



Gault & Millau



AGROQUAL
LABORATOIRE



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.

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

"Les Vins" de Vignerons Indépendants, par David Percheron
à Saint Remy-sur-Avre

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

Cocktails

Avec Alcool 9,90€

Mojito L

(Classique ou Cerise ou Passion ou Fraise)

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

Spritz L

Apérol, Prosecco, Perrier

Lavender L NEW

Crème de Violette, Gin Gordon's,
Jus d'abricot, Jus de citron vert

Kir Royal S (+2€)

Champagne, Crème au choix



Fire L NEW

Jack Fire (Cannelle), Crème de mûre,
Jus de citron vert, Jus de fraise

ABC L

(Apple Black Cocktail)

Jack Apple, Eristoff Black, Jus de Citron vert,
Jus de Fraise, Purée de Fraise

Americano S

Martini Dry, Martini Rouge,
Martini Blanc, Campari

Pina Colada L

Rhum, Purée de Coco, Jus d'ananas

Ti Punch S 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€

Virgin Mojito L

(Classique ou Cerise ou Passion ou Fraise)

Menthe, Citron vert, Sucre de Canne,
Purée de Fruit, Perrier

Aloha L

Purée de Cerise, Purée de passion, Jus de citron vert,
Jus d'ananas

Damasco L NEW

Sirop de pêche, Jus d'abricot, Jus de citron,
Jus de fraise



Fragola L NEW

Sirop d'orgeat, Jus d'ananas,
Jus de fraise

Virgin Colada L

Purée de Coco, Jus d'Ananas



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.

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 €
• Folie douce Blonde (33cl)	6.90 €
• Sombre folle Brune (33cl)	6.90 €

Vermouths

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

Anisés

Ricard, Pastis

Gin

Gordon's
Bombay Sapphire

Vodka

Eristoff

Cachaça

Cachaça Aguacana

Rhum

Bacardi Carta Blanca
Bacardi Carta Oro
3 Rivières Blanc

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
Jack Daniel's
Jack Daniel's Gentleman
Wild Turkey

Apéritifs

Liqueurs

Eristoff Black 6.90 €
Jack Daniel's Honey 7.80 €
Jack Daniel's Apple 7.80 €
Jack Daniel's Fire 7.80 €
Malibu 5.90 €

Téquila

6.30 €
El Jimador

Digestifs

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



Kirs

Kir parfum au choix	6.00 €
Kir Cidre parfum au choix	6.00 €

Cidre

Cidre Fermier

"La Ferme des Ruelles" Bouteille 75cl	12.50 €
"La Ferme des Ruelles" 20cl	5,60 €

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

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 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, cerise, pastèque

Vins

Verres et Pichets

	12CL	25CL	46CL
Rouge (IGP Val de Loire, Gamay, Vignoble Dubreuil)	4,50€	7,50€	12,90€
Rosé (IGP Val de Loire, Rosé, Vignoble Dubreuil)	4,50€	7,50€	12,90€
Blanc (IGP Val de Loire, Sauvignon, Vignoble Dubreuil)	4,50€	7,50€	12,90€



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

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

Montagne Saint-Emilion

Domaine Michel Coudroy - Généreux et soyeux à la fois

Loire

Chinon

Domaine Pierre Sourdis - 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
Bordeaux	5,40€		22,90€
Blaye Côtes de Bordeaux		17,90€	27,90€
Lalande-de-Pomerol	7,60€		39,00€
Montagne Saint-Emilion	6,90€		34,90€
Chinon	6,50€	19,90€	31,90€
Cheverny	5,80€		26,90€
Côtes du Rhône	5,80€		26,90€



Vins rosés

Loire

Rosé de Loire

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

Chinon

Domaine Pierre Sourdis - Rond et fruité

Provence

Côtes de Provence Gris d'Argens

Côtes de Provence Estandon - Léger, fruité et élégant

Rhône

Côtes du Rhône

Domaine de Dionysos - Fin et élégant

	12CL	37,5CL	75CL
Rosé de Loire	5,20€		21,90€
Chinon	6,20€	16,90€	27,90€
Côtes de Provence Gris d'Argens	5,50€		22,90€
Côtes du Rhône			24,90€



