Lolita
Bistrot

LA CANTINE
DU MIDI



LA CARTE
DU SOIR



LA CARTE
DU DIMANCHE SOIR

DRINKS





BY FAMILY KA BUSINESS

Tous les midis, sauf le dimanche

LA CANTINE DU MIDI

ENTRÉES

Œuf mayo Spicy	2.1
Poireaux vinaigrette noisettes torréfiées	2.3
Soupe de légumes frais	2.4
Croustillant de saucisson Lyon pomme de terre	3
Tartiflette chèvre et jambon de pays italien	3.2
Hareng Pomme tiède	3.5
Calamars à la Romana sauce tartare	3

LES FROMAGES

AU LAIT CRU

Brie de meaux	3
Cantal entre Deux	3.3
Gorgonzola	3.5

HAPPY CAFÉ du lundi au samedi

UNIQUEMENT QUAND TU DEJ

Café - Déca - Allongé - Noisette	1.3

Demander la liste des allergènes auprès de notre équipe

LES PLATS

Cuisses de poulet (France) **rôtie haricots verts frais** **9,9**

Tartare de bœuf (France) **frites maison** **11,2**

Fish & Chips sauce tartare **11,9**

Pièce du boucher (UE) **beurre persillé échalote frites maison** **12,5**

Bourguignon de bœuf (UE) **coquillettes XL** **12,5**

Toast Avocado **9,9**
Avocat, houmous, fêta, oeuf, grenade, salade romaine

Saucisse au couteau (France) **purée maison sauce miroir** **10,9**

Pizza Margarita *[sup charcuterie 6€] [sup fromage 4€] [sup légumes 2€]* **10,5**

[sup garniture midi 3€]

- Frites maison - Purée maison «au beurre» - Haricots verts frais poêlés - Salade romaine -

LES PIZZAS

ITALIAN CHEESY **19**
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, gorgonzola, provola fumé, Grana padano AOP, basilic frais.

KISS ME REGINA **18**
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, champignon Paris jambon cuit, basilic frais.

SHUT UP « ça pique » **18**
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, Spianata piquante, poivrons rouge grillés, basilic frais.

TRUFFE ME IF YOU CAN **23**
Mozza fior di latté, crème de truffes, Carpaccio de Truffe, champignons de paris, basilic frais.

PISTACHE YOU **18**
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, mortadelle pistache, tomate cerise, basilic frais.

[sup charcuterie 6€] [sup fromage 4€] [sup légumes 2€]

LES DESSERTS

Crème brûlée **3,3**

Mousse mascarpone nocciatella **3,3**

Pannacotta fruits rouges **2,9**

LA CARTE DU SOIR

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS !!

Planche Mixte 19.9

«Pour 2 personnes» Charcuteries italiennes et fromages

Mortadelle pistache , Spianata picante, jambon cuit, Gorgonzola, Brie au lait cru, Cantal entre-deux au lait cru

Saumon Gravlax crème d'Isigny et ciboulette 14

Lamelles de bœuf et avocat crème miso 14

Tartare de thon à la japonaise œuf tamago 15
crème Wasabi

Camembert au lait cru rôti aux amandes 13

Choux fleur rôti crème de sésame 13

Feta rôtie, miel, zaatar et polen 12

Frites de patates douces, feta et origan, mayo spicy 13

Falafel(boulettes de pois chiche)houmous maison 12
chimichurri, crème de sésames

Terrine de Foie gras mi-cuit Maison (france) au cognac Delamain 19
Chutney de figues

Os à moelle rôti Pain de campagne toasté 13

LES PIZZAS

ITALIAN CHEESY 19
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, gorgonzola, provola fumé, Grana padano AOP, basilic frais.

KISS ME REGINA 18
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, champignon Paris jambon cuit, basilic frais.

SHUT UP « ça pique » 18
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, Spianata piquante, poivrons rouge grillés, basilic frais.

TRUFFE ME IF YOU CAN 23
Mozza fior di latté, crème de truffes, Carpaccio de Truffe, champignons de paris, basilic frais.

PISTACHE YOU 18
Mozza fior di latté, tomate San Mateo, mortadelle pistache, tomate cerise, basilic frais.

[sup charcuterie 6€] [sup fromage 4€] [sup légumes 2€]

PLATS ENFANT

Jambon purée / Steack frite / Mini Margherita 8

LES PLATS

Crevette thaï curry vert coco riz gluant 24

Tataki de saumon de Norvège, mi-cuit au sésames 24
Marmelade de grenade, noisettes torréfiées Tartuffata

Paleron de bœuf (Irlande) braisé 23
Sauce miroir

Pasta crème de truffes et parmesan 22
Tartuffata, carpaccio de truffe, pignons torréfiés et basilic

Tartare de thon à la japonaise œuf tamago crème Wasabi 25

Double Smash burger 21
Bœuf Angus origine Irlande smashé (donc bien cuit), cornichons pickle,
oignons rouges confits col slow, sauce BBQ maison

