



Restaurant Le Lounge

54 avenue du général frère 60120 Breteuil

03.44.46.82.44

www.restaurant-lelounge.fr

Retrouvez nous sur Facebook et Instagram

L'éveil des Sens

« Prélude de fraîcheur et créations maison : l'éveil des papilles avant le voyage »

○ Le coin des classiques

Le Kir (Au Bourgogne Aligoté) 15cl	4.80
Le Kir Breton (Au Cidre) 12.5cl	3.90
Le Kir Royal (Au Champagne) 15cl	9.50
Le Martini (Blanc ou rouge) 5 cl.....	4.80
Le Porto 5cl	4.50
La Suze 4 cl	4.50
Le Champagne Veuve Pelletier (La coupe) 12.5cl	9
Le Champagne Veuve Pelletier (La bouteille)	45
Le Champagne R de Ruinart (La bouteille)	130
Le Champagne rosé Veuve Pelletier (La bouteille)	62
Le Prosecco (La bouteille)	24

« Nos Crèmes : Cassis, Mûre, Framboise, Griotte, Pêche blanche »

○ Alchimies & Shakers

L'Américano	7.90
« Martini blanc, Martini rouge, Campari, Perrier » 15cl	
Le Ti Punch	6.90
« Cassonade, Sucre de canne, Rhum, Citron vert, Cannelle » 6cl	
Le Maï Thaï	8.90
« Rhum blanc, Rhum ambré, Cointreau, Sucre de canne, Jus de citron vert, Orgeat » 13 cl	
Le Bora Bora (Sans alcool)	7.50
« Jus d'ananas, Jus de maracuja, Jus de citron, Sirop de grenadine	
Le Cocktail du moment	8.90

○ **Les Moissons & Vergers de nos terroirs**

Le Pétillant de rhubarbe (Sans alcool et Régional) 12.5cl.....	3.90
Le Pétillant de rhubarbe (La bouteille)	11
Le Cidre doux (Régional) 12.5cl	3.90
Le Cidre doux (La bouteille).....	11

La Rebelle blonde 5.5° (Régional).....	25cl : 4.20	33cl : 4.80	50cl : 7
--	-------------	-------------	----------

« Acidité 1/3 ; amertume 2/3 ; fruité 2/3 ; sucré 2/3 »
(Bière Puissante à la texture moelleuse légère en amertume et équilibré)

(Une bière de caractère pour les amateurs de sensations vraies. N'hésitez pas à solliciter une dégustation pour découvrir son équilibre unique)

La Rebelle ambré 7° (Régional).....	25cl : 4.90	33cl : 5.90	50cl : 9
-------------------------------------	-------------	-------------	----------

« Acidité 1/3 ; amertume 2/3 ; fruité 2/3 ; sucré 2/3 »
(Bière Impétueuse avec un goût moelleux et des saveurs marquées de caramel)

(Une bière de caractère pour les amateurs de sensations vraies. N'hésitez pas à solliciter une dégustation pour découvrir son équilibre unique)

La Rebelle blanche 5° (Régional)	La bouteille 33cl : 5.90
--	--------------------------

« Acidité 2/3 ; amertume 1/3 ; fruité 3/3 ; sucré 1/3 »
(Bière Radicale, épicée avec des notes d'agrumes)

Supplément Picon.....	2
-----------------------	---

La Bière du moment (non régional)	25cl : 4.90	33cl : 5.90	50cl : 9
---	-------------	-------------	----------

○ **L'art de la distillation**

Whiskies & Malts

Le Talisker.....	2cl : 4.00	4cl : 8.00
Le Knockando	2cl : 4.00	4cl : 8.00
L'Aberlour.....	2cl : 3.20	4cl : 6.20
Le Clan Campbell.....	2cl : 3.00	4cl : 5.90
Le Jack Daniel's	2cl : 3.00	4cl : 6.00
Le Jameson	2cl : 3.20	4cl : 6.20
Le Chivas.....	2cl : 4.00	4cl : 8.00

Trésors des îles

Le Kraken	2cl : 4.00	4cl : 8.00
Le Diplomatico.....	2cl : 5.00	4cl : 8.50
Le Don papa	2cl : 5.00	4cl : 8.00

Pureté Cristalline

La Téquila	2cl : 3.00	4cl : 5.90
Le Gin.....	2cl : 4.00	4cl : 8.00
La Vodka	2cl : 3.00	4cl : 5.90