Vins blancs

Loire

Sancerre

Domaine Dezat - Minéral avec des notes d'agrumes

Côteaux du Layon

Domaine Dhommé - 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
Sancerre	6,90€		37,90€
Côteaux du Layon	5,90€		27,90€
Petit Chablis	6,50€	22,90€	35,90€
Côtes De Gascogne	5,50€		23,90€



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

NOS ENTRÉES

SEULE OU À PARTAGER

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

Frites au Cheddar

7.90 €

Frites maison, sauce cheddar maison et oignons frits

Farandole de beignets

11.90 €

Potatoes swiss raclette, oignons rings, twister paprika, sauce burger

Camembert rôti

11.90 €

Camembert fondu 125 g, herbes de Provence, croûtons de pain

Saucisses de Montbéliard

12.90 €

Saucisses de Montbéliard, sauce fromagère & pommes grenaille

Planche campagnarde

14.90 €

Rillette de poulet, terrine de campagne, cornichons, camembert, tomme de Savoie

Plateau affiné

15.90 €

Jambon sec, rosette, saucisson à l'ail, comté, tomme de Savoie, 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



- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| <p>Steak Haché montagnard <small>NEW</small>
Haché de Bœuf 140 g façon bouchère,
comté fondu, confit d'oignons maison, poitrine
fumée
servi avec frites maison</p> | 14.90 € | <p>Pavé de Boeuf mariné
3 poivres
Pavé de Boeuf 150 g mariné 3 poivres,
servi avec frites maison</p> | 16.90 € |
| <p>Brochette de Poulet mariné
Moutarde miel
Brochette 240 g, servie avec frites maison</p> | 14.90 € | <p>Bavette à l'échalote
Bavette 140 g, sauce à l'échalote,
servie avec frites maison</p> | 16.90 € |
| <p>Escalope de poulet
sauce normande
Escalope de poulet 160 g, sauce normande
maison (<i>crème, champignons, persillade</i>),
servie avec frites maison</p> | 14.90 € | <p>Jarret de Porc à la bière
Jarret de Porc à la bière 450 g,
servi avec frites maison</p> | 20.90 € |
| <p>Filet Mignon de Porc
sauce chasseur
Filet mignon de porc 180 g mijoté sur place
4 heures, sauce chasseur maison
(<i>lardons, champignons, oignon, vin rouge</i>),
servi avec frites maison</p> | 15.90 € | <p>Jarret d'Agneau <small>NEW</small>
Jarret d'agneau 350 g minimum, cuisson
basse température 4 heures, jus au thym,
pommes grenaille</p> | 21.90 € |



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

Sauces maison : poivre, échalote, 4 fromages, moutarde miel, mayonnaise sriracha

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



SALADES

15.90 €

Salade César

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

Salade Alpine

NEW

Salade, tomates cerise, röstis gratinés tomme de Savoie et chèvre, jambon sec et jambon cuit, vinaigrette à l'échalote



Poke bowl hivernal (+2€)

NEW

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

Salade Comtoise

NEW

Salade, saucisses de Montbéliard, comté, oignons rouges, pommes grenaille, vinaigrette à l'échalote

FONDUES

19.90 €

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





MAFALDINE

Nos sauces sont faites maison

Carbonara 14.90 €

Lardons fumés, crème fraîche,
jaune d'oeuf cru, Parmigiano Reggiano

4 Fromages NEW  15.90 €

Sauce 4 fromages: straciatella, Parmigiano
Reggiano, comté, gorgonzola, roquette

Truffe noire  17.90 €

Sauce crème de truffe noire, émincé de champignons,
copeaux de truffe, Parmigiano Reggiano

Noix de Saint-Jacques NEW 18.90 €

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



POISSONS

Fish & Chips 15.90€

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

Poisson du marché 17.90 €

Poisson selon arrivage
Accompagnement au choix et sauce suivant
l'inspiration du chef

Risotto de Saint-Jacques 21.90 €

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.

