



LA LOUVIERE

BAR BRASSERIE

8, Place de la Louvière • 94100 Saint-Maur des Fossés
Tél. 01 43 97 91 55

 [cafelalouviere](https://www.instagram.com/cafelalouviere)

 [Café La Louvière](https://www.facebook.com/Café-La-Louvière)



PETITS-DÉJEUNERS

Complet 9
Café, Thé, Crème ou Chocolat
+ Fruit pressé + Tartine beurrée et croissant

Anglais 12
Petit-déjeuner complet + Œuf au bacon

Double expresso, Cappuccino, Viennois supplément 2€



BOISSONS CHAUDES

Expresso Massaya Bio , Décaféiné, Noisette, Café allongé	2.3
Double expresso	4.6
Café crème, Café allongé et pot de lait	4.2
Café Viennois, Cappuccino	4.8
CHOCOLATS & LAITS	
Chocolat chaud, Lait chaud vanille ou miel	4.2
Chocolat Viennois, Moka Viennois	4.8
GOURMANDS	
Café gourmand	7.3
Café, Crème ou Thé gourmand	8.1
Croissant ou Tartine beurrée	2.6
ALCOOLISÉS	
Irish Coffee Jameson, crème fouettée	7.5
Grog au rhum	4.8

THÉS & INFUSIONS **BIO**

Thés verts Gunpowder nature / Menthe fraîche / Jasmin	4.2
Thés noirs Darjeeling / Ceylan / Earl Grey bergamotte Lapsang Souchong / Mélange russe à l'hibiscus	4.2
Thé Blanc Ban Mu Dan	4.2
Thé Sombre Pu Erh	4.2
Thé Rouge Roïboos	4.2
Infusion Tilleul, Camomille, Verveine, Menthe	4.2

COMPOSITIONS

Ventre léger anis, mélisse, frêne, romarin, mauve	4.2
Tonus maté, gingembre, citron, citronnelle, bergamote, menthe poivrée	4.2
Détox feuille de cassis, romarin, frêne, fleur de sureau	4.2
Jambes Légères cassis, vigne rouge, hibiscus, menthe poivrée, aubépine	4.2
Nuit Paisible mélisse, tilleul, coquelicot, citronnelle, marjolaine	4.2
Digestion réglisse, achillée, menthe poivrée, mélisse, mauve	4.2
Détente verveine, feuille d'oranger amer, aubépine, mélisse, oranger bouton	4.2

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 5€. Chèques non acceptés.

APÉRITIFS

Funambulles vin pétillant IGP		
Muscat Petit Grain, Blanc	12cl 6	75cl 26
Cinsault, Rosé	12cl 6	75cl 26
Champagne aoc Henriot	12cl 11	75cl 70
Kir Royal au Champagne aoc 12cl		12
Kir Chardonnay (IGP Pays d'Oc) 12,5cl		3.9
Kir au Bourgogne-aligoté aoc 12,5cl		6.5
Pastis 51, Ricard 2cl		3.7
Martini, Suze, Campari 6cl, Porto, Muscat 8cl		4.5
Americano, Negroni 8cl		8.5

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Lutèce blonde	3.6	7.2
Affligem bière d'Abbaye	4.7	9.4
Aero Pal Brasserie BIENCHS de St Maur	4.9	9.8
Edelweiss blanche	4.7	9.4
Monaco	3.6	7.2
Picon bière	5.1	10.2

BOUTEILLE

Desperados 33cl, Corona 35,5cl	6
Heieneken 0 25cl	5
Cidre brut artisanal 37,5cl	6.5

BOISSONS FRAÎCHES

Limonade pression 33cl	3.7
Diabolo 33cl	3.9
Ginger Beer 33cl	4.2
Coca-Cola / Zero 33cl, Orangina 25cl	4.2
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' 25cl	4.2
Vittel 25cl, Perrier 33cl	4.2
Jus et Nectar de fruits 25cl	4.2
orange, pamplemousse, ananas, tomate, pomme, abricot, fraise	
* Verre 50cl Schweppes, Coca-Cola, Jus d'orange, Limonade	6.9
Café ou Chocolat frappé	4.2
Thé glacé maison	4.2
Lait froid au sirop	4.2
Fruit pressé orange ou citron	5
SMOOTHIES	
Detox 35cl concombre, menthe, banane	8
Antioxydant 35cl fraise, banane, myrtille	8
Boost 35cl orange, mangue, carottes, citron vert, gingembre	8
MILKSHAKE	
Vanille, Fraise, Chocolat 35cl	8



