au choix à l'ardoise	ENTREE + PLAT + DESSERT	15,50

ENTREE

Crèmeuse de coppa <i>Au gouda affiné, légumes sautés et jambon ibérique grillé</i>	5,50
Piquillos farcis maison <i>à la ricotta aux herbes fraîches et coulis poivrons rouges</i>	5,50
Rilette de saumon maison <i>Accompagnée d'une crème fouettée au wasabi maison</i>	6,50
Salade de curé nantais <i>frit accompagné de mâche et de mangue</i>	6,00

+ 2 ENTREES A L'ARDOISE

PLAT

Entrecôte black Angus 250g <i>Origine Ecosse, maturée 14 jours, accompagnée de la sauce du chef et frites maison</i>	21,00
Picanha de bœuf <i>Origine UE maturée 14 jours, grillée à la plancha, crème de maïs, grenailles sautées, compotée de poivrons, sauce épicée au chimichurri</i>	18,00
Grenadin de veau saveurs boisées <i>réduction de veau aux morilles, crémeux de fèves et légumes sautés</i>	17,00
Filet de poulet grillée saveurs du Midi <i>Origine France « bleu blanc cœur », caviar d'aubergines, crumble de tomates séchées, réduction de poivrons rouges</i>	13,50
Côte de cochon à la japonaise <i>Certifiée label rouge des Pyrénées, caramélisée façon teriyaki, crémeux de patate douce au curcuma, petits légumes sautés, popcorns</i>	16,00

DINER

TOUS LES
SOIRS DU
LUNDI AU
SAMEDI

A PARTAGER POUR L'APERU

Saucisson artisanal <i>Domaine d'Abotia</i>	7,50	Houmous ou Tapenade	4,00
L'assiette de jambon ibérique	7,50	Rillette de saumon	8,50
Assortiment charcuterie et fromages		Assortiment de tapas végétariens	10,50
<i>Assiette 2/3 personnes</i>		Le plateau de tapas <i>Melting pot de la cuisine de Louissette à partager</i>	
13,00	<i>Plateau 4/6 personnes</i>	35,00	
	25,00		

ENTREE

Crèmeuse de coppa <i>Au gouda affiné, légumes sautés et jambon ibérique grillé</i>	5,50
Piquillos farcis maison <i>à la ricotta aux herbes fraîches et coulis poivrons rouges</i>	5,50
Rillette de saumon maison <i>Accompagnée d'une crème fouettée au wasabi maison</i>	6,50
Salade de curé nantais <i>frit accompagné de mâche et de mangue</i>	6,00

+ 2 ENTREES A L'ARDOISE

PLAT

Entrecôte black Angus 250g <i>Origine Ecosse, maturée 14 jours, accompagnée de la sauce du chef et frites maison</i>	21,00
Picanha de bœuf <i>Origine UE maturée 14 jours, grillée à la plancha, crème de maïs, grenailles sautées, compotée de poivrons, sauce épicée au chimichurri</i>	18,00
Grenadin de veau saveurs boisées <i>réduction de veau aux morilles, crémeux de fèves et légumes sautés</i>	17,00
Filet de poulet grillée saveurs du Midi <i>Origine France « bleu blanc cœur », caviar d'aubergines, crumble de tomates séchées, réduction de poivrons rouges</i>	13,50
Côte de cochon à la japonaise <i>Certifiée label rouge des Pyrénées, caramélisée façon teriyaki, crémeux de patate douce au curcuma, petits légumes sautés, popcorns</i>	16,00

BURGER

Burger végétarien

Pain boulanger, galette de légumes saveurs indiennes maison, légumes croquants, tomme de chèvre de la région Nantaise, salade servis avec frites maison

13,00

Louissette Burger

Pain boulanger, bœuf haché maison 150g, Appenzeller aoc, roquette, sauce du chef, confit d'échalotes servis avec frites maison

SIMPLE
STEAK 14,90

DOUBLE
STEAK 18,50

SALADE / BOWL

Salade Thaï

Poulet mariné à la sauce ponzu, légumes croquants, vinaigrette à la cacahuète, éclats de cacahuètes, herbes fraîches et oignons frits

12,00

Bowl veggie

Mélange houmous, lentilles corails aux épices, mangues, jeunes pousses, pickles et avocats

10,00

Oriental Bowl

Tajine de légumes au raz el hanout accompagné de boulgour parfumé

11,00

A L'ARDOISE

*LA SUGGESTION
DU CHEF*

*POISSON DU MOMENT
(SELON ARRIVAGE)*

DESSERT

Snickers revisité de Louissette

crèmeux de caramel et noisettes, chocolat, cacahuètes sur une base macaron

5,50

Cheese cake maison

5,00

Ultra moelleux de gianduja maison

Moelleux à base de chocolat praliné

6,50

Tendre acidulé

Ananas confit, Marmelade ananas / citron vert, sorbet citron vert, brisures de meringues

6,00

Café ou thé gourmand

6,50

+ 2 DESSERTS A L'ARDOISE

MENU ENFANT

Steak ou poulet

Accompagné de frites ou purée maison du moment

7,50

Brownie au chocolat maison

1,50

*BON PLAN : 10% DE REDUCTION TOUS LES LUNDIS SOIRS
SUR L'ADDITION DE VOTRE DINER !*

BRUNCH

TOUT LES
DIMANCHES

1 VERRE DE JUS DE FRUIT

(orange bio, cranberries, poire
ou orange pressée supplément 2,50€)

+ 1 BOISSON CHAUDE

(expresso, café long, café crème, latte, thé, chocolat, ricoré)

+ ACCES AU BUFFET SUCRE A VOLONTE

+ 1 ASSIETTE SALEE

ENGLISH BRUNCH

*Gaufre salée,
saucisse, œuf au
plat, bacon, tomme
de savoie, beans,
salade*

LOUISETTE BRUNCH

*Gaufre salée, duo
saumon et bœuf
gravelax, œufs
brouillés, mousse
de wasabi, tomme,
salade*

VEGGIE BRUNCH

*Boulgour, patate
douce rôtie, tofu
poêlée au soja,
tagliatelle de
carotte et crème
d'avocat*

**LA
FORMULE**

**ADULTE 23,00€
ENFANT 11,50€**

Prix nets en euros / taxes et services inclus / pas de minimum de CB