



# LE LOFT

*Chaque famille a son histoire, Bienvenue dans la nôtre...*

*Le temps d'un instant*

**2 LIEUX GOURMANDS, 1 CHEF DE TALENT : LE LOFT ET LE SWEETY.  
MÊME DIRECTION, MÊMES VALEURS**

En cuisine, deux mots d'ordre : FAIT MAISON ET LOCAL

Nous attachons une grande importance à faire travailler notre Région  
et surtout, satisfaire notre clientèle.

Pour cette nouvelle carte, nous avons décidé de mettre en avant :

*Les incontournables du Loft !*

*Nous sommes ouverts 7j/7 !*

*Nous tenions à remercier nos partenaires locaux  
qui nous ont permis d'élaborer cette carte de qualité*

La Boucherie "Les éleveurs de la charentonne" à Gacé

La Boulangerie "Rose" à Saint-Marcel

"Les Ruchers de Vernon" Apiculteur

"La Ferme des Ruelles" à Tilly

"BioCoop" à Saint-Marcel

"La Brasserie de Sutter" (Bières Locales) à Gisors

"Champagne Nathalie Assailly" à Passy-sur-Marne

"Mozzalat" à Evreux (Produits Italiens)

La Ferme de l'Ecoufle" (Oeufs en plein air) à Saint-Marcel

La Ferme Brasserie (Bières Locales) à la Chapelle Saint-Ouen

"Les Vins" de Vignerons Indépendants, par David Percheron à Saint-Marcel

*Toute l'équipe du Loft vous souhaite une bonne dégustation  
et un agréable moment en notre compagnie.*

# Cocktails

Avec Alcool 9,90€

L

## Mojito

(Classique ou Litchi ou Fruits Rouges ou Mangue)

Menthe  
Citron vert  
Sucre de Canne  
Purée de Fruit  
Rhum Bacardi  
Blanca  
Perrier



L

## Spritz

Apérol  
Prosecco  
Perrier



## L Coco Berry's

Malibu  
Crème de Framboise  
Jus d'Ananas  
Jus de Citron vert  
Purée de Fruits rouges



L

## ABC

(Apple Black Cocktail)

Jack Apple  
Eristoff Black  
Jus de Citron vert  
Jus de Fraise  
Purée de Fruits rouges



L

## Mandel'Pom

Jack Apple  
Jus de Citron vert  
Jus de Pomme  
Sirop d'Orgeat



L

## Americano

Martini Dry  
Martini Rouge  
Martini Blanc  
Campari



L

## Ile Bleue

Malibu  
Rhum Bacardi  
Blanca  
Jus d'Ananas  
Trait de Curaçao



S

## Kir Royal (+2€)

Champagne  
Crème au choix



L

## Pina Colada

Rhum  
Purée de Coco  
Jus d'Ananas



S

## Ti Punch (7€)

Citron vert  
Sirop de Canne  
Rhum 3 Rivières



Nos sirops et nos purées de fruits sont de la Maison Monin

S : Short Drink 12CL - L : Long Drink 28CL

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération. Prix net, taxes et service inclus.

# Cocktails

Sans Risques 7,90€

## L Virgin Colada

Jus d'Ananas  
Purée de Coco



## L Virgin Mojito

(Classique ou Litchi ou  
Fruits Rouges ou Mangue)

Menthe  
Citron vert  
Sucre de Canne  
Purée de Fruit  
Perrier



## L Winter

Jus de Fraise  
Jus de Citron vert  
Sirop de Cassis



## L Délice

Jus d'Ananas  
Jus d'Orange  
Purée de  
Fruits rouges



## L Mango

Purée de Mangue  
Jus de Citron vert  
Jus de Pomme  
de la Ferme des  
Ruelles



## L Damasco

Sirop de Pêche  
Jus de Citron vert  
Jus d'Abricot  
Jus de Fraise



S : Short Drink 12CL - L : Long Drink 28CL

Nos sirops et nos purées de fruits sont de la Maison Monin

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération. Prix net, taxes et service inclus.