Bavette d'aloyau d'Irlande..... 26
Sauce poivre ou gorgonzola

Salade Boyarde Jambon de pays italien *Ou* **Saumon Gravlax** 21
Jambon de pays italien ou saumon Gravlax maison, pommes de terre sautées, œuf sur le plat,
Cantal, salade Romaine, vinaigrette balsamique

Mont D'or pour deux charcuteries *Ou* **Saumon Gravlax maison** 46
Pomme de terre vapeur, champignons de Paris rôtis

Côte de bœuf os à moelle XXL Pour deux 89
Origine Écosse (environ 1,2 kg) , sauce poivre, sauce gorgonzola, 2 accompagnements au choix

Accompagnement au choix
- Haricots verts poêlés - Champignons entiers rôtis - Salade romaine vinaigrette -
- Purée maison «au beurre» -Frites maison - [Accompagnement supplémentaire 6€]

LES DESSERTS

Assiette de fromages «Pour 1 personne» 10.5
Gorgonzola, Brie au lait cru, Cantal entre-deux au lait cru

Mousse au chocolat 10.5

Café gourmand 10.5

Champagne gourmand 18

Tiramisu (au café bien sûr)

Pour 1 personne 10.5

Pour 4 personnes 39

Coupe de glaces artisanales 8.5
(2 BOULES) Vanille / Chocolat / Café / Fraise / Citron

Choco bomb banana 10.5
boule de glace vanille et choco, Cookie maison, banane,
chantilly maison, coulis de nocciolata bio

Riz au lait crème caramel cannelle 10.5

LA CARTE DU DIMANCHE SOIR

À partager ou pas !!

Planche Mixte 19.9
«Pour 2 personnes» Charcuteries italiennes et fromages
Mortadelle pistache , Spianata picante, jambon cuit, Gorgonzola, Brie au lait cru,
Cantal entre-deux au lait cru

Saumon Gravlax crème d'Isigny et ciboulette 14

Tartare de thon à la japonaise œuf tamago 15
crème Wasabi

Camembert au lait cru rôti aux amandes 13

Choux fleur rôti crème de sésame 13

Feta rôtie, miel, zaatar et polen 12

Frites de patates douces, feta et origan, mayo spicy 13

Falafel(boulettes de pois chiche)houmous maison 12
chimichurri, crème de sésames

Terrine de Foie gras mi-cuit Maison (france) au cognac Delamain 19
Chutney de figues

Os à moelle rôti Pain de campagne toasté 13

Les desserts

Assiette de fromages «Pour 1 personne» 10.5
Gorgonzola, Brie au lait cru, Cantal entre-deux au lait cru

Mousse au chocolat 10.5

Café gourmand 10.5

Champagne gourmand 18

Tiramisu (au café bien sûr)

Pour 1 personne 10.5

Pour 4 personnes 39

Coupe de glaces artisanales 8.5
(2 BOULES) Vanille / Chocolat / Café / Fraise / Citron

Choco bomb banana 10.5
boule de glace vanille et choco, Cookie maison, banane,
chantilly maison, coulis de nocciolata bio

Riz au lait crème caramel cannelle 10.5

Cocktails

Signatures

[12,90€]

Walking dead

Mélange secret de quatre RHUMS, sirop Spicy mango,
sirop de gingembre, purée d'ananas, citron vert

Fizz Ultimate Collins

Vodka Absolut raspberry , Chambor, purée de framboises,
sucre pétillant, limonade

Kim Ka Star

Vodka wyborowa, liqueur de vanille, purée de passion,
blanc d'oeuf, liqueur de passion,
Shot de champagne

Cosmo Love

Vodka wyborowa, liqueur de rose, sirop de rose,
jus de citron jaune, blanc d'oeuf, sirop de gingembre,
jus de Cranberry

Hendricks Gin To

Signatures

[12,90€]

Grand Cabaret To

Gin Hendricks Grand cabaret,
sirop de rose, chamalow brûlée

Oasium To

Gin Hendricks Oasium, pisco,
purée pêche, fumé au thym

Classic Hendricks To

Gin Hendricks, sirop Pure concombre,
sirop basilic

HAPPY HOURS

DIMANCHE AU MERCREDI 17H - 01H
JEUDI AU SAMEDI 17H - 20H

Spritz

		Happy Hour
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 (Cinzaneau crème de pêche Prosecco limonade fruit frais)	10,50€	7,00€
Mojito	10,50€	7,00€
Caïpirinha	10,50€	7,00€

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

Bières

PRESSION

	25 CL	50 CL	
Bière blonde	4,50€	8,00€	5,50€
Pelican 7.5%	5,50€	9,50€	7,00€
Affligem Blanche	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 kiwi banane citron vert	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) sirop de pastèque, citron vert, blanc d'oeuf, menthe fraiche, limonade	9,00€	7,00€
Virgin Colada // Virgin Mojito	8,50€	7,00€

Apéritifs & Digestifs

Ricard	
Kir Chardonnay - 15cl	5,50€
Suze / Porto rouge /Amaretto / Campari / Martini Blanc	6,50€
Martini Rouge / Cinzano	7,50€
Limoncello Della Riviera / Cointreau / Calva	
Vieil Armagnac Clé des Ducs VSOP	
Kir Royal	9,90€
Cognac Hennessy VS	10,50€
Vielle Prune Louis Roque	15,00€
	15,00€