TARTINES & PLANCHES

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

Avocat saumon & fromage frais	10
Végétarienne légumes, fêta	8
Italienne tomate, mozzarella, jambon cru, pesto	9.5
Cornet de saucisse sèche de l'Aveyron	8
Planche de Charcuteries	14.9
Planche de Fromages	14.9
Planche Mixte	14.9

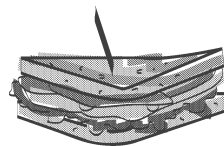


BELLES SALADES

Veggie Bowl quinoa, fêta, tomates cerises, avocat, graines de courge, canneberge	13
Poke Bowl riz vinaigré, dés de saumon cru mariné, concombre, radis, avocat, mangue	15.5
César cœur de romaine, tomate, poulet, parmesan, croûtons	14.5
Chèvre chaud salade, tomate, œuf, chèvre chaud sur toasts	13
Paysanne salade, tomate, œuf, chèvre toastés, jambon cru, pommes grenailles	13.5
Crudités salade, œuf, tomate, avocat, concombre, radis	12.5

CLUBS & SNACKS

Club sandwich poulet bacon frites	14.5
Club sandwich saumon fumé fromage frais, concombre, frites	15.5
Croque Monsieur salade	11.5
Croque Madame salade	12.5





BURGERS ET TARTARES

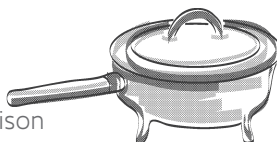
VIANDE DE SALERS, FRITES MAISON

Bacon cheeseburger	15.6
Burger de saumon buns à l'encre de seiche	16.3
Burger Veggie légumes, mozzarella	14.8
Tartare préparé	13.9
Tartare poêlé	14.9



PLATS

Confit de canard pommes grenailles	15.9
Andouillette grillée A.A.A.A.A. frites maison	14.9
Bavette d'Angus sauce échalotes, frites maison	13.9
Noix d'entrecôte Irlandaise (300g) purée maison	23.9
Saumon sauce pesto purée maison	14.9
Gratin de pâtes au jus de truffe garni de salade	12.5
Garniture supplémentaire	4
purée, frites maison, pommes grenailles, salade	



PLATS & SPÉCIALITÉS



MENU ENFANT 11€50

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS

Steak haché frites maison ou Jambon purée maison
+ 1 Glace enfant



FROMAGES

Planche de fromages	14.9
La petite assiette des fromages	6.5

DESSERTS

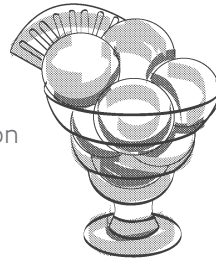
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	5.6
Crème brûlée	6.5
Moelleux au chocolat glace vanille	7.5
Belle Tatin glace vanille	9
Tatin flambée au Calvados	11

CRÊPES

Crêpe sucre	4.5
Crêpe confiture ou nutella	5.5
Crêpe Nutella banane	6.5
Crêpe glace vanille, sauce chocolat	6.5
Crêpe flambée au Grand-Marnier	8.2
Suppl. Chantilly	1

GLACES

Glace ou Sorbet la boule vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, framboise, citron vert, fruits de la passion	2.5
Dame Blanche	6.8
Banana Split	7.4
Colonel sorbet citron vert, vodka	8.1



GOURMANDS

Café Gourmand	7.3
Thé, Chocolat ou Crème Gourmand	8.1
Cappuccino ou Viennois Gourmand	9

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 50cl restauration uniquement	5.1
Evian, Badoit 100cl restauration uniquement	6