# Boissons



## Bières

### Bières Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Grimbergen du moment	4.90 €	5.90 €	7.90 €
1664 Bière blonde Premium	3.90 €	4.90 €	6.90 €
Bière artisanale La Bête	5.90 €	6.90 €	8.90 €
Picon / Bière	4.90 €	5.90 €	7.90 €
Panaché et sirop	3.90 €	4.90 €	6.90 €

### Bières Bouteille

Desperado Classique (33cl)	5.90 €
Brasserie de Sutter à Gisors:	
• Givrée Blanche (33cl)	6.90 €
• Folle Furieux Blonde Triple (33cl)	6.90 €
• Dément'Brée Ambrée (33cl)	6.90 €

### Vermouths

Campari, Martini Rouge, Martini blanc, Suze, Porto rouge, porto blanc

4.60 € **Whiskies**

Ballantine (Blend)  
Johnny Walker (Scotch) :

- Red (Blend)
- Black (Blend)

Irish :

- Jameson (Blend)
- Paddy (Blend)

Japonais : Nikka Whisky  
Single Malt :

- Aberlour 10 ans
- Lagavulin

### Bourbons

Maker's Mark 8.50 €  
Jack Daniel's 7.50 €  
Jack Daniel's Gentleman 7.80 €  
Wild Turkey 8.00 €

### Anisés

Ricard, Pastis

3.50 €

### Gin

Gordon's 6.10 €  
Bombay Sapphire 7.60 €

### Vodka

Eristoff 5.90 €

### Cachaça

Cachaça Aguacana 6.20 €

### Rhum

Bacardi Carta Blanca 5.90 €  
Bacardi Carta Oro 6.90 €  
3 Rivières Blanc 7.00 €

## Apéritifs

5.90 € **Liqueurs**

Eristoff Black	6.90 €	Jack Daniel's Honey	7.80 €
Jack Daniel's Apple	7.80 €	Jack Daniel's Fire	7.80 €

### Téquila

El Jimador 6.30 €

### Digestifs

6.80 €  
Calvados, Cognac, Armagnac, Poire, Get27, Get31, Bayleys, Limoncello



## Kirs

Kir parfum au choix	5.00 €
Kir Cidre parfum au choix	5.00 €

### Cidre Fermier

"La Ferme des Ruelles" Bouteille 75cl	12.50 €
"La Ferme des Ruelles" 20cl	4,60 €

## Champagne

Coupe de Champagne Brut "Assailly"	9.90 €
Champagne Brut "Assailly" 75cl	39.00 €

Contenance :

Vermouths, Portos, Muscat : 5cl - Anisés : 2cl

Eaux de vie, spiritueux : 4cl - Vins et champagne au verre : 14cl

Short drink : 12cl - Long drink 28cl

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération. Prix net, taxes et service inclus.

# Softs



Eaux Minérales	½ litre	litre
Eau Plate (Evian)	3.30 €	4.90 €
Eau Gazeuse (Badoit)	3.30 €	4.90 €

**Sodas** 3.90 €

Coca-cola 33cl, Coca-cola zero 33cl, Perrier 33cl, Schweppes Agrum' 25cl, Fuze Tea 25cl, Orangina 25cl

**Jus de Fruits 25cl** 4.60 €

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de tomate, jus d'abricot, jus de pamplemousse, jus de pomme fermier

**Sirop à l'eau 25cl** 2.90 €

**Diabolo 25cl** 4.00 €

Parfums Monin au choix : pêche blanche, kiwi, framboise, fraise, violette, grenadine, citron, menthe, orgeat, cassis, litchi

## Vins

### Verres et Pichets

	12CL	25CL	46CL
<b>Rouge</b> (IGP Val de Loire, Gamay, Vignoble Dubreuil)	3,90€	6,90€	11,90€
<b>Rosé</b> (IGP Val de Loire, Rosé, Vignoble Dubreuil)	3,90€	6,90€	11,90€
<b>Blanc</b> (IGP Val de Loire, Sauvignon, Vignoble Dubreuil)	3,90€	6,90€	11,90€



## Vins rouges

### Bordelais

#### Bordeaux

Château Fontbonne - Puissant avec de beaux tanins

#### Blaye Côtes de Bordeaux

Château Crusquet de Lagarcie - Ample et généreux avec des arômes de cassis, de mûre et de cerise

