LOUVRE

MANIFESTO

Une cuisine innovante qui évolue avec le temps et en fonction des saisons : de la ferme à l'assiette. Avec SAISON, découvrez, regardez & dégustez des recettes **audacieuses**.
SAISON ce sont les producteurs d'une cuisine **progressiste**. La flexibilité, la présentation et le **« fait maison** » sont à l'honneur. L'idée d'un lieu et d'une offre qui mettent en avant des produits **bruts**, de manière authentique et avec **goût**.
Un traiteur contemporain qui s'adapte à chaque client et développe des menus qui racontent des histoires et attisera la curiosité de chacun[e].

MIDI

DU MARDI AU VENDREDI

MENUS DÉJEUNERS / SALADE / 'DWICH
ASSIETTES À PARTAGER (À LA CARTE)

SOIR

DU MARDI AU SAMEDI

MENU BLANC **39€**
ASSIETTES À PARTAGER (À LA CARTE)

DEJEUNER

LUNCH

ENTREES

1. Émulsion de chou-fleur / œuf parfait / crumble châtaigne / jus VG

OU

2. Jambon persillé Maison / sauce gribiche

PLATS

1. Volaille des Blaches basse température fumée au BBQ / crème de topinambours / salsifis croustillants / jus de viande

OU

2. Truite de la Pisciculture Paol cuisson douce à la Grenobloise / écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

DESSERTS

1. Mont-Blanc / crème de châtaigne / glace mélilot

OU

2. Crémeux épeautre / pomme confite / crumble / glace à la pomme

PLAT	21
ENTRÉE – PLAT / PLAT – DESSERT	25
ENTRÉE – PLAT – DESSERT	29

SALADE

Mesclun / fromage fouetté aux noix / jambon de pays / choux de Bruxelles 17

'DWICH

Cochon confit / chou rouge / mayo Gochujang / pain bun 10

ASSIETTES A PARTAGER

SHARING PLATES

JAMBON PERSILLÉ **13**
Sauce ravigote

POIREAUX BRÛLÉS **14**
Crème d'amandes fumée, zestes de citron

PÂTÉ CROÛTE DE NINI **15**
Au gré des saisons & de l'humeur de Nini

TOPINAMBOURS & SHIITAKES **14**
Émulsion de topinambours, shiitakes en persillade

TARTARE DE BOEUF **17**
Du Mézenc, gingembre, soja, œuf confit

TORTILLA **15**
Œufs de truite, ortie-estragon

PALERON DE BOEUF **26**
Braisé, jus de viande corsé, baby légumes

TRUITE GRILLÉE DE CHEZ PAOL **23**
Beurre blanc citronné, tombée de blettes

ASSIETTE DE 3 FROMAGES **12**
Au gré des saisons

CAKE AUX MARRONS **9**
Glace géranium

PAVLOVA AMARENA **11**
Cerises croquantes, glace à la chèvre

LE CAVIAR

MAISON STURIA

STURIA incarne l'art du caviar à la française.
Installée en Aquitaine, la maison maîtrise chaque étape, de l'élevage de ses esturgeons à la délicate sélection des grains. Cette approche intégrée garantit une traçabilité parfaite et un savoir-faire artisanal reconnu dans le monde entier.

NOTRE SELECTION

CLASSIC OSCIETRE

Boîte de 15 grammes **38**
Beurré avec des notes de noix et le fondant de l'avocat.
Moins ferme, il est fondant sur le palais.
À déguster seul sur ses blinis ou associé à des plats.
Espèce : oscietre

BAERII PRIMEUR

Boîte de 15 grammes **48**
Beurré avec des notes de brioche salée & de thé vert matcha.
Aspect croquant dû à la fraîcheur des œufs.
À déguster seul sur ses blinis.
Espèce : baerii

Pour toutes commandes de caviar pour vos événements, n'hésitez pas à consulter notre catalogue.

