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
ou À LA CARTE

SOIR

DU MARDI AU SAMEDI

MENU BLANC **39€**
ou À LA CARTE

DEJEUNER

LUNCH

ENTREES

1. Tartare de bœuf de la Maison Dumas / tuile de pain / sauce soja Shinko

OU

2. Endives poêlées / siphon Mornay / crumble pain d'épices

PLATS

1. Sandre de la Ferme Intégrale / déclinaison de panais / beurre blanc nori

OU

2. Chou laqué & grillé / skyr de la Ferme des Caillats / crumble ail confit

DESSERTS

1. Tatin de pommes / glace mélilot

OU

2. Poire rôtie / crème aérienne au chocolat Xoco / sorbet poire

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

SALADE

Salade César : Volaille de la Ferme des Blaches croustillante / sucrine / sauce aux anchois / œufs / pickles / croûtons 19

A LA CARTE

APÉRO

CRÈME CRUE & ŒUFS DE TRUITE **7**
Ferme des Caillats & Pisciculture Paol, chips Maison

ŒUF MAYO DE LA FERME CHAZAL **7**
Mayonnaise ail noir, pommes pailles

PÂTÉ EN CROÛTE DE JB **16**
Au gré des saisons & de sa créativité

ENTRÉES

TARTARE DE TRUITE & HADDOCK FUMÉ **15**
Condiment orange, huile fumée

LES CHAMPIGNONS **15**
Poêlés, déclinaison de Bleu de Sassenage, crumble à l'ail confit

COCHONATO AUX HERBES & CHÂTAIGNES **13**
Fines tranches de cochon d'Ardèche, mayonnaise herbacée, pickles de moutarde

PLATS

MAGRET DE CANARD DE LIMAGNE **25**
Condiment poire & whisky Sequoia, patate douce & poire rôtie, jus VG

CHOU-FLEUR RÔTI & CONDIMENT CLÉMENTINE **18**
Crème chou-fleur fumée, amandes torréfiées

SANDRE DE LA FERME INTÉGRALE **27**
Céleri boule en textures, beurre blanc

DESSERTS

SÉLECTION DE 3 FROMAGES **12**
De notre région, condiment sucré de saison

RIZ AU LAIT D'ORLANE **9**
Praliné sarrasin, nougatine

TARTELETTE AUX COINGS **11**
Glace mélilot, tuile sirop d'érable

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.

AU VERRE

LES BULLES

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

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

BLANC

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

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

ROUGE

DOMAINE ENTREFAUX – CHAMPS FOURNÉS
2024 – AOP Crozes-Hermitage, 100% syrah – 12cl **9**

TERRA VITA VINUM – LARGE SOIF
2024 – VDF Anjou, 100% cabernet franc – 12cl **8**

ROSE

LA TOUR DE L'ÉVÊQUE – PÉTALE DE ROSE
2025 – AOP Côtes-de-Provence, assemblage classique – 12cl **7**

BIERES

BIERE BOUTEILLE 33CL

COMTESSE DE GRIGNAN
Bière Blanche **7**

BRASSERIE LOUP BLANC
OMA Pale Ale **5,5**

BRASSERIE LOUP BLANC
Totem East Coast IPA / Perseides Rouge *(Blanche Framboise)* **7**

COCKTAILS

NEGRONI **13**
Gin, vermouth Sentema rosso & blanc, Porto ruby

MARGARITA **(MEZCAL OU CLASSIQUE)** **14**
Tequila Calle 23 ou Mezcal Verde, Zest d'Amour, Supasawa

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

SPRITZERS

WEIN SCHORLE **9**
Vin blanc, eau gazeuse

BELLECOUR OU SENTEMA VERMOUTH ROUGE **10**
Clairette « les Hauts de Desse », eau gazeuse, topping

HUGO OU CARPANO OU LIMONCELLO **12**
Clairette « les Hauts de Desse », eau gazeuse, topping

PORTOROSA **14**
Clairette « les Hauts de Desse », eau gazeuse, topping

MOCKTAILS

PURPLE RAIN **7**
Margerie « pomme-groseille-framboise », verjus, eau gazeuse

JNPR SPRITZ **9**
JNPR 0.00%, Henri Marie Gentiane, eau gazeuse

APERITIFS

RICARD (3cl) **4**

LE PASTIS DE PIERROT (3cl) **6**

VERMOUTH – VIRET x BR. DES VOIRONS (6cl) **9**

VERMOUTH – SENTEMA ROUGE (6cl) **6**

VERMOUTH – SENTEMA BLANC (6cl) **6**

SANS ALCOOL

ARCHIPEL KOMBUCHA

BRUT / FIGUIER / FRAMBOISIER / CLEMENTINE	7

JUSTE LE CHOIX DU FRUIT

JUS : ACE / POMME / TOMATE NECTARS : PECHE / ABRICOT / POIRE	6

UMA

COLA / GINGER BEER / ENERGIE	6

LOUP BLANC

LIMONADE CITRON	6

FAIT MAISON

THÉ GLACE DU MOMENT / CAFE FRAPPÉ	6

CAFÉS « L'ARBRE À CAFÉ »

