

CAVE À VIN

Vin naturel, bio & biodynamique



CAVE À MANGER

Produits de saison

Le midi



Gnocchis «Passiona Pates»

Sauces maisons réalisées à base de produits frais et/ou de produits de saison

à partir de 13.5

LES INCONTOURNABLES

Tapas



Sardine à l'huile d'algues 9.9

Couteaux gratinés Maison 9.9

Assiette de brie truffé 9.9

Chèvre frais de l'arrière pays 12.9

·Pesto de roquette, citron, amandes
·Figues fraîches, miel

Tartines



De la Terre 9.9

Ferme des Cormiers

De la Mer 9.9

Groix et Natures

Plat



Pulled Pork Burger 17.5

Epaule de cochon cuite à basse température
+/-7h, servie avec coleslaw et pommes de terre

Salade du moment 17

A base de produits frais

Planches



Charcuteries 13

Fromages 13

Mixte 13

Desserts



Desserts Maison

7.5

(Prix affiché en euros / Paiements : espèces, CB & chèque)

Ouvert du mardi A/M au Dimanche



[lou.bar.vl](https://www.lou-bar.vl)



[lou.bar.vl](https://www.lou-bar.vl)



contact@lou-bar.com

VINS & CHAMPAGNES		Ceci n'est qu'une brève sélection de nos vins, consulter nous pour plus de choix <i>-5€ sur les bouteilles à emporter</i>
		Digestifs ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ Whiskies, gins, cognacs... sont exclusivement servis en accompagnement d'un repas
Blanc ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇	VDF «La bohème» 23 M.Pesnot, 2018	
	Mâcon Villages 30 P.Valette	
	Chablis «Vent d'anges» 35 T.Pico, 2018	
	St Joseph «De deux choses lunes» 36 La Ferme des 7 Lunes, 2017	
Rouge ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇	VDF «L'oubli» 24 P.Chevarin	
	Cairanne 27 M. Richaud, 2018	
	Arbois «Trousseau des Corvées» 38 Domaine de la Tournelle, 2018	
	Gevrey-Chambertin «En songe» 59 P.Naddef, 2017	
	Cornas 110 A.Clape, 2014	
Rosé ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇	VDF «Le vin des potes» 19 Barbossi x Lou'Bar	
	VDF «Haru Rosé» 19 T.Milan	
	VDF «Le bouquet» 22 J.Besson	
Champagnes ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇	«Héritage» 46 A.Heucq	
	«Solera» 64 R.Pouillon	
	«Les Valnons G.C.» 82 R.Pouillon, 2013	
	«Initial» 180 J.Selosse	

Digestifs

*Whiskies, gins, cognacs...
sont exclusivement servis
en accompagnement d'un
repas*

23

M.Pesnot. 2018

30

P.Valette

35

T. Pico, 2018

36

La Ferme des 7 Lunes, 2017

24

P.Chevarin

27

M. Richaud. 2018

38

Domaine de la Tournelle. 2018

59

P.Naddef. 2017

110

A.Clape, 2014

19

Barbossi x Lou'Bar

19

T.Milan

22

J.Besson

46

A.Heucq

64

R. Pouillon

82

R. Pouillon, 2013

180

J.Selosse

BIÈRES & BOISSONS

Bière Microbrasserie « A l'affut » (AB) 33cl Blonde, Blanche, Rousse, Brune	4.5	Bières ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇
Bière « La Cagnoise » 33cl Blonde, Blanche, IPA verveine	5	
Bière 75cl Tilquin, Cantillon, Moulin d'Ascq, Brasserie au Baron		

Soft ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇	Jus ou Nectar de fruit « Patrick Font »	4
	Fraise, banane de Madagascar, pamplemousse rose, mûre sauvage orange, pomme, pomme framboise	
	Infusion Volvic (AB)	3.5
	Mangue fruit de la passion, litchie fruits de la passion	
	Limonade Artisanale « Elixia »	4
	Citronnade Honest (AB)	3.5

Thonon 75cl	5	Eaux ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇
Orezza 0.5l / 1l	3.5 / 6	

Hot ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇	Expresso « La torref de Fersen » Antibes	2
	Cappuccino, Latte	4
	Thé « Le Parti du Thé » Paris Iles Stevenson, Surfeurs rouge, Sencha, Kagoshima, Earl Grey Fleurs Bleues	4