

GOOD KARMA

By Lolita

FOOD

LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 15H
& DE 19H À 23H



DRINKS



BY FAMILY KA BUSINESS

DU LUNDI AU VENDREDI

Menu du Midi

16,50€

ENTREE + PLAT DU JOUR **ou** PLAT DU JOUR + DESSERT
+ 1 VERRE DE VIN **ou** UN CAFÉ

ENTRÉE

ENTRÉE DU JOUR

ou

ŒUF MAYO AU PIMENT D'ESPELETTE 

ou

CARPACCIO DE BŒUF, PARMESAN, CHAMPIGNONS, PESTO

PLAT 13,90€

PLATS DU JOUR

ou

TOAST AVOCADO BIO

FETA, ŒUF BIO MOLLET, HOUMOUS ÉPICÉ MAISON ET GRENADES

ou

CUISSES DE POULET RÔTI « MOUSSA STYLE »

HARICOTS VERTS FRAIS POÊLÉS AIL ET FINES HERBES

DESSERT 6,00€

PANNA COTTA COULIS FRAISES

ou

MI-CUIT CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS

ET

UN VERRE DE VIN ROUGE, ROSÉ OU BLANC (15 cl)
« MAS PEYRE » IGP DES CÔTES CATALANES

ou

UN CAFÉ

Entrées en partages *ou pas !!*

 *Tout est fait maison à base de produits frais.*

A TOUTE HEURE !!! DE 12H à 23H

Planche de charcuteries «Pour 2 personne» **16,00€**

Pâté de campagne, rillettes de porc, jambon blanc, saucisse perche

Ardoise de fromages «Pour 1 personne» **12,00€**

Fourme d'ambert, comté, saint-marcellin, camembert

Houmous maison  **12,90€**

Concassée d'olives, pois chiches cumin, crème sésame

Choux de fleur rôti **12,40€**

Crème de sésame

Accra au lieu noir, sauce tartare pili-pili Aneth  **12,50€**

Feta rôtie **12,40€**

Miel, zaatar et polen

Frites de patates douces **12,40€**

Feta et origan, mayo spicy

Mozza Stracciatella **13,90€**

Pickles de brugnons, pignons de pin, huile d'Argan vinaigre de xérès

Tartare de saumon **14,50€**

Algues de wakamé crème de yuzu, œufs de tobiko

Pizzeta tartufata mozza Bufala **14,50€**

Camembert au lait cru pané Amandes pistache au miel **14,00€**

Asperges mimosa menthe origan frais **12,50€**

Lamelles de bœuf Angus crues, avocat, crème miso **15,00€**

Origine Irlande

Falafel (boulettes de pois chiche) chimichurri **12€40**

crème de sésame

Nos plats d'amour

 *Tout est fait maison à base de produits frais.*

Tartare de bœuf Angus au couteau à L'italienne 21,00€

Origine Irlande, frites maison

Ribbs BBQ maison, patate douce rôtie 22,00€

Origine France

Bavette Angus 27,00€

Origine Irlande, Pommes de terre, grenailles, sauce au poivre

Crevettes thaï curry vert coco  23,00€

Riz gluant

Tomates colorées, Mozza Bufala entière 21,00€

Câpres, olive tagliash Huile d'olive basilc balsamique

Sup jambon de parme 4€

Double Smash burger 23,00€

Bœuf Angus origine Irlande smashé (donc bien cuit), cornichons pickle, oignons rouges confits, col slow, sauce BBQ maison

Supplément bacon 2€

Risotto crémeux d'asperges vertes fraîches au parmesan 21,00€

La Loli Caesar 21,00€

Escalope de cuisse de poulet crispy origine France, bacon, avocat, croûtons, parmesan, salade romaine, sauce Caesar maison

Tataki de saumon de Norvège, mi-cuit au sésames 24,00€

Poêlée de champignons, marmelade de grenade, noisette et huile de truffes

Brochette d'agneau sweet garlic gingembre butter  24,00€

Origine Irlande, haricots verts sautés

Pasta crème de Truffe et champignons, Mozza Bufala 24,00€

"Sup Parme 4€"