ESPRESSO	2
DOUBLE ESPRESSO	3,5
CAFÉ ALLONGÉ	2,5
CAPPUCCINO	3,5
FLAT WHITE	4,5

THÉ / INFUSION

THÉ JAUNE DE L'ARRIEULAT (FRANCE)	5
INFUSION DU MOMENT	5

CHOCOLAT CHAUD

XOCO « MAYAN RED »	5

ALCOOLS

CHARTREUSE – JAUNE OU VERTE (4cl)	**8**
CHARTREUSE – MOF (4cl)	**12**
CHARTREUSE – VEP VERTE (4cl)	**18**
LIQUEUR DU FOREZ – LIQUEUR DE VERVEINE (4cl)	**7**
LIQUEUR DU FOREZ – L'AMANTE (4cl)	**7**
LIQUEUR DU FOREZ – ZAH'O (4cl)	**7**
GIN – LIEVRE BLANC (4cl)	**8**
GIN – DISTILLERIE SAINT GERVAIS (4cl)	**10**
VODKA – VERTICAL (4cl)	**7**
WHISKY – SEQUOIA « CRAFT SINGLE MALT » (4cl)	**10**
WHISKY – SEQUOIA « SIGNATURE S. MALT » (4cl)	**10**
WHISKY – SEQUOIA « SINGLE MALT TOURBÉ » (4cl)	**12**
ELIIXIR – COIRON VERT (4cl)	**10**
M. STEPHAN – LA GNOLE DU GRAND-PÈRE (4cl)	**10**
ROULOT – L'ABRICOT (6cl)	**12**
BIGALLET – GÉNÉPI (6cl)	**10**
GIFFARD – MENTHE PASTILLE (6cl)	**6**
GIFFARD – LIMONCELLO (6cl)	**6**
CALVADOS – AVALLEN « BEE POSITIVE » (4cl)	**9**
CALVADOS – MICHEL HUARD 2016 (4cl)	**14**
COGNAC – LHERAUD « CUVÉE 10 » (4cl)	**12**
RHUM BLANC – COPALLI (4cl)	**8**
MEZCAL – AMARAS « VERDE » (4cl)	**9**
TEQUILA – CALLE 23 (4cl)	**8**

Supplément soft **+4€**

LOUVRE

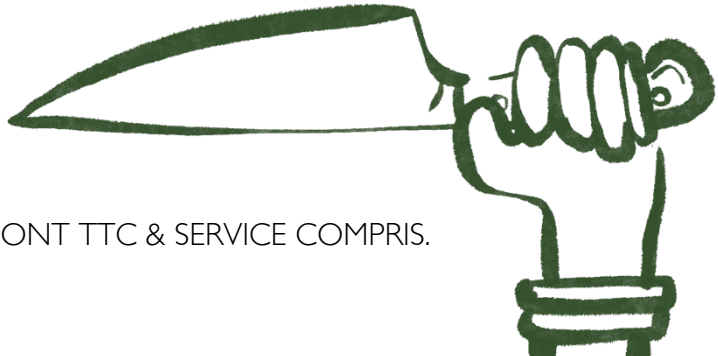
RUN BY SAISON

ORIGINE DES PRODUITS

VIANDES : ARDÈCHE / DRÔME / ISÈRE
POISSONS : FRANCE
POISSONS EAU DOUCE : DRÔME
OEUFS : ARDÈCHE
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 / La Clandestine / La Ferme des Blaches / Olio di Serra / La Ferme des Places / L'Arbre à Café / Loc'Halle / Bois Dumas / Markal / Le Chantre / Fromagerie Rochette / La Petite Valentine / XOCO / Pisciculture Paol / La Ferme de Belin / La Maison Jar / 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 / Épicerie Shira / La Ferme des Volonteux / La Ferme Chazal / Les Graines du Colombier / Butinons / Les Thés de l'Arrieulat / Antoine Klein / Paulo / Cayons Cornus / La Magnanerie / La Ferme Intégrale / La Fromagerie Saint-Péray



TOUS NOS PRIX SONT TTC & SERVICE COMPRIS.