

SOFTS - EAUX - BIÈRES

SOFTS :

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl	4 €
Fuzetea - 25cl	4 €
Orangina - 25cl	4 €
Schweppes Tonic - 25cl	4 €
Limonade - 25cl	3 €
Badoit Rouge - 33cl	3,50 €

JUS (25 cl) : 3 €

Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate

SIROPS : 2 €

Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Menthe
Supplément sirop : 0,50 cts

EAUX :

Evian 1L	5,50 €
Badoit Verte 1L	6 €
Ferrarelle 75cl	7 €

BIÈRES :

PRESSIONS :	25 cl	50 cl
Heineken (Blonde)	3,50 €	7 €
Lagunitas (I.P.A)	4,50 €	8 €
Affligem (Blanche)	4,50 €	8 €
Panaché	4 €	7 €
Monaco	4 €	7 €
Picon	4 €	8 €
Desperados	4,50 €	8 €

BOUTEILLES : Heineken 0,0% - 33cl - 4 €

Demandez la carte des vins

VINS & SPIRITUEUX

VINS : LA CAVE PANÉRY

Verre Pot

ROUGE :	14cl	50cl
AOP Côte du Rhône, La Garuste, Syrah Grenache	4 €	14 €
BLANC :		
AOP Côte du Rhône, La Garuste, Viognier	4 €	14 €
ROSÉ :		
AOP Duché D'Uzès, La Garuste, Grenache	4 €	14 €

APÉRITIFS :

Spritz	8 €
Suze Tonic	8 €
Ricard (Mauresque, Tomate, Perroquet) - 2cl	4 €
Martini Blanc / Rouge	4 €
Porto - 6cl	4 €
Suze - 6cl	4 €
Communard	4 €
Kir (Mûre, Chataîgne, Pêche, Cassis, Framboises)	4 €

WHISKEY 4CL :

RHUM 4CL :

Jack Daniel's	8 €	Don Papa	9 €
Ballantine's	8 €	Diplomatico	9 €
Jameson	8 €	Havana	8 €
Nikka	10 €	Hechicera	10 €

GIN 4CL : Beefeater : 8 € / Hendricks : 9 € / Monkey 47 : 10 €

DIGESTIFS :

Cognac AUGIER - 4cl	9 €	Liqueur Mandarine - 6cl	8 €
GET 27/31 - 4cl	7 €	Chartreuse Verte/Jaune - 4cl	9 €
Calvados V.S - 4cl	9 €	Chartreuse MOF - 4cl	11 €
Limoncello - 6cl	7 €	Genepi - 4cl	9 €
Poire William's - 4cl	9 €	Menthe Pastille - 4cl	9 €
Verveine/Menthe Forez - 6cl	8 €	Menthe Poivrée - 4cl	9 €

LA BRASSERIE DU LOU

353 Av. Jean Jaurès, 69007 Lyon - Tél. : 04 78 78 10 11



À PARTAGER

SAUCISSON ARTISANAL
de la ferme de Jérôme Rey
9 €

POT DE TERRINE ARTISANALE
de la ferme de Jérôme Rey
7 €

PLANCHE APÉRO
*Jambon de Parme, jambon blanc, cornichons,
saucisson et terrine de la ferme de Jérôme Rey*
20 €

LES SALADES

SALADE CÉSAR
*Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, œuf dur,
haricots verts, copeaux de parmesan, sauce César*
18 €

TOMATES ANCIENNES ET BURRATA BASILIC
Pignons de pin et huile d'olive Panery
Petite : 10 € / Grande : 16 €

SALADE DE HARICOTS VERTS
Oignons rouge, figue mi-séchée, copeaux de foie gras mi-cuit
Grande : 16 €

LES ENTRÉES

TERRINE DE BLANC DE VOLAILLE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ
Coulis de tomate et vinaigrette d'herbes
Petite : 8 € / Grande : 12 €

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS
Roquette, pistou et copeaux de parmesan
Petite : 10 € / Grande : 15 €

ÉMINCÉ DE MELON ET JAMBON DE PARME
Petite : 10 € / Grande : 15 €

LES PLATS

PENNE AU JAMBON CRU DE PARME
et ricotta aux herbes, tomates confites
17 €

PAVÉ DE THON SNACKÉ À LA PLANCHA
Légumes croquants et vinaigrette Thaï
25 €

COURGETTE RONDE FARCIE À LA PROVENÇALE
Coulis de tomates au basilic
20 €

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE SNACKÉE
*Jus au chorizo cular, caponata d'aubergines
et pommes de terre grenaille*
22 €

TARTARE DE BŒUF
Classique ou César, frites et salade verte
21 €

BURGER DU LOU
*Steak de bœuf haché, tomates confites, roquette,
coppa et gorgonzola, frites et salade verte*
21 €

FINES TRANCHES DE ROSBEEF ET RÔTI DE PORC FROID
*Mayonnaise maison, cornichons,
bouquet de salade et frites*
19 €

PLAT DU JOUR
14,50 €

SÉLECTION DU CHEF
À l'ardoise

LES FROMAGES

FROMAGE SAINT MARCELLIN
½ : 4,5 € - Entier : 7 €

COMTÉ AOP
Affinage selon arrivage
7 €

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT
8 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
10 €

CHEESECAKE VANILLE, CROQUANT SPECULOS
8 €

SABLÉ BRETON,
Crème vanille, fraises fraîches, sorbet citron jaune-basilic
9 €

BABA FAÇON PINA COLADA
Brunoise d'ananas, chantilly rhum coco
9 €