Pour Deux

Côte de bœuf os à moelle XXL 89,00€

Origine Écosse (environ 1,2 kg), sauce au poivre, frites maison, salade verte

Nos Pizza

PLATS ENFANTS

PASTA JAMBON BEURRE
ou PETITE MARGHERITA

9€

Truffe me if you can 26,00€

Crème de truffe, champignons, Mozza Bufala, Mozza Fior Di latte

Thon Lover 21,00€

Crème de courgettes, émietté de thon à l'huile, olives provençales, tomates cerises confites maison, Mozza Stracciatella, basilic

Frenchy Cheesy 21,00€

Crème fraîche d'Ysigny, mozza Fior Di Latte, Fourme d'Ambert, Scamorza fumée, copeaux de comté, basilic

P'tit Bouchon 22,00€

Sauce Tomates provençales, Mozza, Fior Di Latte, saucisson de Lyon pistachés, saint-marcellin, basilic

Loli Pizzzz 24,00€

Sauce tomates provençales, Mozza, Fior di Latte, tomates cerises, jambon de Parme, mesclun, basilic

Basgi Basgiu 22,00€

Sauce tomates provençales, mozza fio di latte, figatellu (saucisse corse), ricotta, basilic

Régine !!! Mes chaussons (calzon) 22,00€

Sauce tomates provençales, Mozza, fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc, œuf, basilic

Pour les gourmands !!! POSSIBLE SUR TOUTES LES PIZZAS

SUPPL. MOZZA BUFALA + 6€

ENTière 125G

SUPPL. LÉGUMES, ŒUF + 2€

SUPPL. CHARCUTERIE + 4€

SUPPL. FROMAGES + 3€

Sweet Dessert

FAIT MAISON

Ardoise de fromages	12,00€
Fourme d'Ambert, comté, saint-marcellin, camembert	
Tiramisu (au café bien sûr)	
Pour 1 personne	10,50€
Pour 4 personnes	30,90€
Mousse au chocolat	10,50€
Café gourmand	10,50€
crème brûlée, Panna Cotta coulis de fraises, moelleux, chocolat	
Champagne gourmand	18,00€
crème brûlée, Panna Cotta coulis de fraises, moelleux, chocolat	
Coupe de glaces artisanales	8,50€
(2 BOULES) Vanille / Chocolat / Café / Fraise / Citron	
Choco bomb banana	10,50€
(boule de glace vanille et choco, Cake banane marbré, banane, chantilly maison, coulis de nocciolata bio)	
Pavlova fruits rouges chantilly mascarpone	10,50€
Riz au lait crème caramel cannelle	10,50€
Salade Ananas Fraise	9,90€

Boissons Chaudes

JUSQU'À 20 H, LES VENDREDIS ET SAMEDIS

PRIX COMPTOIR

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 7H À 12H

Café, déca, noisette, allongé	2,40€	1,30€
Cappuccino, Crème, café au lait, chocolat	3,30€	2,00€
Double café.....	4,80€	2,60€
Viennois	5,00€	3,50€
Lait chaud nature, miel ou cannelle	2,50€	1,30€
Irish Coffee	10,00€	
Thés & infusions Dammann	4,00€	2,00€
Noir : Ceylan OP, Earl Grey, Fruits rouges		
Vert : Jasmin, Menthe Bio		
Blanc : Rose Litchi		
Tisanes : Tilleul, Verveine menthe Bio		
Rooibos : Sans théine & épicé		
Croissant / Pain Choco / Tartine	1,80€	1,30€

LOLI CHOCOLAT SHOW 7€
CHOCOLAT CHAUD, CHAMALLOW, CHANTILLY MAISON,
COULIS DE CHOCOLAT

Cocktail

FAIT MAISON

Mina's Schtroumpf

12,90€

LIQUEUR DE LYCHEE, TEQUILA, JUS DE CITRON VERT,
JUS D'ORANGE, CURACCO BLEU, GRENADINE

Walking dead Vivement la saison 12...