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

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 ✦

Margherita 11.90 €

Sauce tomate, mozzarella, basilic

Végétarienne 13.90 €

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

Chèvre thym 14.90 €

Sauce tomate, mozzarella, chèvre,
poivrons, thym frais

Andalousia 15.90 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo,
merguez, oignons rouges



Toreva 14.90 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo,
confit d'oignons, pommes de terre, œuf

Orientale 14.90 €

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez,
oignons rouges, olives, épices orientales

Reine 15.90 €

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

Lombarde 15.90 €

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola,
jambon sec, jambon cuit

Calzone Classique 16.90 €

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

Chef 17.90 €

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



✦ Base Crème ✦

NEW Paysanne 14.90€

Crème fraîche, mozzarella, pommes grenaille, lardons, œuf, champignons

Normande 15.90€

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

4 Fromages 15.90€

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

NEW Campione 15.90€

Crème fraîche, mozzarella, oignons rouges, jambon sec, persillade, Parmigiano Reggiano

Chèvre-Miel 15.90€

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, roquette

NEW Montbéliard 16.90€

Crème fraîche, mozzarella, saucisses de Montbéliard, confit d'oignons maison, comté fondu, pommes grenaille

Calzone Montagnarde 16.90€

Crème fraîche, mozzarella, reblochon, lardons, oignons rouges, 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, stracciatella, ciboulette, tomates cerise, 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
Paysanne
Chèvre Miel
4 Fromages
Végétarienne
Campione
Orientale

Dessert :

- Ile flottante, crème anglaise
- Tarte Tatin et sa boule de glace vanille
- Cheesecake, coulis au 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 Sriracha NEW

Bun's du Boulanger, poulet croustillant, oignons rings, sauce cheddar maison, sauce sriracha, tomate fraîche, roquette

Rösti burger NEW

Röstis de pomme de terre gratinés chèvre et tomme de Savoie steak haché 140 g façon bouchère, jambon sec, confit d'oignons maison, roquette, crème d'ail

Burger Caballero NEW

Bun's du Boulanger, steak haché 140 g façon bouchère, œuf au plat, tomate fraîche, confit d'oignons maison, sauce smokey bacon, roquette



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

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

BBB : Black Bacon Burger (+2€)

Black Bun's, steak haché 140 g, façon bouchère, poitrine fumée, confit d'oignons maison, 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€ NEW

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

Pizzettina du Loft 6.90€ NEW

Sauce tomate, cheddar vegan, légumes grillés, tomates cerise, roquette, crème balsamique

Farandole de beignets Vegan 6.90€ NEW

Beignets de légumes et frites au paprika, sauce curry coco maison



LES PLATS

Pizza Vegan 14.90 €

Sauce tomate, cheddar vegan, champignons frais, tomates cerise, oignons rouges, falafels, roquette, basilic, crème balsamique

Poke Bowl Vegan 14.90 € NEW

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

Risotto Vegan 14.90 € NEW

Risotto, emietté de falafels, sauce curry lait de coco, duo de courgettes

Burger Vegan 16.90€

Pain Burger vegan, steak végétal et gourmand, cheddar vegan, courgettes, tomate fraîche, sauce tomate maison, oignons rouges, roquette



LES DESSERTS

Compotée abricot & pêche 6.90€ NEW

Compotée maison, coulis fruits jaunes, biscuit vegan, glace pêche de vigne

Coupe de glace Vegan 6.90€

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

Mi-cuit chocolat Vegan 7.90 €

Servi avec sa boule de glace vegan

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



(Photos non-contractuelles)

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 spéculoos maison, coulis caramel beurre salé maison ou fruits rouges maison