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

PETILLANT

JAILLANCE – LES HAUTS DE DESSE 7
2021 – AOC Clairette de Die, muscat/clairette – 12cl

LOUIS DE SACY – ORIGINEL (1/2 BOUTEILLE) 29
N.M. – AOC Champagne, pinots/chardonnay – 37,5cl

BLANC

DOMAINE GIROUX – LES 2 BOIS 9
2023 – AOC Macon-Fuissé, 100% chardonnay – 12cl

FLO BUSCH – LOU BRAGALOU 7
2022 – IGP Languedoc, 100% grenache gris– 12cl

ROUGE

DOMAINE EQUIS – ÉQUINOXE 9
2024 – AOP Crozes-Hermitage, 100% syrah – 12cl

TERRA VITA VINUM – LARGE SOIF 8
2022 – VDF Anjou, 100% cabernet franc – 12cl

ROSE

LA TOUR DE L'ÉVÊQUE – PÉTALE DE ROSE 7
2023 – AOP Côtes-de-Provence, assemblage classique – 12cl

COCKTAILS

NEGRONI 13
Gin Lièvre Blanc, Amaro, Bellecour

WHITRONI 14
Mezcal Verde Amaras, Vermouth blanc, Madame Sureau

BELLECOUR SPRITZ 10
Bellecour, Clairette de Die, eau gazeuse

VERVEINE 12
Gin Lièvre Blanc, Verveine du Forez, tonic

ESPRESSO MARTINI 12
Vodka Vertical, Fair liqueur de Café, espresso

BIERES

BEERS

BIERE BOUTEILLE 33CL

COMTESSE DE GRIGNAN 7
Bière Blanche

BIERE A LA PRESSION 33CL

BRASSERIE ARTISANALE 5,5
Au gré des saisons & des coups de cœur

POUR SE RAFRAICHIR

TO FRESHEN UP

ARCHIPEL KOMBUCHA

KOMBUCHA
Brut
KOMBUCHA AUX FEUILLES
Figuier ; Framboisier ; Clémentine
6

JUSTE LE CHOIX DU FRUIT

LES JUS DE FRUITS
ACE ; Pomme ; Tomate
LES NECTARS DE FRUITS
Pêche de vigne ; Abricot ; Poire
5

ARDECHO

LIMONADE LA SPLENDIDE
Citron
L'INCOMPARABLE BONBEC
Myrtille
5

HENRI MARIE

Fleur de Sureau
Sauge
Gentiane
Gingembre
7

FAIT MAISON

THÉ GLACÉ
Du moment
CAFÉ FRAPPÉ
Double espresso, sirop, lait végétal
6

LES BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

CAFES

Issu de l'agriculture biodynamique et torréfié par L'Arbre à Café à Paris, SOURCE est un assemblage signature, réalisé avec les producteurs amis et les plantations fidèles. Finesse en bouche et équilibre, il reflète la vision du café de la maison.