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€
Noir : Ceylan OP, Earl Grey, Fruits rouges		
Vert : Jasmin, Menthe Bio		
Blanc : Rose Litchi		
Tisanes : Tilleul, Verveine menthe Bio		
Rooibos : Sans théine & epicé		
Tartine	1,80€	1,30€

Champagnes & Prosecco

	Verre 12,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Robert Allait «CHAMPAGNE Récoltant cab»	10€	59€	118€	
Proposé par "Aux cépages d'Ermont"				
G.H.Mumm brut Cordon Rouge		80€	160€	320€
Prosecco	6€	32€		

Liqueurs

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

Alcools

WHISKY & WHISKEY - 5CL

Jameson Single malt Irlande ..... 9,90€
Aberlour 12 ans Single malt écosse ..... 16,00€
Chivas Regal 12 ans écosse blended scotch whisky ..... 16,00€
Glenfiddich 12 ans Ecosse single malt sotch whisky ..... 16,00€
The Balvenie 12 ans single malt scotch whisky ..... 16,00€
Ballantine's Ecosse blended scotch whisky ..... 9,90€
Jack Daniel's Tennessee whisky ..... 11,00€
Jack Daniel's Single barel ..... 16,00€
Monkey shoulder smokey écosse 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 écosse ..... 13,00€
Citadelle France / Hendrick's écosse
gin tonic : 1 gin au choix + tonic = +0.50€

TEQUILA & MESCAL - 5CL

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

VODKA - 5CL

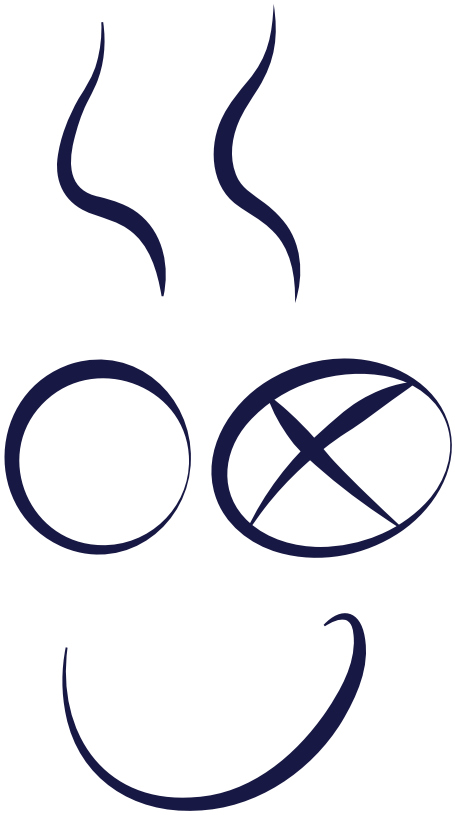
Wyborowa Pologne ..... 9,90€
Greygoose France / Belvedere Pologne ..... 16,00€

Vins

	VERRE 15 CL	BOUTEILLE
BLANC		
"Le Coquillier" Chardonnay IGP Loire	5,90€	29,00€
Là-Haut" Colombart IGP Sud Ouest	5,90€	29,00€
"Muscat de Rivesaltes" vin doux AOP Sud ouest	7,00€	34,00€
"La colinne en Flamme" BIO Chardonnay VDF Loire	7,90€	39,00€
proposé par "Aux Cépages D'Ermont"		
"Gueguen" Chablis AOP Bourgogne	8,00€	39,00€
ROSÉS		
"Loulou Charmeuse" AOP Luberon	5,90€	29,00€
"M de Minuty" AOP Côtes de Provence	8,00€	39,00€
"Aurélia" Languedoc IGP St Guilhem Le Désert	7,00€	34,00€
"Fantastiques" ..... Bouteille : 59€ ..... Magnum : 118€ ..... jeroboam : 226€		
Cru classé AOP Côtes De Provence		
ROUGES		
"Les Mercadieres" AOP Bordeaux	5,90€	29,00€
"Château Tapis" BIO AOP Languedoc	5,90€	29,00€
"Mon Petit Camion" BIO IGP Méditerranée	7,00€	34,00€
proposé par "Aux Cépages D'Ermont"		
"For Me" Merlot AOP Languedoc	7,00€	34,00€
proposé par "Aux Cépages D'Ermont"		
"Au Bout de la Vigne" BIO AOP Côtes du Rhône	5,90€	29,00€
Pinot Noir AOP Bourgogne Antoine Rodet	5,90€	29,00€

Prix nets en €, service compris.
Moyens de paiement acceptés : carte bancaire, espèces et carte Ticket Restaurant.
Chèques et tickets-restaurant papier non acceptés.
.Demander la liste des allergènes auprès de notre équipe

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



PENSEZ À RÉSERVER
VOTRE TABLE SUR NOTRE SITE

Bistrot Lolita Ermont
15 rue de la Halte 95120 Ermont