12,90€

MÉLANGE SECRET DE QUATRE RHUMS, SIROP SPICY MANGO, SIROP DE GINGEMBRE,
PURÉE D'ANANAS, CITRON VERT

Lillet Forever On s'aimera pour la vie ???

12,90€

GIN HENDRIX, LILLET BLANC, LIQUEUR DE SUREAU,
PAMPLEMOUSSE FRAIS, CITRON JAUNE

Fizz Ultimate Collins ça pétille ma soirée...

12,90€

VODKA ABSOLUT RASPBERRY, CHAMBOR, PURÉE DE FRAMBOISES,
SUCRE PÉTILLANT, LIMONADE

Kim Ka Star Kanye revient Mon amour

12,90€

VODKA WYBOROWA, LIQUEUR DE VANILLE, PURÉE DE PASSION, BLANC D'OEUF,
LIQUEUR DE PASSION, SHOT DE CHAMPAGNE

Cosmo Love Des paillettes dans ma vie ...

12,90€

VODKA WYBOROWA, LIQUEUR DE ROSE, SIROP DE ROSE, JUS DE CITRON JAUNE, BLANC D'OEUF,
SIROP DE GINGEMBRE, JUS DE CRANBERRY

Spritz

Spritz Classico 10,50€

Cinzano, prosecco, eau pétillante

Spritz Saint Germain 12,90€

Liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante

Spritz Italicus 12,90€

Liqueur Italicus (bergamote), prosecco, eau pétillante

Spritz Lillet Rosé 10,50€

Lillet Rosé, prosecco, eau pétillante

XXL
4 L SELON L'HUMEUR
DU BARMAN
70
euros

Cocktail classic 10,50€

HAPPY HOURS LE LUNDI 17H/01H & DU MARDI AU SAMEDI 17H/19H 7,00€

SWIMMING LOL

Cinzano, Prosecco, fruits frais,
Crème de Pêche, Eau gazeuse

MOJITO

CAÍPIRINHA

Les Bières

HAPPY HOURS
LE LUNDI 17H/01H
DU MARDI AU SAMEDI 17H/19H

Pression

	25 CL	50 CL	HAPPY HOURS
Bière blonde	4,50€	8,00€	5,50€
Pelican 7.5%	5,50€	9,50€	7,00€
Bière Blanche «AFFLIGEM»	5,50€	9,50€	7,00€
Gallia IPA	5,50€	9,50€	7,00€
Panaché	4,50€	8,00€	5,50€
Monaco	5,00€	8,50€	6,00€

Supplément sirop : fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, citron jaune	00,50€	0,50€
Supplément crème : picon, cassis, pêche, mûre	00,50€	0,50€
Supplément soft : Coca, Redbull, Perrier, Limonade, Jus de fruits, Tonic	00,50€	0,50€

Bouteilles

Corona Mexique 33cl	7,00€
Desperados Aromatisé à la tequila 33cl	7,00€
Super Bock Portugal 25cl	6,00€
Desperados 0%	6,00€

Les Fresh

Jusqu'à 19h

Milkshake Nocciolata bio (pâte à tartiner au cacao et noisettes), pistaches, banane	9,50€
Smoothie Pomme, Banane, Kiwi Jaune	9,50€
	7,00€

À toute heure

Homemade citronnade Pomme	9,00€
Bubble «Boys & Girls» Jus de cranberry, sirop de litchi, citron vert, perles passion	9,00€

Lola & Iroy «0% Alcool» Céder's (gin sans alcool), martini torino (sans alcool),	9,50€
sirop de pastèque, citron vert, blanc d'oeuf, menthe fraîche, limonade	

Les Soft

Coca Cola 33cl / Coca Cola Cherry 33cl / Zéro 33cl / Limonade 33cl / Perrier 33cl /	5,00€
Red Bull 25cl / Orangina 33cl / Tonic 20cl / Fuze Tea Pêche 25cl / Fanta 25cl	
Nectars et jus de fruits 25cl Pomme, Oorange, Abricot / Ginger Beer	
Eau plates : Vittel 25cl, San Benedetto 50cl, 100cl	5,00€ / 6,00€ / 8,00€
Eau Gazeuses : San Benedetto 50cl, San Benedetto 100cl	6,00€ / 8,00€
Citron, orange ou pamplemousse pressés Jusqu'à 17H	6,00€

Le prix des boissons sont identiques au Bar et en salle.