#### Lalande-de-Pomerol

Château Marchesseau - Rondeur et élégance

#### Saint-Estèphe

Château Graves de Pez - Puissant et élégant à la fois

### Loire

#### Chinon

Domaine Pierre Sourdais - Riche et tannique à la fois

#### Cheverny

Domaine Tevenot - Léger avec de doux tanins

### Rhône

#### Côtes du Rhône

Domaine de Dionysos - Léger et fruité

12CL

37,5CL

75CL

5,10€

21,90€

5,90€

16,90€

27,90€

6,90€

34,90€

49,00€

6,30€

18,90€

29,90€

5,60€

25,90€

5,60€

25,90€



### Loire

#### Rosé de Loire

Domaine Dhomme - Des notes de fruits rouges dans une grande finesse

#### Chinon

Domaine Pierre Sourdais - Rond et fruité

### Provence

#### Côtes de Provence Gris d'Argens

Estandon - Léger, fruité et élégant

12CL

37,5CL

75CL

4,90€

19,90€

6,20€

16,90€

26,90€

4,90€

20,90€

## Vins blancs

### Loire

#### Anjou Blanc

Domaine Dhomme - Ample avec de légères notes d'agrumes

#### Côteaux du Layon

Domaine Dhomme - Légèrement sucré avec une grande finesse

### Bourgogne

#### Petit Chablis

Domaine Bardet et Fils - Fruité et élégant

### Sud-Ouest

#### Côtes De Gascogne

Domaine Haut-Marin - Sec, fruité avec des notes d'agrumes

12CL

37,5CL

75CL

4,90€

19,90€

5,70€

26,90€

6,50€

21,90€

35,90€

5,50€

22,90€





# NOS ENTRÉES

SEULE OU À PARTAGER

*Demandez votre pain sans gluten  
Toute notre charcuterie et nos fromages sont tranchés sur place*

## Frites au Cheddar

6.90 €

Frites maison, sauce cheddar maison et oignons frits

## Farandole de beignets

9.90 €

Panés camembert, frites de patate douce, chicken chili panés, sauce burger

## Fondue Camembert

10.90 €

Demi camembert fondu, jambon serrano, cornichons, croûtons de pain

## Fondue 3 fromages

10.90 €

Fondue 3 fromages, jambon serrano, cornichons, croûtons de pain

## Plateau de saumon

11.90 €

Saumon fumé, beurre demi-sel, toasts

## Plateau affiné

13.90 €

Jambon serrano, rosette, saucisson à l'ail, pâté en croûte, comté, cornichons et beurre demi-sel



Nos frites sont faites maison.  
Toute notre charcuterie et nos fromages  
sont tranchés sur place.  
Tous nos légumes sont frais  
et cuisinés sur place.  
Nos plats du jour et desserts du moment  
sont toujours faits maison.



# NOS VIANDES

## Steak Haché Montagnard

Haché de Bœuf 140 g façon bouchère,  
comté fondu, confit d'oignons, poitrine fumée  
servi avec frites maison

13.90 €

## Andouillette 5A de Gacé

Andouillette 5A de Gacé 150 g,  
sauce moutarde miel,  
servie avec frites maison  
**Andouillette Double +7€**

14.90 €

## Escalope de poulet sauce normande

Escalope de poulet 160 g, sauce normande  
maison (*crème, champignons, persillade*)  
servie avec frites maison

14.90 €

## Brochette de Poulet mariné Moutarde miel

Brochette 240 g, servie avec frites maison

14.90 €

## Filet Mignon de Porc sauce chasseur

Filet mignon de porc 180 g mijoté sur place  
4 heures, sauce chasseur maison (*lardons,  
champignons, vin rouge*),  
servi avec frites maison

14.90 €

## Bavette à l'échalotte NEW

Bavette 140 g, sauce à l'échalotte,  
servie avec frites maison

15.90 €

## Pavé de Boeuf mariné 3 poivres

Pavé de Boeuf 150 g mariné 3 poivres,  
servi avec frites maison

15.90 €

## Jarret de Porc à la bière NEW

Jarret de Porc à la bière 450 g,  
servi avec frites maison

19.90 €



Accompagnements: frites maison, frites au cheddar (2€), poêlée de légumes maison, riz 3 saveurs, salade verte fraîche,  
penne, écrasé de pommes de terre maison

Sauces maison : poivre, échalotte, 4 fromages, moutarde miel, tartare

Prix net, taxes et service inclus - Liste des allergènes disponible sur demande

# SALADES

14.90 €

## Salade César

Salade, tomates cerise, émincé de poulet pané, copeaux de Parmigiano, croûtons, sauce César

