

BIENVENUE CHEZ MAISON LOULY

Découvrez une expérience de restauration pensée pour vous autour du plaisir, du partage, de la convivialité et des bons produits.

Au sein de Maison Louly tout est fait pour répondre à vos envies gourmandes, à tout moment de la journée et dans un cadre exceptionnel. **Maison Louly, c'est une histoire d'amis et de famille, un lieu pour se retrouver.**

D'ailleurs, pour la petite histoire, le nom a été inspiré par Louis et Lilly, les deux enfants de Guillaume, le fondateur.

Et cette saison marque une étape importante : **Maison Louly accueille un tout nouveau chef, Frédéric Kempf, ancien chef de cuisine de l'hôtel Régina à Wengen, en Suisse. Primé 13/20 au Gault&Millau Suisse en octobre 2025**, il apporte avec lui son savoir-faire, sa précision et une cuisine guidée par l'exigence et la passion du produit. Une signature qui vient sublimer l'expérience culinaire de notre maison.

Toute l'équipe est ravie de vous accueillir chez Maison Louly, une expérience multiple dans un lieu unique.

NOUVEAUTÉ MAISON LOULY

La Cuvée Caviar Maison Louly, 15 grs de Caviar et ses Blinis.	60.00 € / 15 grs
Le Salami Barolo à la coupe au mètre, de 20 cm, accompagné de pickles et de cornichons.	35.00 € / 20 cm

À PARTAGER

Bruschetta, Tomate, burrata, artichaut, jambon de parme.	22.00 € / 2 pers. 39.00 € / 4 pers.
Les tartines d'oeuf mimosa revisité, Caviar, saumon fumé, jambon de Parme et fines herbes.	20.00 € / 2 pers. 42.00 € / 6 pers.
La fondue façon Louly au Reblochon, À la bière Nonne Triple Brasserie Savoyarde et en croûte de pain.	42.00 €
Planche Italienne, Burrata d'environ 500 grs, tomates séchées, olives, jambon de parme, artichauts, rillette de moules.	36.00 € / 2 pers. 58.00 € / 4 pers.
Planche Asiatique, Thon, saumon et sériole en tranches crues, tempura de gambas, edamamé, nems de poulet.	29.00 € / 2 pers. 44.00 € / 4 pers.
L'assiette de fromages affinés, Par Monsieur Mure Ravaud, Champion du monde de fromages et MOF.	35.00 €

LES ENTRÉES

Cappuccino de potiron rapé de truffe.	25.00 €
Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe, Mousseline d'artichaut.	38.00 €
La salade de homard, Et sommité de chou-fleur.	42.00 €
Houmous de pois chiche, Croustilles et feuilles d'endives.	22.00 €
La salade Détox, Quinoa, avocat, betterave, carottes, céleri, brocoli, mesclun et tomates.	25.00 €
Tataki de thon, Tartare de concombre, jus au miel et petite salade.	39.00 €

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre équipe.
Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC. Service compris.
Origine des viandes et des poissons UE.

PLATS CUITS À LA BRAISE

Le poulet en crapaudine, Pommes grenaille.	76.00 € / 2 pers.
Homard cuit au barbecue, Nouilles aux légumes.	85.00 €
Côte de boeuf 1 kg, Gratin Dauphinois, sauce Béarnaise.	140.00 € / 2 pers.
Pièce du boucher du jour.	42.00 €

LES PLATS

Les rognons de veau à la moutarde, Pâtes du jour.	39.00 €
Escalope de veau à la Milanaise, Spaghetti pomodoro.	36.00 €
Le suprême de volaille, Légumes et pommes grenaille. <i>Sans lactose, Sans gluten</i>	38.00 €
La côte de veau, Morilles et mousseline de pommes de terre.	48.00 €
L'épaule d'agneau cuisson basse température 12h, Légumes de saison, pommes grenaille.	120.00 € / 2 pers.

LES POISSONS

Le duo de poissons, Légumes d'hiver à l'huile d'olive. <i>Sans lactose, Sans gluten</i>	40.00 €
Cuisses de grenouilles à l'ail, Et fines herbes.	24.00 € / 6 pièces 40.00 € / 12 pièces

NOS PÂTES

Linguines Pomodoro, Aux tomates séchées.	30.00 €
Linguines au pesto, Basilic et burrata.	32.00 €

BUFFET DE DESSERTS

Buffet de desserts raffiné, Imaginé et réalisé par notre chef pâtissier, mêlant créations gourmandes et inspirations de la Maison Louly.	25.00 €
Une pièce au choix.	12.00 €

POUR LES ENFANTS

- 12 ans Choix à la carte en demi-portion, Concernant uniquement les plats avec la mention :	20.00 €
Choix à la carte en demi-portion + Buffet de desserts + 1 sirop, Concernant uniquement les plats avec la mention :	35.00 €

SUPPLÉMENTS

Portion de frites à la truffe.	12.00 €
--------------------------------	---------

