

Carte

NOTRE HISTOIRE

Ici, tout commence avec une idée simple : bien manger, sans nuire à la planète.

Chaque plat que vous dégustez est préparé maison, avec passion, à partir principalement d'ingrédients locaux, de saison et choisis avec soin.

Mais ce n'est pas tout...

Notre cuisine est entièrement solaire : le soleil est notre énergie, notre allié. Un choix fort, pour une cuisine douce avec l'environnement, mais riche en saveurs.

Des plats connus de tous, réconfortants, traditionnels, mais également d'autres plats qui réchauffent l'esprit avec une cuisine latine.

Nous sommes fiers de porter ces valeurs, engagés pour un tourisme durable, responsable et sincère.

Ici, rien n'est laissé au hasard :

✓ Zéro gaspillage, zéro compromis sur le goût

✓ 100% authenticité, 100% respect de la Terre

Merci de faire partie de cette aventure. En choisissant de manger chez nous, vous soutenez une vision plus verte de la restauration. 🌱

Bon appétit – savoureux et responsable.

À pas de Loup

Carte

POUR COMMENCER

Planche mixte	15€
Planche de fromage	13€
Planche de charcuterie	13€

LES PLATS D'AUTOMNE

 Pad Thai 	18€
courgettes, carottes, coriandre, nouilles de riz	
Pinsa	17€
tartufata, crème, jambon truffé	
Dos de cabillaud 	28€
Cabillaud, chorizo, riz basmati	
Lomo saltado 	23€
palette de boeuf, poivron rouge, poivron vert, oignon rouge, sauce soja	
Coquillettes à la truffe	19€
coquillettes, tartufata, crème, jambon truffé, parmesan	

CLASSIQUES

Omelette 	15€
Oeufs BIO, jambon, emmental, frites maison, salade	
Fish & Chips	16€
dos de cabillaud pané, frites maison, sauce tartare, salade verte	
Le burger	20€
Pain féculé de pommes de terre, steak haché 150g, tomate, sauce piquante, cheddar fumé, frites maison, salade	
Pièce du boucher 	24€
Frites maison, salade	
Salade lyonnaise 	17€
Salade verte, tomates, lardons, croutons, oeuf BIO poché	
Salade Océane 	18€
salade verte, concombre, saumon, crevettes, croutons, oignons rouge, tomates	
 Salade douceur d'automne 	17€
patate douce, tomates, roquette, miel, orange, fromage de chèvre frais, romarin	

FORMULE MIDI

15.90€

Plat du jour + Dessert du jour + Café

DESSERTS

Moelleux chocolat 	9€	Faisselle	8€
Brioche perdue 	9€	Aumônière aux pommes 	8€
Baba au rhum 	8€	 Salade de fruit	8€
Crème brûlée butternut 	8€		

À pas de Loup

Les sauces ne sont pas faites maison.

Cave

Vins rouges

			
	12cl	50 cl	75 cl
 Caillou Clos du caillou AOC côte du rhône 100% gamay 	6€	19€	28€
 Chateau Lascaux AOP pic Saint Loup 100% pinot noir 	7€	24€	35€
 Domaine Rocherin AOC Bourgogne 100% pinot noir	7€	21€	30€
 Papillon Gilles Robin AOC crozes hermitage 	8€	31€	45€
 Domaine Faviere AOC Saint Joseph 100% syrah			39€
 Colombier de brown AOC pessac leognan cabernet sauvignon merlot			39€

Vins blancs

 Java des grandes espérances Vin de France 100% sauvignon blanc 	5€	18€	28€
 Caillou Clos du caillou AOC côtes du rhône Viognier, clairette, grenache,roussane 	6€	21€	30€
 Chardonnay  Lisette IGP Pays d'oc 100% Chardonnay	6€	19€	28€
 Viognier Vigne antiques IGP Pays d'oc 100% Viognier			21€

Vins rosés

 Puech-haut Argali IGP Pays d'oc Grenache,cinsault			34€
 Saint Victoire Hydropathe AOC Syrah, Grenache	8€	27€	39€
 Château Favorsi AOC Côteaux Varois grenache, de cinsault, de syrah et de merlot 	6€		

À pas de Loup

Boissons

Softs

4€

coca-cola, coca cola zero, schwepps tonic, limonade, perrier, orangina, fuzetea, jus de fruit (orange, tomate, ananas, pommes, multifructs)

Bières pression

Ninkasi blonde	25 cl	4€
	50 cl	8€
IPA Brooklyn	25cl	5€
	50 cl	10€

Bières bouteille

B.Georges Silky Weis	7€
5.4° 33cl	
B.Georges Munica Beove	7€
7° 33cl	

Apéritif

Coupe de Champagne	15€
Kir	6€
Ricard, pastis 51	4€
Tequila, vodka, bailey's, get 27, calvados, limoncello	8€
Amaretto, cointreau, rhum havana, gin	

Whiskies

Clan campbell	9€
Jack daniel's	11€
Oban 14	14€

Digestifs 10€

Rhum havana 7 ans,
Chartreuse verte, Cognac,
Armagnac

Cocktails 10€

Cocktail du mois
Mojito
Moscow mule

Spritz 10€

Saint germain
Lillet
Apérol

À pas de Loup