Vins Aux Verres

BLANC

15 CL

BOUTEILLE

IGP Chardonnay « Quoi Qu'il En Goutte » Pays Doc	5,90€	29,00€
IGP Languedoc ST Guilhem le désert BIO "Domaine Croix De Saint Privat" 2022	7,00€	34,00€
Proposé par "Aux cépages d'Ermont"		
AOP Muscat de Rivesaltes Vin Doux Naturel 2023 Gérard Bertrand	7,00€	34,00€
AOP Chablis bourgogne 2023 Famille Gueguen	7,50€	42,00€
Prosecco	6,00€	32,00€

ROSÉS

AOP Luberon « Loulou charmeuse » 2023/2024	5,90€	29,00€
« Fantastique » Château Sainte Marguerite 2024 cru classé	7,50€	42,00€

ROUGES

AOP Côtes du Rhône « Plan de Dieu » 2022	5,90€	29,00€
AOP Puisseguin Saint Emilion « Champs d'Elise » 2022	6,00€	32,00€
IGP Languedoc ST Guilhem le désert BIO "Domaine Croix De Saint Privat" 2022	6,90€	34,00€
Proposé par "Aux cépages d'Ermont"		

Champagnes & Magnum

	Verre 12,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Robert Allait « CHAMPAGNE Récoltant cab »	10,00€	59,00€	118,00€	
Proposé par "Les cépages d'Ermont"				
KIR ROYAL	10,50€			
G.H.Mumm brut Cordon Rouge		100,00€	200,00€	400,00€
Dom Pérignon « Vintage » 2010			390,00€	
Louis Roederer « Cristal » 2012			390,00€	

Rosé Bouteilles & Magnum

PROVENCE

75 cl

150 cl

300 cl

« Fantastique » Château Sainte Marguerite 2024 cru classé	42,00€	84,00€	168,00€
---	---------------	---------------	----------------

LANGUEDOC

AOP Luberon « Loulou charmeuse » 2023/2024	29,00€
AOP Languedoc « Source of Joy's » (Bio, Vegan) 2021	29,00€
AOP Languedoc Cabrières Clos du temple 2019 Gérard Bertrand	240,00€

Le prix des boissons sont identiques au Bar et en salle.

Rouges Bouteilles

VINS DE BORDEAUX

AOP Puisseguin Saint-Emilion « Champs d'Elise » 2022	32,00€
AOP Pessac Leognan « Colombier » second vin Château Brown 2020	70,00€
AOP Saint-Estèphe Château Phelan Ségur 2011	200,00€
AOP Pauillac Château Baron de Pichon-Longueville 2017	240,00€
AOP Saint-Julien Grand Cru Classé Château Ducru-Beaucaillou 2011 / 2012	260,00€
AOP Pomerol Château La Fleur-Petrus 2014	400,00€
AOP Pessac Leognan Grand Cru Classé Château La Mission Haut-Brion 2011	440,00€
Domaine Clarence Dillon	
AOP Saint-Émilion Château Cheval Blanc 1er grand Cru Classé 2015	620,00€
AOP Margaux Château Margaux 1er Grand Cru Classé 2013	660,00€
AOP Pauillac Château Mouton Rothschild 1er Cru Classé Bordeaux 2014	800,00€

VINS DE LOIRE

AOP Bourgueil domaine Audebert et fils 2022	29,00€
VDF Côtes Roannaises « La colline en Flamme » Romain Paire	34,00€
Proposé par "Aux cépages d'Ermont"	

