

MENU REVEILLON 2026 By Lolita

FOOD DRINKS



BY FAMILY KA BUSINESS

Suggestions festives

VOUS SERONT PROPOSÉES PAR NOTRE CHEF

Entrées en partages ou pas !!

Choux de fleur rôti	17,40€
Crème de sésame	
Borëk Pamko pistache	17,50€
Bœuf haché, cheddar, fromage grec persillé et citronné	
Feta rôti	17,40€
Miel, zaatar et polen	
Frites de patates douces	17,40€
Feta et origan, mayo spicy	
Crumble de Saint Félicien poire caramélisée amande	17,50€
Arrancini Parme Provola fumée	18,00€
Cabillaud Gravlax mayo Wakame, citron vert gingembre	20,00€
Foie gras, maison au cognac Delamain chutnay de datte zaatar et fleur d'oranger	29,00€
L'œuf meurette	17,00€
Œuf mollet, poêlée de chanterelles et lardons, sauce Vigneronne, brioche	
Falafel (boulettes de pois chiche)	17€40
houmous maison, chimichurri, crème de sésames	

Nos plats d'amour

Paleron de bœuf braisé (France) sauce miroir	28,00€
Purée maison	
Poulet Crispy (UE) sauce ponzu Chimichurri	26,00€
Purée de patate douce	
Linguine pomodoro gambas panko	30,00€
Double Smash burger	28,00€
Bœuf Angus origine Irlande smashé (donc bien cuit), cornichons pickle, oignons rouges confits, col slow, sauce BBQ maison	
Risotto crémeux parmesan portobello rôti	24,00€
Tataki de saumon de Norvège, mi-cuit au sésames	30,00€
Poêlée de champignons, marmelade de grenade, noisette et huile de truffes	
Pavé de rumsteak (Irlande) fumé au foie	32,00€
Gratin dauphinois sauce poivre ou gorgonzola	
Filet de canette entier (France) laqué	30,00€
Carottes fanes fondantes	

Côte de bœuf os à moelle XXL Pour Deux	99,00€
Origine Écosse (environ 1,2 kg), sauce poivre, sauce gorgonzola, frites maison, mesclun	

 Tout est fait maison à base de produits frais.

Sweet Dessert

FAIT MAISON

Ardoise de fromages italiens	15,50€
Gorgonzola, parmesan, tommino, Provola fumé	
Tiramisu (au café bien sûr)	15,50€
Pour 1 personne	
Mousse au chocolat	15,50€
Café gourmand	15,50€
crème brûlée fleur d'oranger menthe, mousse choco blanc cacahuètes salées caramélisées, Cookie maison	
Champagne gourmand	23,00€
crème brûlée fleur d'oranger menthe, mousse choco blanc cacahuètes salées caramélisées, Cookie maison	
Coupe de glaces artisanales	13,50€
(2 BOULES) Vanille / Chocolat / Café / Fraise / Citron	
Choco bomb banana	15,50€
(boule de glace vanille et choco, Cookie maison, banane, chantilly maison, coulis de nocciolata bio)	
Riz au lait crème caramel cannelle	15,50€

Boissons Chaudes

JUSQU'À 20 H, LES VENDREDIS ET SAMEDIS

PRIX COMPTOIR

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 7H À 12H

Café, déca, noisette, allongé	4,00€
Cappuccino, Crème, café au lait, chocolat	5,00€
Double café.....	8,00€
Viennois	8,00€
Irish Coffee	15,00€
Thés & infusions Dammann	8,00€
Noir : Ceylan OP, Earl Grey, Fruits rouges	
Vert : Jasmin, Menthe Bio	
Blanc : Rose Litchi	
Tisanes : Tilleul, Verveine menthe Bio	
Rooibos : Sans théine & épicé	

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

17,00€

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

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

17,00€

Fizz Ultimate Collins Ça pétille ma soirée...