## Salade Normande NEW

Salade, tomates cerise, panés camembert, lardons, oignons rouges, vinaigrette à l'échalotte

## Poke bowl hivernal (+2€)

Riz trois saveurs, émincé de poulet pané, courgettes, tomates cerise, maïs, stracciatella, sauce soja thaï

## Salade du Loft

Salade, saumon fumé, stracciatella, courgettes, tomates cerise, maïs, vinaigrette à l'échalotte



# FONDUES

17.90 €

## Fondue Savoyarde NEW

Fromage à raclette fondu, rosette, jambon cuit, jambon cru, saucisson à l'ail, croûtons, cornichons, pommes grenaille, salade verte

## Fondue Normande NEW

Camembert fondu, rosette, jambon cuit, jambon cru, saucisson à l'ail, croûtons, cornichons, pommes grenaille, salade verte

## Fondue 3 Fromages NEW

Fondue 3 fromages, rosette, jambon cuit, jambon cru, saucisson à l'ail, croûtons, cornichons, pommes grenaille, salade verte





# PENNE

*Nos sauces sont faites maison*

**Penne Carbonara** 13.90 €

Penne, lardons fumés, crème fraîche, jaune d'oeuf cru, Parmigiano Reggiano

**Penne 4 Fromages** NEW 14.90 €

Penne, sauce 4 fromages: straciatella, Parmigiano Reggiano, comté, gorgonzola, roquette

**Penne Saumon Fumé** 15.90 €

Penne, saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, Parmigiano Reggiano

**Penne Noix de Saint-Jacques** 17.90 €

Penne, sauce crème d'ail, ciboulette, noix de Saint-Jacques, Parmigiano Reggiano



# POISSONS

**Fish & Chips** 14.90€

100% filet de cabillaud, servi avec frites maison et sauce tartare

**Poisson du marché** 16.90 €

Poisson selon arrivage

Accompagnement au choix et sauce suivant l'inspiration du chef

**Risotto de Saint-Jacques** 19.90 €

Sauce crème d'ail, ciboulette, noix de Saint-Jacques, Parmigiano Reggiano

Nos frites sont faites maison.  
Toute notre charcuterie et nos fromages  
sont tranchés sur place.  
Tous nos légumes sont frais  
et cuisinés sur place.  
Nos plats du jour et desserts du moment  
sont toujours faits maison.

# NOS PIZZAS

Notre pâte à pizza et notre sauce tomate sont faites  
"maison"

Nos pizzas sont réalisées avec  
des produits du terroir provenant  
de producteurs et commerçants locaux



## ✦ Base Tomate ✦

### **Margarita** 9.90€

Sauce tomate, mozzarella, basilic

### **Végétarienne** 13.90€

Sauce tomate, mozzarella, courgettes,  
oignons, champignons, tomates cerise,  
roquette, basilic, crème balsamique

### **Reine** 14.90€

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit,  
champignons, origan, olives noires

### **Calzone Bolognaise** 15.90€

Sauce tomate, mozzarella, viande  
hachée, oignons rouges, tomates cerise,  
ail et persil  
salade verte, tomates cerise



### **Andalousia** 15.90€

Sauce tomate, mozzarella, chorizo,  
merguez, oignons rouges

### **Calzone Classique** 15.90€

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit,  
champignons, origan, œuf, salade verte,  
tomates cerise

### **Roma** 16.90€

Sauce tomates, mozzarella, jambon cuit,  
stracciatella, tomates cerises, basilic

### **Breakfast** 16.90€

Sauce tomate, mozzarella, viande  
hachée, poitrine fumée, œuf

### **Chef** 17.90€

Sauce tomate, mozzarella, merguez,  
viande hachée, poulet, oignons rouges,  
persillade





## ✦ Base Crème ✦

**NEW Fermière** 14.90 €

Sauce normande aux champignons maison, mozzarella, émincé de filet de poulet, persillade

**Normande** 15.90 €

Crème fraîche, mozzarella, camembert, jambon serrano, oignons rouges jambon cuit, pommes grenaille

