

GOOD KARMA

By Lolita

FOOD

LUNDI AU SAMEDI DE 12H À 14H30

LUNDI - JEUDI 19H À 22H30

VENDREDI - SAMEDI 19H À 23H

FERMÉ LE DIMANCHE EN HIVER



DRINKS



BY FAMILY KA BUSINESS

MENU MIDI

12H - 14H30 DU LUNDI AU VENDREDI

16,50€

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR **OU** PLAT DU JOUR + DESSERT MIDI

+

1 VERRE DE VIN MIDI ROUGE, ROSÉ, BLANC **OU** UN CAFÉ

Plats du jour seul 13,90€

Entrées en partages *ou pas !!*

 Tout est fait maison à base de produits frais.

A TOUTE HEURE !!! DE 12H à 23H

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

Jambon de Parme, mortadelle pistache, Spianata picante, jambon cuit

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

Gorgonzola, parmesan, tommino, Provola fumé

Choux de fleur rôti 12,40€

Crème de sésame

Borëk Pamko pistache 12,50€

Bœuf haché, cheddar, fromage grec persillé et citronné

Feta rôtie 12,40€

Miel, zaatar et polen

Frites de patates douces 12,40€

Feta et origan, mayo spicy

Crumble de Saint Félicien poire caramélisée amande 12,50€

Arrancini Parme Provola fumée 13,00€

Cabillaud Gravlax mayo Wakame, citron vert gingembre 15,00€

**Foie gras, maison au cognac Delamain chutnay de datte zaatar
et fleur d'oranger** 25,00€

L'œuf meurette 12,00€

Œuf mollet, poêlée de chanterelles et lardons, sauce Vigneronne, brioche

Falafel (boulettes de pois chiche) 12€40

houmous maison, chimichurri, crème de sésames

Nos plats d'amour

 Tout est fait maison à base de produits frais.

8€

PLATS ENFANTS
PASTA JAMBON BEURRE
ou PETITE MARGHERITA
ou STEAK HACHÉ FRITES

Paleron de bœuf braisé (France) sauce miroir	23,00€
Purée maison	
Poulet Crispy (UE) sauce ponzu Chimichurri	21,00€
Purée de patate douce	
Linguine pomodoro gambas panko	25,00€
Double Smash burger	23,00€
Bœuf Angus origine Irlande smashé (donc bien cuit), cornichons pickle, oignons rouges confits, col slow, sauce BBQ maison	
Risotto crémeux parmesan portobello rôti	19,00€
Tataki de saumon de Norvège, mi-cuit au sésames	25,00€
Poêlée de champignons, marmelade de grenade, noisette et huile de truffes	
Pavé de rumsteak (Irlande) fumé au foin	27,00€
Gratin dauphinois sauce poivre ou gorgonzola	
Filet de canette entier (France) laqué	25,00€
Carottes fanes fondantes	

Côte de bœuf os à moelle XXL Pour Deux	89,00€
Origine Écosse (environ 1,2 kg), sauce poivre, sauce gorgonzola, frites maison, mesclun	

Nos Pizzas

GASSMAN-PIZZA SEMI-ROULEE	25,00€
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, tomates cerise confites, jambon parme, parmesan, Mesclun, basilic frais	
ITALIAN CHEESY	22,00€
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, gorgonzola, provola fumé, parmesan 16 mois, ricotta au poivre, pesto de tomate séchée	
KISS ME REGINA « CALZON OUVERTE »	22,00€
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, champignon Paris jambon cuit aux herbes, œuf, ciboulette	
SHUT UP « ça pique »	22,00€
Mozza fior di latté, purée de tomate jaune, Spianata piquante, poivrons rouge grillés, ricotta fraîche à la menthe et citron	
TRUFFE ME IF YOU CAN	26,00€
Mozza fior di latté, crème de truffes, champignons de paris, Mozza Bufala, basilic frais	
PISTACHE YOU	23,00€
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, mortadelle pistache, Mozza stracciatella pistache	

SUPPL. MOZZA BUFALA +6€
ENTIÈRE 125G

SUPPL. LÉGUMES, ŒUF + 2€
SUPPL. CHARCUTERIE + 4€
SUPPL. FROMAGES + 3€

Sweet Dessert

FAIT MAISON

Ardoise de fromages italiens	12,00€
Gorgonzola, parmesan, tomino, Provola fumé	
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 fleur d'oranger menthe, mousse choco blanc cacahuètes salées caramélisées, Cookie maison	
Champagne gourmand	18,00€
crème brûlée fleur d'oranger menthe, mousse choco blanc cacahuètes salées caramélisées, Cookie maison	
Coupe de glaces artisanales	8,50€
(2 BOULES) Vanille / Chocolat / Café / Fraise / Citron	
Choco bomb banana	10,50€
(boule de glace vanille et choco, Cookie maison, banane, chantilly maison, coulis de nocciolata bio)	
Riz au lait crème caramel cannelle	10,50€

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		
Tartine	1,80€	1,30€

LOLI CHOCOLAT SHOW **7€**

CHOCOLAT CHAUD, CHAMALLOW, CHANTILLY MAISON,
COULIS DE CHOCOLAT

Cocktail

FAIT MAISON



Walking dead Vivement la saison 12...

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

12,90€

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

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

12,90€

Fizz Ultimate Collins Ça pétille ma soirée...