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

17,00€

Kim Ka Star Kanye revient Mon amour

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

17,00€

Cosmo Love Des paillettes dans ma vie ...

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

17,00€

Spritz

Spritz Classico Cinzano, prosecco, eau pétillante 17,00€

Spritz Saint Germain Liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante 17,00€

Spritz Italicus Liqueur Italicus (bergamote), prosecco, eau pétillante 17,00€

Spritz Lillet Rosé Lillet Rosé, prosecco, eau pétillante 17,00€

Cocktail classic 15,00€

SWIMMING LOL

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

MOJITO

CAÏPIRINHA

Les Bières

Pression

	25 CL	50 CL
Bière blonde	8,00€	15,00€
Pelican 7.5%	8,00€	15,00€
Ambré bière hivernale «AFFLIGEM»	8,00€	15,00€
Gallia IPA	8,00€	15,00€
Panaché	8,00€	15,00€
Monaco	8,00€	15,00€
Supplément sirop : fraise, grenadine, pêche, menthe, orgeat, citron jaune		00,50€
Supplément crème : picon, cassis, pêche, mûre		00,50€
Supplément soft : Coca, Redbull, Perrier, Limonade, Jus de fruits, Tonic		00,50€

Bouteilles

Corona Mexique 33cl	9,00€
Desperados Aromatisé à la tequila 33cl	9,00€
Super Bock Portugal 25cl	9,00€
Desperados 0%	9,00€

Les Fresh

Homemade citronnade Pomme	12,00€
Bubble «Boys & Girls» Jus de cranberry, sirop de litchi, citron vert, perles passion	12,00€
Lola & Iroy «0% Alcool» Nolow (gin sans alcool), martini torino (sans alcool), sirop de pastèque, citron vert, blanc d'oeuf, menthe fraîche, limonade	12,00€
Virgin Colada // Virgin Mojito	12,00€

Les Soft

Coca Cola 33cl / Coca Cola Cherry 33cl / Zéro 33cl / Limonade / Perrier 33cl /	8,00€
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	8,00€ 10,00€ 12,00€
Eau Gazeuses : San Benedetto 50cl, San Benedetto 100cl	10,00€ 12,00€

Les Liqueurs

Kahlua	15,00€
Bailey's / Get 27 / Get 31	
Saint-Germain / Chambord / Pisco / Italicus	15,00€
Absinthe	20,00€

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

Vins Aux Verres

15 CL

BLANC

IGP Colombar Chardonnay « Quoi Qu'il En Goutte » Pays Doc	9,00€
IGP Languedoc ST Guilhem le désert BIO "Domaine Croix De Saint Privat" 2022	10,00€

Proposé par "Aux cépages d'Ermont"

AOP Muscat de Rivesaltes Vin Doux Naturel 2023 Gérard Bertrand	10,00€
AOP Chablis bourgogne 2023 Famille Gueguen	10,00€
Prosecco	9,00€

ROSÉS

AOP Luberon « Loulou charmeuse » 2023/2024	9,00€
« Fantastique » Château Sainte Marguerite 2024 cru classé	10,00€

ROUGES

AOP Côtes du Rhône « Plan de Dieu » 2022	9,00€
AOP Puisseguin Saint Emilion « Champs d'Elise » 2022	9,00€
IGP Languedoc ST Guilhem le désert BIO "Domaine Croix De Saint Privat" 2022	10,00€
Proposé par "Aux cépages d'Ermont"	

Rosé Bouteilles & Magnum

75 cl

150 cl

300 cl

PROVENCE

« Fantastique » Château Sainte Marguerite 2024 cru classé	60,00€	120,00€	240,00€
---	--------	---------	---------

LANGUEDOC

AOP Luberon « Loulou charmeuse » 2023/2024	40,00€
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	40,00€
VDF Chardonnay Côtes Roannaises « La Colline en flamme » Romain Paire 2023/2024	40,00€

Proposé par "Les cépages d'Ermont"

AOP Pouilly fumé Les Fines Caillottes 2023/2024 Jean Pabiot et fils	60,00€
---	--------

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	50,00€
---	--------

Proposé par "Les cépages d'Ermont"

AOP Muscat de Rivesaltes Domaine Gérard Bertrand 2023	50,00€
---	--------

VINS DE BOURGOGNE

AOP Chablis bourgogne 2023 Famille Gueguen	50,00€
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	50,00€
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	40,00€
VDF Côtes Roannaises « La colline en Flamme » Romain Paire	50,00€
Proposé par "Aux cépages d'Ermont"	

VINS DE BOURGOGNE

AOP Pinot Noir André Ducal 2023	50,00€
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	50,00€
IGP Côtes-du-Rhône E Guigal 2021	70,00€

VINS DU BEAUJOLAIS

AOP Brouilly Château de Pierreux 2022	50,00€
---	--------

VINS DU LANGUEDOC / SUD-OUEST

AOP Minervois La Livinière « Sirus » (Bio) 2020/21 Château La Croix Martelle	50,00€
IGP Languedoc ST Guilhem le désert BIO "Domaine Croix De Saint Privat" 2023	50,00€
Proposé par "Aux cépages d'Ermont"	
AOP Pic Saint-Loup « Le Loup Du Pic » Puech-Haut 2020/21	70,00€
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»	15,00€	75,00€	150,00€	
Proposé par "Les cépages d'Ermont"				
KIR ROYAL	16,00€			
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	15,00€
Aberlour 12 ans Single malt écossie	20,00€
Chivas Regal 12 ans Écosse blended scotch whisky	20,00€
Ballantine's cosse blended scotch whisk.....	15,00€
Jack Daniel's Tennessee whisky	15,00€
Jack Daniel's Single barel	20,00€
Monkey shoulder smokey Écosse blended malt	15,00€
Nikka From the Barrel Japonais	20,00€

RHUMS & CACHAÇA - 5CL

3 Rivières Martinique / Sailor Jerry Caraïbes / Ti Arrangé Maison Ananas, Mangue Passion, Citron Gingembre	15,00€
Havana 3 ans Cuba / Cachaça Brésil	
Havana 7 ans Cuba	20,00€
Secha de la Silva Guatemala /	20,00€
Zacapa 23 ans Guatemala / Matusalem 23 ans Cuba	25,00€
Don Papa 10 ans Philippines	

GIN - 5CL

Beefeater Angleterre /	15,00€
The Botaniste Écosse	18,00€
Citadelle France / Hendrick's Écosse	
gin tonic : 1 gin au choix + tonic = +0.50€	

TEQUILA & MESCAL - 5CL

San José Mexique	15,00€
Olmea Altos Mexique / Mescal Mexique	18,00€

VODKA - 5cl

Wyborowa Pologne	15,00€
Greygoose France / Belvedere Pologne	20,00€

Apéritifs & Digestifs

Ricard	8,00€
Kir Chardonnay - 15cl	9,50€
Suze / Porto rouge / Amaretto / Campari / Martini Blanc	10,00€
Martini Rouge / Cinzano	
Limoncello Della Riviera / Cointreau / Calva	
Vieil Armagnac Clé des Ducs VSOP	15,00€
Kir Royal	15,00€
Cognac Hennessy VS	20,00€
Vieille Prune Louis Roque	20,00€
Bas Armagnac Millésime 1990 Duc de Loussac	23,00€
Bas Armagnac Intemporel Hors d'Age Château Laubad	23,00€

ALLERGÈNES



Moutarde



Céréales contenant
du gluten



Crustacés



Laït



Cœuf



Mollusques



Soja



Céleri



Sésame



Fruits à coque



Arachides



Poisson



Sulfites



Lupin

(y compris lactose)

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 Août 2011, des éthylostes 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.