VINS DE BOURGOGNE

AOP Pinot Noir André Ducal 2023	36,00€
AOP nuit-Saint-Georges « Paul Aegerter » 2019	120,00€
AOP Gevrey Chambertin 2017 Bouchard Père et Fils bout	80,00€

VINS DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône « plan de Dieu » 2023	29,00€
IGP Côtes-du-Rhône E Guigal 2021	49,00€

VINS DU BEAUJOLAIS

AOP Brouilly Château de Pierreux 2022	39,00€
---	---------------

VINS DU LANGUEDOC / SUD-OUEST

AOP Minervois La Livinière « Sirus » (Bio) 2020/21 Château La Croix Martelle	32,00€
IGP Languedoc ST Guilhem le désert BIO "Domaine Croix De Saint Privat" 2023	34,00€
Proposé par "Aux cépages d'Ermont"	
AOP Pic Saint-Loup « Le Loup Du Pic » Puech-Haut 2020/21	55,00€
AOP Languedoc « Tête De Bélier » Puech-Haut 2021	85,00€
AOP La Clape « L'Hospitalet » 2020 Gérard Bertrand	85,00€
AOP La Clape « L'Hospitalitas » 2018/19 Gérard Bertrand	130,00€
AOP Minervois La Livinière Clos d'Ora 2016 Gérard Bertrand	290,00€

VINS ÉTRANGÉS

BIO "Mavro" - Domaine Tarala 2017	68,00€
 GRÈCE Proposé par "Aux cépages d'Ermont"	
IGT Coribante Salento (Pouilles) « Castello Monaci » 2022	36,00€
 ITALIE	

Le prix des boissons sont identiques au Bar et en salle.

Blanc Bouteilles

VINS DE LOIRE

IGP Chardonnay « Quoi Qu'il En Goutte » Pays Doc	29,00€
VDF Chardonnay Côtes Roannaises « La Colline en flamme » Romain Paire 2023/2024	34,00€
Proposé par "Les cépages d'Ermont"	
AOP Pouilly fumé Les Fines Caillottes 2023/2024 Jean Pabiot et fils	53,00€

VINS DU RHÔNE

AOP Condrieu E.Guigal 2020 Jean Pabiot et fils	100,00€
--	---------

VINS DU LANGUEDOC / SUD-OUEST

IGP Languedoc ST Guilhem le désert BIO "Domaine Croix De Saint Privat" 2022	34,00€
Proposé par "Les cépages d'Ermont"	
AOP Muscat de Rivesaltes Domaine Gérard Bertrand 2023	34,00€

VINS DE BOURGOGNE

AOP Chablis bourgogne 2023 Famille Gueguen	42,00€
AOP Puligny Montrachet 2018 Louis Latour	120,00€

VINS DE BORDEAUX

AOP Pessac Leognan Château Brown Grand vin de Graves 2015	125,00€
AOP Sauternes Château Rieussec 1er Grand Cru 2016	170,00€
AOP Sauternes Château Yquem 1er Grand Cru Supérieur 2014	490,00€

VINS ÉTRANGERS

AOP BIO Riesling « Magnus » - Domaine Staffelter Hof 2019/20	46,00€
ALLEMAGNE Proposé par "Les cépages d'Ermont"	
AOP BIO Pinot Grigio - Domaine Auratae de Sicile 2021	46,00€
ITALIE Proposé par "Les cépages d'Ermont"	
EST Fiano Salento (Pouilles) « Castello Monaci » 2022	36,00€

Apéritifs & Digestifs

Ricard	5,50€
Kir Chardonnay - 15cl	6,50€
Suze / Porto rouge / Amaretto / Campari / Martini Blanc	7,50€
Martini Rouge / Cinzano	
Limoncello Della Riviera / Cointreau / Calva	
Vieil Armagnac Clé des Ducs VSOP	9,90€
Kir Royal	10,00€
Cognac Hennessy VS	15,00€
Vielle Prune Louis Roque	15,00€
Bas Armagnac Millésime 1990 Duc de Loussac	17,00€
Bas Armagnac Intemporel Hors d'Age Château Laubad	18,00€

Les Liqueurs

Mozart Chocolate / Kahlua	9,90€
Bailey's / Get 27 / Get 31	
Saint-Germain / Chambord / Pisco / Italicus	11,00€
Absinthe	16,00€

Le prix des boissons sont identiques au Bar et en salle.