**4 Fromages** 15.90 €

Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, olives noires

**NEW Pizza Crispy Comté** 15.90 €

Crème fraîche, mozzarella, comté, jambon serrano, oignons rouges, oignons crispy

**Savoyarde** 15.90 €

Crème fraîche, mozzarella, fromage à raclette, jambon cuit, pommes grenaille

**Chèvre-Miel** 15.90 €

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, roquette

**Calzone Montagnarde** 16.90 €

Crème fraîche, mozzarella, reblochon, lardons, oignons, pommes grenaille, salade verte, tomates cerise

**Calzone Burger** 16.90 €

Crème fraîche, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, recouverte de sauce cheddar maison, oignons crispy, salade verte, tomates cerise

**Saumon Fumé** 17.90 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, courgettes crues, ciboulette, citron, roquette

## Menu Mezzo-Mezzo

Demi Pizza avec salade composée et dessert  
(Salade, tomates cerise, oignons rouges, maïs)

(hors jours fériés) 15.90 €

### Demi Pizza :

Reine  
Andalousia  
Bolognaise  
Savoyarde  
Fermière  
Chèvre Miel  
Végétarienne

### Dessert :

- Ile flottante, crème anglaise
- Tarte Tatin et sa boule de glace vanille
- Cheesecake, coulis aux choix
- 2 boules de glace, crème fouettée



# NOS BURGERS

Servis avec frites maison & Bun's de notre boulanger !

Demandez votre Bun's sans Gluten !

16.90€

## Burger Saint-Marcellois

Bun's du Boulanger, steak haché 140 g façon bouchère, tomate fraîche, oignons rouges, cornichons, roquette, sauce burger, cheddar fondu

## Burger Poulet - Comté

Bun's du Boulanger, poulet croustillant, comté fondu, sauce moutarde miel maison, confit d'oignons, tomate fraîche, roquette, oignons crispy

## Burger Normand

Bun's du Boulanger, steak haché 140 g façon bouchère, tomate fraîche, oignons rouges, roquette, sauce échalotes, camembert de Normandie fondu



Nos frites sont faites maison.  
Toute notre charcuterie et nos fromages  
sont tranchés sur place.  
Tous nos légumes sont frais  
et cuisinés sur place.  
Nos plats du jour et desserts du moment  
sont toujours faits maison.



## Burger Montagnard (+2€)

Bun's du Boulanger, steak haché 140 g façon bouchère, poitrine fumée, confit d'oignons, reblochon fondu, crème ciboulette

## BBB : Black Bacon Burger (+2€)

Black Bun's, steak haché 140 g, façon bouchère, poitrine fumée, confit d'oignons, sauce burger, puits de sauce cheddar fondu maison, oignons crispy, roquette



# CARTE VEGAN



*Demandez votre pain sans Gluten !*

## LES ENTRÉES

### **Petite Salade Vegan 5.90€**

Salade, roquette, courgettes, falafels, tomates cerise, oignons rouges, crème balsamique

### **Pizzettina du Loft 6.90€**

Sauce tomate, courgettes, tomates cerise, roquette, crème balsamique

### **Farandole de beignets 8.90 €**

Beignets de légumes et Crisscuts potatoes, sauce curry coco maison



## LES PLATS

### **Pizza Vegan 13.90 €**

Sauce tomate, courgettes, champignons frais, tomates cerise, oignons rouges, roquette, basilic, crème balsamique

### **Poké Bowl Vegan 14.90 €**

Riz trois saveurs, falafels de pois chiche, courgettes, tomates cerise, maïs, sauce soja thaï

### **Curry Coco Vegan 14.90 €**

Riz trois saveurs, emietté de falafels, sauce curry lait de coco, courgettes

### **Burger Vegan 16.90€**

Pain Burger vegan, steak végétal et gourmand, courgettes, tomates fraîches, sauce tomate maison, oignons rouges, roquette



## LES DESSERTS

### **Banana bread Vegan 7.90 €**

Servi avec sa boule de glace vegan

### **Verrine glacée framboise Vegan 5.90€**

2 boules de glace framboise, brisures de framboises, coulis framboise

### **Mi-cuit chocolat Vegan 7.90 €**

Servi avec sa boule de glace vegan



# NOS DESSERTS

Nos desserts à 7,90€

## Tarte Tatin maison

Servie avec une boule de glace vanille,  
coulis caramel beurre salé maison

## Fondant au chocolat

Fondant au chocolat, servi avec une boule  
de glace vanille et crème anglaise

## Cheesecake speculoos maison

Cheesecake base speculoos,  
coulis caramel beurre salé maison ou fruits  
rouges maison