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

12,90€

Kim Ka Star Kanye revient Mon amour

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

12,90€

Cosmo Love Des paillettes dans ma vie ...

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

12,90€

Spritz

Spritz Classico Cinzano, prosecco, eau pétillante 10,50€

Spritz Saint Germain Liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante 12,90€

Spritz Italicus Liqueur Italicus (bergamote), prosecco, eau pétillante 12,90€

Spritz Lillet Rosé Lillet Rosé, prosecco, eau pétillante 10,50€

Cocktail classic 10,50€

HAPPY HOURS

LUNID AU MERCREDI 17H - 01H & JEUDI AU SAMEDI 17H - 20H

FERMÉ LE DIMANCHE EN HIVER

7,00€

SWIMMING LOL

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

MOJITO

CAÏPIRINHA

Les Bières

HAPPY HOURS

LUNDI AU MERCREDI 17H - 01H

JEUDI AU SAMEDI 17H - 20H

FERMÉ LE DIMANCHE EN HIVER

Pression

	25 CL	50 CL	HAPPY HOURS
Bière blonde	4,50€	8,00€	5,50€
Pelican 7.5%	5,50€	9,50€	7,00€
Ambré bière hivernale «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, poire, raisins	9,50€	7,00€

À toute heure

Homemade citronnade Pomme	8,00€	
Bubble «Boys & Girls» Jus de cranberry, sirop de litchi, citron vert, perles passion	9,00€	
Lola & Iroy «0% Alcool» Nolow (gin sans alcool), martini torino (sans alcool),	9,00€	7,00€
sirop de pastèque, citron vert, blanc d'oeuf, menthe fraîche, limonade		
Virgin Colada // Virgin Mojito	8,50€	7,00€

Les Soft

Coca Cola 33cl / Coca Cola Cherry 33cl / Zéro 33cl / Limonade / Perrier 33cl /	5,00€
Red Bull 25cl / 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€

Les Liqueurs

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.

Vins Aux Verres

BLANC

	15 CL	BOUTEILLE
IGP Colombar 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"

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 Cabrières Clos du temple 2019 Gérard Bertrand	240,00€

Blanc Bouteilles

VINS DE LOIRE

IGP Colombar 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€

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 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'Hospitalitas » 2018/19 Gérard Bertrand	130,00€
AOP Minervois La Livinière Clos d'Ora 2016 Gérard Bertrand	290,00€

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€		

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 écossie	16,00€
Chivas Regal 12 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 barel	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€
Secha de la Silva Guatemala.....	16,00€
Zacapa 23 ans Guatemala / Matusalem 23 ans Cuba	20,00€
Don Papa 10 ans Philippines	

GIN - 5CL

Beefeater Angleterre	9,90€
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€
Olmea Altos Mexique / Mescal Mexique	13,00€

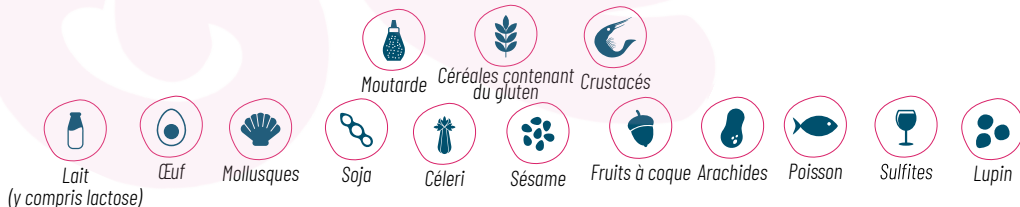
VODKA - 5cl

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

Apéritifs & Digestifs

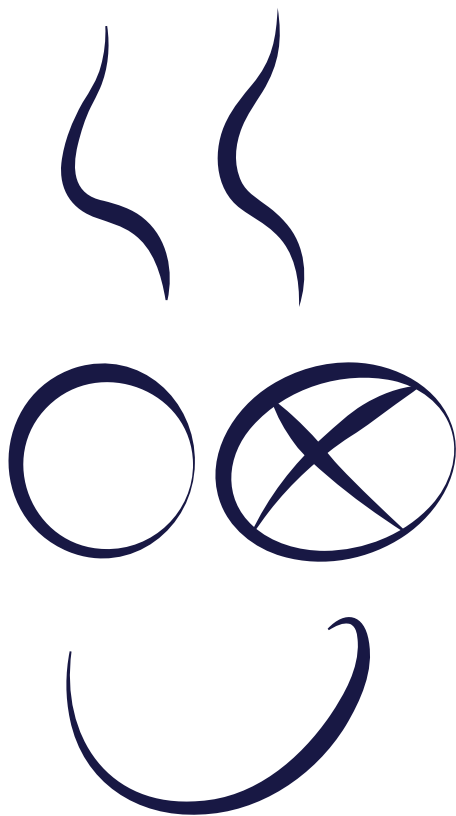
Ricard	5,50€
Kir Chardonnay - 15cl	6,50€
Suze / Porto rouge / Amaretto / Campari / Martini Blanc	7,50€
Martini Rouge / Cinzano	
Limoncello Della Riviera / Cointreau / Calva	
Vieil Armagnac Clé des Ducs VSOP	9,90€
Kir Royal	10,00€
Cognac Hennessy VS	15,00€
Vieille Prune Louis Roque	15,00€
Bas Armagnac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

ALLERGÈNES



Conformément à l'arrêté ministériel du 24 Août 2011, des éthylotests 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**