ESPRESSO	**2€**
DOUBLE ESPRESSO	**3,5€**
CAFE ALLONGE	**2,5€**
CAPPUCCINO	**3,5€**
FLAT WHITE	**4,5€**

THE

Thé français des Pyrénées de l'Arrieulat

THÉ JAUNE	**5€**

INFUSIONS

Plantes du jardin

SUIVANT ARRIVAGE DU MOMENT	**5€**

CHOCOLAT

Maison XOCO

CHOCOLAT MAYAN RED 70%	**5€**

SPIRITUEUX RHONE-ALPES

CHARTREUSE	**4CL**
CHARTREUSE JAUNE OU VERTE	**8€**
CHARTREUSE MOF	**12€**
CHARTREUSE VEP VERTE	**18€**
LIQUEUR DU FOREZ	**4CL**
LIQUEUR DE VERVEINE	**7€**
L'AMANTE	**7€**
ZAH'O	**7€**
VERMOUTH	**6CL**
VIRET x BRASSERIE DES VOIRONS	**9€**
ALCOOLS BLANCS	**4CL**
LIEVRE BLANC – GIN	**8€**
DISTILLERIE SAINT GERVAIS – GIN	**10€**
VERTICAL – VODKA	**7€**
ALCOOLS BRUNS	**4CL**
SEQUOIA – WHISKY CRAFT SINGLE MALT	**10€**
SEQUOIA – WHISKY SIGNATURE SINGLE MALT	**10€**
SEQUOIA – WHISKY SINGLE MALT TOURBÉ	**12€**
AELRED	**4CL**
ELIIXIR – COIRON VERT	**10€**
EAUX-DE-VIE	**4CL**
M. STEPHAN – LA GNOLE DU GRAND-PÈRE	**10€**

Supplément soft **+4€**

SPIRITUEUX

LIQUEURS	6CL
BIGALLET – BELLECOUR BITTER AMER	**7€**
BIGALLET – LIQUEUR DE SUREAU	**7€**
BIGALLET – GÉNÉPI	**10€**
GIFFARD – MENTHE PASTILLE	**6€**
GIFFARD – LIMONCELLO	**6€**
FAIR – LIQUEUR DE CAFÉ	**7€**

CALVADOS	4CL
AVALLEN – CALVADOS BEE POSITIVE	**9€**
MICHEL HUARD – CALVADOS 2016	**14€**

COGNAC	4CL
LHERAUD – COGNAC CUVÉE 10	**12€**

RHUM	4CL
COPALLI – RHUM BLANC	**8€**
ZAKA – PANAMA RUM 7AÑOS	**12€**

MEZCAL & TEQUILA	4CL
AMARAS – MEZCAL VERDE	**9€**
CALLE 23 – TEQUILA	**8€**

Supplément soft **+4€**

LOUVRE

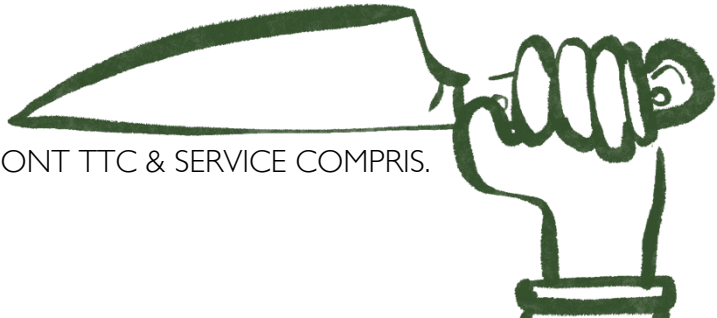
RUN BY SAISON

ORIGINE DES PRODUITS

VIANDES : AUVERGNE RHONE-ALPES
POISSONS : FRANCE
POISSONS EAU DOUCE : AUVERGNE RHONE-ALPES
OEUFS : AUVERGNE RHONE-ALPES
FROMAGE : AUVERGNE RHONE-ALPES
LÉGUMES : AUVERGNE RHONE-ALPES / FRANCE
FRUITS : AUVERGNE RHONE-ALPES
AGRUMES : FRANCE / EUROPE

NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS

Agricourt / Pain Épi Brioche / L'Huilerie Richard / TOKE / La Clandestine / La Ferme des Blaches / Olio di Serra / La ferme des Places / L'Arbre à Café / Loc'Halle / Mamma la Ricotta / Lou Cayou / Boucherie Rousson / Carpe et Capucine / Markal / Le Chantre / Fromagerie Rochette / La Petite Valentine / XOCO / Pisciculture Paol / La Ferme de Belin / Miéral / La Maison Jar / Boulangerie Farine / Poissonnerie Jouve / La Grange / Boutique Laurent / EARL Baracand / Pâtisserie Giraud / ES Vinaigrerie / Domaine de Limagne / La Ferme des Trois Cantons / La Ferme des Cabrettes / La Ferme des Caillats / Charcuterie des Limouches / Épicerie Shira / La Ferme des Volonteux / La Ferme Chazal / Les Graines du Colombier / Butinons / Les Thés de l'Arrieulat / Antoine Klein



TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS.