

Lolita

Bistrot



BY FAMILY KA BUSINESS

 Tout est fait maison à base de produits frais.

Menu du midi 16,50€

12H-14H30 DU LUNDI AU VENDREDI

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€

Les entrées à partager ou pas !!

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, tomme, Provolone fumé

Choux de fleur rôti 12,40€

Crème de sésame

Borëk Pamko pistache12,50€

Bœuf haché, cheddar, fromage grec persillé et citronné

Feta rôtie12,40€

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 Provolone fumée13,00€

Cabillaud Gravlax mayo Wakame, citron vert gingembre15,00€

**Foie gras, maison au cognac Delamain chutney 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

Les plats

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 panko25,00€

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 rôti19,00€

Tataki de saumon de Norvège, mi-cuit au sésames25,00€

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

Ribbs BBQ maison, pomme grenailles23,00€

Origine France

Côte de bœuf os à moelle XXL Pour deux 89,00€

Origine Écosse (environ 1,2 kg) , sauce poivre, sauce gorgonzola, frites maison, mesclun

Plats Enfants 8,00€

Pasta jambon beurre ou Petite Margherita ou Steak haché frites

Les 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

Les Desserts

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€

Cocktails

XXL : 4L Selon l'humeur du barman 70,00€

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

Happy Hour

HAPPY HOURS LUNDI AU MERCREDI 17H - 01H & JEUDI AU SAMEDI 17H - 20H

Spritz Classico Cinzano, prosecco, eau pétillante 10,50€ 7,00€

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€

Cocktails classics

Swimming LOL 10,50€ 7,00€

Mojito 10,50€ 7,00€

Caïpirinha 10,50€ 7,00€

HAPPY HOURS LUNDI AU MERCREDI 17H - 01H & JEUDI AU SAMEDI 17H - 20H

Bières

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€

Supplément crème : picon, cassis, pêche, mûre 00,50€

Supplément soft : Coca, Redbull, Perrier, Limonade, Jus de fruits, Tonic 00,50€

BOUTEILLES

Corona Mexique 33cl 7,00€

Desperados Aromatisé à la tequila 33cl 7,00€

Super Bock Portugal 25cl 6,00€

Desperados 0% 6,00€

Freshs

JUSQU'À 19H

Milkshake Nocciolata bio(pâte à tartiner au cacao et noisettes), pistaches, banane 9,50€

Smoothie pomme, poire 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€

Vins Aux Verres

BLANC	15 CL	BOUTEILLE
IGP Chardonnay Loire « Le Coquillier»	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”		

Rosés 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€	

Blancs Bouteilles

VINS DE LOIRE		
IGP Colombard 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 2023Famille 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€	

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 DU BEAUJOLAIS		
AOP Brouilly Château de Pierreux 2022	39,00€	

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 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€	400,0€
Dom Pérignon « Vintage » 2010			390,00€	
Louis Roederer « Cristal » 2012			390,00€	

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€

Alcools

WHISKY & WHISKEY - 5CL

Jameson Single malt Irlande	9,90€
Aberlour 12 ans Single malt écossie	16,00€
Chivas Regal 12 ans écossie 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 écossie 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 / Don Papa 10 ans Philippines	20,00€

GIN - 5CL

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

TEQUILA & MISCAL - 5CL

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

VODKA - 5CL

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

Liqueurs

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

Softs

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

Boissons Chaudes

JUSQU'à 20 H, LES VENDREDIS ET SAMEDIS

Prix comptoir du lundi au samedi de 7h à 12h

		Prix Comptoir
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€
Loli Chocolat Show	7,00€	
Chocolat chaud, chamallow, chnatilly maison, coulis de chocolat		
Lait chaud nature, miel ou cannelle	2,50€	1,30€
Irish Coffee	10,00€	
Thés & infusions Dammann	4,00€	2,00€
<i>Noir : Ceylan OP, Earl Grey, Fruits rouges</i>		
<i>Vert : Jasmin, Menthe Bio</i>		
<i>Blanc : Rose Litchi</i>		
<i>Tisanes : Tilleul, Verveine menthe Bio</i>		
<i>Rooibos : Sans théine & épicé</i>		
Tartine	1,80€	1,30€

ALLERGÈNES



Moutarde



Céréales contenant
du gluten



Crustacés



Lait

(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 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.