Baba au rhum NEW

Baba au Rhum, crème anglaise, crumble maison, boule de glace vanille

Mousse choco cara NEW

Mousse au chocolat & caramel maison croquant caramel & noisettes caramélisées

Crumble abricot pêche NEW

Crumble maison, compotée abricot & pêche maison, coulis fruits jaunes, boule de glace pêche de vigne

Ile flottante maison

Ile flottante maison, crème anglaise, brisures de noisettes caramélisées maison

Crème brûlée

à la vanille bourbon



Poire pochée à la fève de Tonka NEW 9,90€

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

Café, Thé NEW 10,90€ ou chocolat Gourmand

Mousse choco cara, financier, ile flottante, boule de glace du moment

Nos Coupes de Glaces

Nos coupes 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 : chocolat-brownie, natelloso, pomme tatin

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

Sorbets artisanales : Citron vert, fraise, framboise, pêche de vigne, abricot



Nos coupes à 7,90€

Coupe Natelloso NEW

2 boules de glace natelloso (*chocolat noir, noisette*), une boule de glace vanille, coulis chocolat chaud, noisettes caramélisées, 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

2 boules de glace chocolat-brownie, 1 boule de glace vanille, morceaux de brownies, Nutella, chantilly

Coupe Abricot & Pêche NEW

2 boules de glace pêche de vigne, 1 boule de glace abricot, compotée abricot & pêche, coulis fruits jaunes maison, chantilly

Coupe Tatin NEW

2 boules de glace pomme tatin, 1 boule de glace vanille, pommes caramélisées, coulis de caramel maison, chantilly



Coin Café

et Boissons Gourmandes



Venez découvrir nos cafés et
recettes gourmandes Nespresso

Les Classiques

Expresso

2,30€

Expresso Noisette

2,50€

Lungo (Allongé)

2,30€

Expresso Macchiato

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

2,50€

Ristretto

2,30€

Double Expresso

Double dose d'expresso Nespresso

4,30€

Décaféiné

2,30€

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

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

Capuccino

5,30€

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

Irish Coffee

9,90€

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

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

Latte Macchiato

5,90€

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



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.

FORMULE DU JOUR

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

Plat & Dessert 14.90€

Plat du Jour

Dessert du Moment



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
- Rösti tomme & salade
- Assiette campagnarde
Rillettes poulet, pâté, cornichons, salade
- Petite salade Comtoise
Saucisses, comté, pommes grenaille

Plat au choix

- Escalope de poulet, sauce normande, frites
- Mafaldine 4 fromages
- Filet Mignon de porc, sauce chasseur, frites
- Steak montagnard, frites
- Pizza du moment
- Mezzo du moment

Dessert au choix

- Ile Flottante maison, crème anglaise
- Café financier
- Tarte tatin maison, glace vanille
- Dessert du moment
- Verrine abricot/pêche, crumble maison & chantilly

Prix net, taxes et service inclus.

MENU BAMBINO

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

Boissons & Plat & Dessert 11.90€

Boisson au choix

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

Plat au choix

- Pizza Bambino jambon, fromage
- Bâtonnets de poisson panés, frites
- Burger enfant, frites
- Petits filets de poulets panés, frites
- Pâtes à la carbonara

Dessert au choix

- Financier
- Pom'pote
- 2 boules de glace, chantilly
- Brownie, crème anglaise



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 27.90€

Entrée au choix

- Assiette de charcuterie
- Œuf cocotte saumon
- Rösti tomme & salade
- Assiette campagnarde
Rillettes poulet, pâté, cornichons, salade
- Petite salade Comtoise
Saucisses, comté, pommes grenaille

Plat au choix

- Bavette à l'échalote, frites
- Brochette de poulet, sauce moutarde miel, frites
- Filet Mignon de porc, sauce chasseur, frites
- Mafaldine Carbonara
- Pizza maison :
Pizza reine ou Pizza Montbéliard

Dessert au choix

- Coupe de glace gourmande
- Tarte tatin maison, glace vanille
- Crumble abricot & pêche
- Fondant au chocolat
- Ile flottante maison

Prix net, taxes et service inclus.



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