Les Alcools

WHISKY & WHISKEY - 5CL

Jameson Single malt Irlande	9,90€
Aberlour 12 ans Single malt écossé	16,00€
Chivas Regal 18 ans Écosse blended scotch whisky	16,00€
Ballantine's cosse blended scotch whisk.....	9,90€
Jack Daniel's Tennessee whisky	11,00€
Jack Daniel's Single barrel	16,00€
Monkey shoulder smokey Écosse blended malt	9,90€
Nikka From the Barrel Japonais	15,00€

RHUMS & CACHAÇA - 5CL

3 Rivières Martinique / Sailor Jerry Caraïbes / Ti Arrangé Maison Ananas, Mangue Passion, Citron Gingembre	9,90€
Havana 3 ans Cuba / Cachaça Brésil	
Havana 7 ans Cuba	15,00€
Seca de la Silva Guatemala / Diplomatico Reserva Venezuela	16,00€
Zacapa 23 ans Guatemala / Matusalem 23 ans Cuba	20,00€
Don Papa 10 ans Philippines	

GIN - 5CL

Beefeater Angleterre / Bombay Sapphire Angleterre	9,90€
Bulldog Angleterre / The Botaniste Écosse	13,00€
Citadelle France / Hendrick's Écosse	
gin tonic : 1 gin au choix + tonic = +0.50€	

TEQUILA & MESCAL - 5CL

San José Mexique	9,90€
Olmecca Altos Mexique / Beneva Mescal Mexique	13,00€

VODKA - 5cl

Wyborowa Pologne	9,90€
Greygoose France / Belvedere Pologne	16,00€

ALLERGÈNES



Moutarde



Céréales contenant du gluten



Crustacés



Laït

(y compris lactose)



Œuf



Mollusques



Soja



Céleri



Sésame



Fruits à coque



Arachides



Poisson



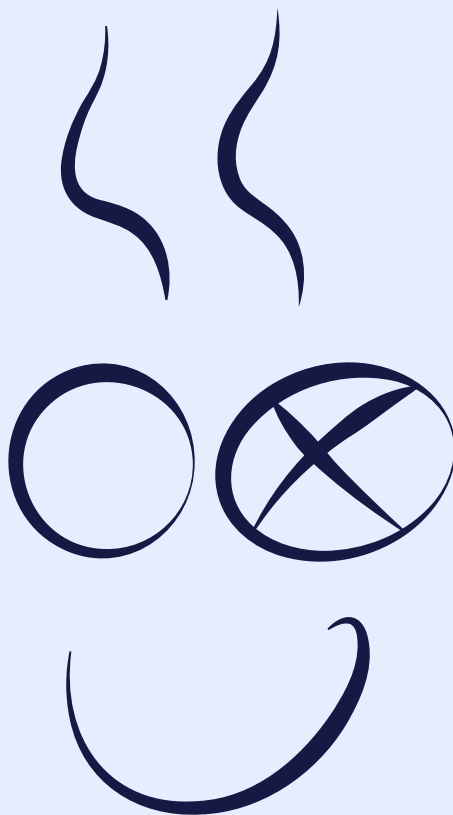
Sulfites



Lupin

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 Août 2011, des éthylo-tests sont à votre disposition.
Prix nets et en euros. Taxe et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Nous n'acceptons pas les chèques et les billets de 500 €.

Le prix des boissons sont identiques au Bar et en salle.



**PENSEZ À RÉSERVER
VOTRE TABLE SUR NOTRE SITE**

**Bistrot Lolita Ermont
15 rue de la Halte 95120 Ermont**