## Poire pochée à la fève de Tonka NEW

Poire fondante cuite au four, crumble maison,  
crème anglaise à la fève de Tonka maison

## Crumble poire Nutella NEW

Nutella, poire fondante, crumble maison  
et glace vanille

## Ile flottante NEW

Ile flottante, crème anglaise, brisures  
de noisettes caramélisées

## Crème brûlée

à la vanille bourbon

Nos desserts à 9,90€

## Profiteroles du Loft

2 profiteroles, choux fourrés de glace vanille,  
amandes effilées, chocolat chaud maison et  
chantilly



## NEW Café, Thé (+1€)

## ou chocolat Gourmand

Mini tiramisu Oréo maison, macaron,  
verrine fruits rouges, profiterole

## Plateau de fromages

Camembert, chèvre, comté, beurre demi-sel,  
salade verte, noix

## NEW Tiramisu Oréo

Mousse tiramisu maison, coulis  
beurre de cacahuètes, brisures  
d'Oréo

# Nos Coupes de Glaces

Nos desserts à 6,90€

## Dame Blanche

3 boules de glace vanille,  
sauce chocolat chaud maison, chantilly

## Liégeois

Chocolat ou café ou fraise  
2 boules de glace et sauce en fonction  
du parfum choisi,  
1 boule de glace vanille, chantilly

## 2 Boules de glace ou sorbet au choix 4,90€

Glaces artisanales : Praliné rocher, poire, Oréo, cerise

Crème glacée : Vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé

Sorbet : Citron vert, fraise, framboise



## Nos coupes à 7,90€

### Coupe Oréo NEW

2 boules de glace Oréo, une boule de glace  
vanille, coulis beurre de cacahuète,  
brisures d'Oréo, chantilly

### Coupe Caramel Beurre Salé

3 boules de glace caramel beurre salé, lait  
concentré sucré, coulis caramel beurre salé  
maison, noisettes caramélisées, chantilly

### Coupe Gourmande NEW

1 boule de glace praliné rocher, 2 boules de glace  
vanille, morceaux de brownies, Nutella, chantilly

### Coupe Fruits Rouges

2 boules de glace fraise, 1 boule de glace cerise,  
coulis fruits rouges maison, éclats de meringue,  
chantilly

### Coupe Poire Belle-Hélène NEW

2 boules de glace poire, 1 boule de glace chocolat,  
chocolat chaud maison, poire fondante maison,  
chantilly et amandes grillées



# Coin Café

et Boissons Gourmandes



Venez découvrir nos cafés et recettes gourmandes Nespresso

## Les Classiques

**Espresso**

2,30€

**Lungo (Allongé)**

2,30€

**Ristretto**

2,30€

**Décaféiné**

2,30€

**Espresso Vanille**

2,50€

**Espresso Macchiato**

Café Nespresso surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud

2,50€

**Double Espresso**

Double dose d'espresso Nespresso

4,30€

**Thé & Infusions**

Thés et Infusions Kusmi Tea

3,90€

## Boissons Gourmandes

**Café Crème**

4,50€

Café Nespresso allongé surmonté d'une onctueuse couche de mousse de lait chaud

**Capuccino**

5,30€

Café Nespresso allongé de lait chaud surmonté d'une onctueuse couche de mousse de lait chaud

**Café Viennois**

5,30€

Café Nespresso surmonté d'une onctueuse couche de crème fouettée

**Grand Chocolat Chaud**

5,30€

Chocolat et lait chaud surmonté d'un nuage de mousse de lait chaud

**Chocolat Viennois**

5,90€

Chocolat et lait chaud surmonté d'une couche de crème fouettée

**Chocolat Chaud de Noël**

6,90€

Chocolat et lait chaud surmonté d'une couche de crème fouettée agrémenté de mini chamallows et d'un sucre d'orge

**Choco-cookie Macchiato**

5,90€

Mélange Gourmand de lait chaud, de mousse de lait chaud, de café Nespresso agrémenté de sirop Choco-cookie

**Latte Macchiato**

5,90€

Somptueux mélange de lait chaud, de mousse de lait chaud et d'un Café Nespresso

**Latte Macchiato d'Hiver**

5,90€

Mélange Gourmand de lait chaud, de mousse de lait chaud, de café Nespresso agrémenté de sirop à la Chataigne