CARTE DES BOISSONS

EAUX ET SOFT

Coca, Coca Zéro, Coca Cherry - 33 cl	6.00 €
Orangina, Fuze Tea Pêche - 25 cl	6.00 €
Jus de fruits Granini : Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate	6.00 €
Limonade BIO	7.50 €
Diabolo	5.00 €
Evian - 75 cl	10.00 €
Chateldon - 75 cl	13.00 €
Thonon - 33 cl	8.00 €
Vals - 33 cl	8.00 €

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Budweiser	6.00 €	11.00 €
Monaco, Panaché	6.50 €	12.00 €
Picon bière	8.00 €	14.00 €
Hoegaarden	8.00 €	14.00 €
Goose Island IPA	9.00 €	15.50 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, Ristretto, Décaféiné	4.00 €
Noisette, Café allongé, Déca allongé	4.50 €
Double expresso, Café au lait	7.00 €
Latte Macchiato, Cappuccino, Décapuccino	8.00 €
Café Viennois	8.00 €
Vin chaud maison - Recette du Chef	9.00 €
Suppl : Bailey's, Grand Marnier, Cognac, Rhum,...	5.00 €

APÉRITIFS

Ricard - 2 cl	5.00 €	Suze - 2 cl	7.00 €
Martini rouge ou blanc	8.00 €	Kir Cassis	8.50 €

ALCOOLS

Jameson - 12 cl	12.00 €	Jack Daniel's - 12 cl	12.00 €
Cardhu 12 ans - 12 cl	14.00 €	Oban - 12 cl	14.00 €
Glenmorangie - 12 cl	16.00 €	Don Papa - 12 cl	15.00 €
Diplomatico - 12 cl	15.00 €	Ron Zacapa - 12 cl	16.00 €

BIÈRE BOUTEILLE

Leffe blonde sans alcool	8.00 €
--------------------------	--------

CIDRE

Cidre Brut Appie	10.00 €
------------------	---------

NOS CHOCOLATS JEANNE-ANTOINETTE

Chocolat chaud	8.00 €	Chocolat Viennois	8.50 €
Chocolat Chantilly Smarties - Spécialité		9.00 €	

NOS THÉS ET INFUSIONS FOLLIETS

Thé noir Earl Grey Bio	6.00 €	Thé noir fruits rouges	6.00 €
Thé vert menthe Bio	6.00 €	Thé Rooibos de Noël	6.00 €
Infusion verveine Bio	6.00 €	Infusion Alpagnes Bio	6.00 €

DIGESTIFS

Bailey's - 4 cl	10.00 €	Get 27, Menthe Pastille - 4 cl	10.00 €
Poire Williams - 4 cl	10.00 €	Amaretto Disaronno - 4 cl	10.00 €
Génépi - 4 cl	11.00 €	Vieille Prune de Souillac - 4 cl	15.00 €
Armagnac Domaine Charron 1999 - 4 cl	19.00 €		
Cognac Hennessy - 4 cl	10.00 €	Cognac Gautier - 4 cl	12.00 €
Cognac Camus Ile de Ré - 4 cl	14.00 €	Chartreuse Verte - 4 cl	12.00 €
Chartreuse Jaune - 4 cl	14.00 €	Chartreuse MOF - 4 cl	16.00 €
Chartreuse 9è centenaire - 4 cl	18.00 €		

SHOOTER

Génépi - 2 cl	5.50 €	Chartreuse Verte - 2 cl	5.50 €
---------------	--------	-------------------------	--------

COCKTAILS

Apérol Spritz, Prosecco, Eau gazeuse, Aperol, Tranche d'orange	15.00 €
Hugo Spritz, Prosecco, Liqueur St-Germain, Eau pétillante, Menthe	17.00 €
Spritz Maison Louly, St-Germain, Salvia, Limone, Prosecco, Eau pétillante	17.00 €
Moscow Mule/ London Mule, Vodka Poliakov ou Gin, Ginger Beer, Jus de citron vert pressé	15.00 €
Le Loulou, Vodka, Curaçao, Sirop d'hibiscus, Jus de Maracuja, Jus de cranberries, Nectar de pêche, Jus de citron vert	15.00 €
Campari Spritz, Campari, Eau gazeuse, Prosecco, Tranche d'orange	15.00 €
Margarita, Tequila, Cointreau, Citron vert, Sel	18.00 €
Coco Charnel, Tequila, Triple sec, Crème de coco, Sirop de framboise, Jus de Maracuja	15.00 €
Expresso Martini, Vodka, Liqueur de café, Sirop de canne Canadou, Expresso	15.00 €
Irish Coffee, Irish Whiskey West Cork, Café, Sucre de canne	15.00 €
Pornstar, Vodka, Maracuja, Sirop de vanille, Liqueur fruit de la passion, Citron vert, Shot de champagne	18.00 €
Mai Tai, Rhum, Cointreau, Sirop d'orgeat, Citron vert	18.00 €

MOCKTAILS

Virgin Citra Berry, Sirop de framboise, Citron vert, Perrier	13.00 €
Passion Louly, Jus de maracuja, Crème de passion, Perrier, Sirop de fraise	13.00 €