



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 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 €

### Whiskies

Ballantine (Blend) 5.90 €  
Johnny Walker (Scotch) :  
• Red (Blend) 6.90 €  
• Black (Blend) 8.00 €  
Irish : 6.50 €  
• Jameson (Blend)  
• Paddy (Blend)  
Japonais : Nikka Whisky 10.00 €  
Single Malt : 10.00 €  
• 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 €

## 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

El Jimador 6.30 €

### 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



<b>Eaux Minérales</b>	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
<b>Rouge</b> (IGP Val de Loire, Gamay, Vignoble Dubreuil)	4,50€	7,50€	12,90€
<b>Rosé</b> (IGP Val de Loire, Rosé, Vignoble Dubreuil)	4,50€	7,50€	12,90€
<b>Blanc</b> (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
<b>Bordeaux</b>	5,40€		22,90€
<b>Blaye Côtes de Bordeaux</b>		17,90€	27,90€
<b>Lalande-de-Pomerol</b>	7,60€		39,00€
<b>Montagne Saint-Emilion</b>	6,90€		34,90€
<b>Chinon</b>	6,50€	19,90€	31,90€
<b>Cheverny</b>	5,80€		26,90€
<b>Côtes du Rhône</b>	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
<b>Rosé de Loire</b>	5,20€		21,90€
<b>Chinon</b>	6,20€	16,90€	27,90€
<b>Côtes de Provence Gris d'Argens</b>	5,50€		22,90€
<b>Côtes du Rhône</b>			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
<b>Sancerre</b>	6,90€		37,90€
<b>Côteaux du Layon</b>	5,90€		27,90€
<b>Petit Chablis</b>	6,50€	22,90€	35,90€
<b>Côtes De Gascogne</b>	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><b>Steak Haché montagnard</b> <small>NEW</small><br/>Haché de Bœuf 140 g façon bouchère,<br/>comté fondu, confit d'oignons maison, poitrine<br/>fumée<br/>servi avec frites maison</p>   | 14.90 € | <p><b>Pavé de Boeuf mariné</b><br/><b>3 poivres</b><br/>Pavé de Boeuf 150 g mariné 3 poivres,<br/>servi avec frites maison</p>                                | 16.90 € |
| <p><b>Brochette de Poulet mariné</b><br/><b>Moutarde miel</b><br/>Brochette 240 g, servie avec frites maison</p>  | 14.90 € | <p><b>Bavette à l'échalote</b><br/>Bavette 140 g, sauce à l'échalote,<br/>servie avec frites maison</p>   | 16.90 € |
| <p><b>Escalope de poulet</b><br/><b>sauce normande</b><br/>Escalope de poulet 160 g, sauce normande<br/>maison (<i>crème, champignons, persillade</i>),<br/>servie avec frites maison</p>   | 14.90 € | <p><b>Jarret de Porc à la bière</b><br/>Jarret de Porc à la bière 450 g,<br/>servi avec frites maison</p>   | 20.90 € |
| <p><b>Filet Mignon de Porc</b><br/><b>sauce chasseur</b><br/>Filet mignon de porc 180 g mijoté sur place<br/>4 heures, sauce chasseur maison<br/>(<i>lardons, champignons, oignon, vin rouge</i>),<br/>servi avec frites maison</p> | 15.90 € | <p><b>Jarret d'Agneau</b> <small>NEW</small><br/>Jarret d'agneau 350 g minimum, cuisson<br/>basse température 4 heures, jus au thym,<br/>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