**Café Chaud/Froid à la Vanille**

5,90€

Café Nespresso versé sur de la glace à la vanille surmonté d'une mousse de lait parfumée au caramel

**Irish Coffe**

9,90€

Mélange d'un Café Nespresso, d'une touche de Whisky surmonté de crème fouettée

**Café Gourmand**

10,90€

Café, thé ou chocolat chaud accompagné de mini-desserts

# LES MENUS DU MIDI

*Afin de faciliter l'organisation en cuisine,  
l'accompagnement ne peut pas  
être changé dans les menus,  
merci de votre compréhension.*

## MENU MIDI SEMAINE

(le midi, uniquement du lundi au vendredi,  
hors jours fériés)

Entrée & Plat OU Plat & Dessert 16.90€

Entrée & Plat & Dessert 19.90€

### Entrée au choix :

- Assiette de charcuterie
- Œuf cocotte saumon
- Petite salade normande
- Vol au vent forestier
- Pâté en croûte

### Plat au choix :

- Escalope de poulet, sauce normande, frites
- Penne 4 Fromages
- Filet Mignon de porc, sauce chasseur, frites
- Steak haché montagnard, frites
- Pizza du moment
- Mezzo du moment

### Dessert au choix:

- Ile Flottante maison, crème anglaise
- Café macarons
- Tarte tatin maison, glace vanille
- Dessert du moment
- Profiteroles 1 chou

# FORMULE DU JOUR

(le midi, uniquement du lundi au vendredi,  
hors jours fériés)

Plat & Dessert 14.90€

Plat du Jour

Dessert du Moment



Prix net, taxes et service inclus.

# MENU ENFANT

(servi tout les jours et jusqu'à 10 ans)

Boissons & Plat & Dessert 11.90€

## Boisson au choix :

Sirop à l'eau OU Jus de pomme fermier OU  
Coca-cola OU Diabolo OU Jus d'Orange

## Plat au choix :

- Pizza Bambino jambon, fromage
- Bâtonnets de poisson panés, frites
- Burger enfant, frites
- Petits filets de poulets panés, frites
- Fondue de raclette, jambon, rosette, pommes grenaille

## Dessert au choix:

- Macarons
- Pom'pote
- 2 boules de glace chantilly
- Brownies, crème anglaise



Prix net, taxes et service inclus.

# LE MENU DU SOIR & WEEK-END

*Afin de faciliter l'organisation en cuisine,  
l'accompagnement ne peut pas  
être changé dans les menus,  
merci de votre compréhension.*

## MENU DU LOFT

(tous les soirs et le week-end,  
hors jours fériés)

Entrée & Plat OU Plat & Dessert 22.40€

Entrée & Plat & Dessert 26.90€

## Entrée au choix :

- Assiette de charcuterie
- Œuf cocotte saumon
- Petite salade normande
- Vol au vent forestier
- Pâté en croute

## Plat au choix :

- Bavette, frites
- Escalope de poulet, sauce normande, frites
- Filet Mignon de porc, sauce chasseur, frites
- Penne au saumon fumé
- Pizza maison :  
Reine ou Calzone Montagnarde

## Dessert au choix:

- Coupe de glace Caramel beurre salé
- Tarte tatin maison, glace vanille
- Cheesecake maison  
caramel ou fruits rouges
- Fondant au chocolat
- Ile flottante



# LE LOFT

*Chaque famille a son histoire, Bienvenue dans la notre...*

*Le temps d'un instant*

Chers Clients,

Le Loft, c'est aussi :

Des soirées à thème et des concerts

Des retransmissions d'évènements sportifs

Un lieu où vous pouvez venir découvrir des artistes :

Peintres et photographes se relaient pour exposer leurs œuvres chaque mois !

Si vous aussi, vous avez une âme d'artiste,

ayez confiance en vous et venez nous voir.

Le Loft vous permet également de privatiser tout ou une partie de son restaurant pour des évènements familiaux ou professionnels les détails sont sur notre site Internet côté "Privatisation"

Un dernier mot pour nos ami(e)s musicien(ne)s :

Ce sera un grand plaisir que nous vous laisserons jouer de notre piano alors, si le coeur vous en dit... Nous nous ferons une joie de vous écouter !



A très bientôt,  
L'équipe du Loft