CÔTÉ CAVE

VINS BLANCS	12,5CL	25CL	50CL	75CL
Blanc du Moment	3.4	6.8	13.6	17
IGP Côtes de Gascogne (moelleux)	5.2	10.4	20.8	25
Bourgogne-aligoté aop Bouchard	5.9	11.6	23.2	29
Sancerre aop Sylvain Bailly	6.7	13.4	26.8	33
Petit-Chablis aop William Fèvre	8.8	17	34	42.5
VINS ROSÉS				
Rosé du Moment	3.4	6.8	13.6	17
Coteaux Varois aop Château de l'Escarelle	5.9	11.8	23.6	29.5
Côtes de Provence aop Miraval	7.8	15.5	31	39
VINS ROUGES				
Côtes du Rhône aop	3.4	6.8	13.6	17
Bordeaux Supérieur aop Château de l'Enclos	5	10	20	25
Brouilly aop Domaine Lafon	5	10	20	25
Médoc aop Château Haut-Bana	8	16	32	40
Bourgogne-aligoté aop Bouchard	6.7	13.4	26.8	33.5
LES BULLES			COUPE 12CL	75CL
Funambulles IGP Vin pétillant Muscat Petit Grain, blanc			6	26
Funambulles IGP Vin pétillant Cinsault, rosé			6	26
Champagne aop			11	70

ALCOOLS, DIGESTIFS, LIQUEURS



WHISKY 4CL		VODKA 4CL	
Clan Campbell	5.5	Grey Gosse	10
Jameson	7.5	Eristoff	6
Jack Daniel's	7.5	DIGESTIFS 4CL	
Aberlour	10	Calvados Lacellois	5
Nikka	12	Calvados Père Magloire 10 ans	10
Chivas	10	Cognac Hennessy VS	11
Talisker	11	Bas Armagnac	12
GIN, TEQUILA 4CL		Eau de Vie Poire Williamine	12
Bombay Sapphire	7	Vieille Prune de Souillac	12
Citadelle	7	Get 27, Get 31	6
Tequila	6	Amaretto, Limoncello	6
Cachaça	6	Saint-Germain	10
RHUM 4CL		Jägermeister	7
Don Papa, Diplomatico	10	Jäger Bomb	9
Santa Teresa	12.5		

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 5€. Chèques non acceptés.



HAPPY HOURS 17H-22H

Lutèce Blonde 50cl, Cocktail, Verre de Soft* 50cl 5€90



COCKTAILS

LES SPRITZ 4cl d'alcool

Apérol Spritz

apérol, prosecco, soda

Green Spritz

P31, prosecco, soda

Saint Germain

liqueur sureau, prosecco, soda

Campari Spritz

campari, prosecco, soda

Martini Royal

martini royal, prosecco

Fiero Spritz

Martini fiero, prosecco, soda

NOS CLASSIQUES 4cl d'alcool

Mojito rhum, citron vert,

menthe fraîche, soda

Piña Colada

rhum, ananas, crème de coco

Raspberry Collins

gin, framboises, citron, soda

Ti Punch

rhum, citron vert, sucre de canne

Bloody Mary vodka, jus de tomate,

sel de céleri, tabasco

Caïpirinha

cachaça, dés de citron vert

Gin Tonic

gin, schweppes, citron

Cosmopolitain

vodka, triple sec, cranberry, jus citron

Moscow Mule

vodka, ginger beer, citron vert

9.5

LES MOJITOS 4cl d'alcool

In Love fruits rouges

Ginger ginger beer

Exotic maracuja

Violette

LES TIKIS 4cl d'alcool

Zombie

rhum blanc et ambré,
ananas, liqueur abricot, citron vert,
grenadine, sucre de canne

Blue Hawaïan

rhum blanc,
curaçao, ananas, coco

Hurricane

rhum ambré, jus orange,
maracuja, citron vert, grenadine

Sex on the Beach

vodka, orange,
crème de pêche, cranberry

LES SANS ALCOOLS 33cl

Virgin Mojito

Classique / In Love / Exotique / Ginger
citron vert, menthe fraîche, soda

Virgin Colada

jus d'ananas, crème de coco

Pussycat

citron pressé,
sirop de fraise, soda

Chantaco

jus d'orange,
jus d'ananas, grenadine

9.5



9.5

9.5

8



APÉRO GOURMAND

Tartine Avocat Saumon 10€ / Végétarienne 8€ / Italienne 9€50

Planche de charcuteries, fromages ou mixte 14€90

Cornet de saucisse sèche 8€ / Frites 4€



Prix nets en euros, taxes et service compris. CB à partir de 5€. Chèques non acceptés.