○ **Fraicheurs Désaltérantes**

Les Eaux Minérales

Le Perrier	33cl : 5.00
La San Pellegrino	50cl : 4.00 1L : 5.30
La Vittel.....	50 cl : 3.50 1L : 4.90

Les Vergers (25cl)

Orange	4.20
Ananas	4.20
Pomme.....	4.20
Fraise	4.20
Tomate.....	4.20
Abricot.....	4.20

L'instant Fraicheur

Le Thé Glacé	4.20
Le Sirop à l'eau	1.50

« Nos Sirops : Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat, Vanille, Cookie, hibiscus, cerise, melon, spéculoos, violette »

Les Bulles Douce

Le Coca Cola Classique	25cl : 4.00 33cl : 5.20
Le Coca Cola Cherry.....	33cl : 5.20
Le Coca Cola Zéro	25cl : 4.00 33cl : 5.20
Le Diabolo.....	4.00

Le Menu Bouillon

Entrée **B**

Plat **B**

Dessert **B**

18.90

La carte

« Côté Bouillon du Lounge »

Servi du Mardi au Vendredi Midi

Et le Mercredi et Jeudi soir

Non valable le vendredi soir,

Samedi et Dimanche

Le Menu Canaille

Entrée **C**

Plat **C**

Dessert **C**

26.00

Les Entrées

B L'Œuf Mayonnaise moutarde à l'ancienne, éclats de chorizo	4.20
B Le Poireaux vinaigrette verte aux câpres et cornichon, poireaux frit	4.20
B L'Assiette de crudités	4.20
C La Terrine , salade et toast	6.00
C Le Saint Marcellin rôti, salade et toast	6.50
C La Quiche du Moment	6.20
C Le Céleri rémoulade Tartare de lieu fumé, pommes granny	5.90

Les Plats

B Le Boudin noir, purée, crème de pommes et cognac	10.50
B Les Coquillettes truffes, comté râpé jambon blanc	12.00
B L'andouillette en médaillon gratiné à l'emmental sauce moutarde, frites.....	11.00
B Le Fish & Chips mayonnaise moutarde à l'ancienne.....	12.00
C Le Burger Basque, piperade, steak haché, tomme de brebis	14.50
C La Planche de charcuterie, Saint Marcellin, frites.....	16.00
C La Langue de bœuf, sauce relevé, riz et légumes.....	15.00
C Le Chou farci bœuf et porc, riz	15.50
La Frite	2.50

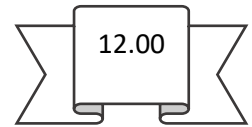
Les Desserts

B L'Ile flottante.....	4.20
B Le Chou chantilly	4.20
B La Panna Cotta	4.20
C La Verrine Citron viennois, crumble	6.50
C Le Café gourmand Express.....	7.00
C Le Fondant au chocolat crème anglaise	6.50

Le vin carafe : 3.50 le verre /5.50 le 25 cl /10.00 le 50 cl

Le Menu enfant

« Pour les moins de 12 ans »



Menu offert tous les jeudis soirs
(2 maximum par table)

Plat :

Aiguillettes de poulet pané aux céréales Ou Steak haché

Garniture :

Frites Ou Purée

Dessert :

Glace 1 boule Ou La Petite Ile flottante

Le Menu Ado

« Pour les moins de 16 ans »



Entrée :

La Petite charcuterie Ou L'assiette de crudités

Plat :

Aiguillettes de poulet pané aux céréales Ou Steak haché

Garniture :

Frites Ou Purée

Dessert :

Glace 2 boules

Ou

Le Petit fondant crème anglaise

La Carte Signature du Lounge

« Retrouvez nos incontournables et créations »

○ Découvertes et émotions

La Ficelle picarde 10
« L'alliance d'une crêpe garnie de jambon, de duxelles de champignons, nappé de crème et gratiné au four »

Le Pressé de canard au foie gras 14
« Effiloché de canard, gésiers et cœur de foie gras. L'excellence du canard en une seule tranche »

Le Carpaccio de bar..... 16
« Mariné citron crème de yuzu, sublimé par une huile à la truffe et noisettes torréfiées, jeunes herbes aromatique et croûtons doré »
(Possibilité en plat à 22.00)

L'Œuf mollet pané et poireaux en texture..... 10
« Poireaux vapeur, vinaigrette au vert de poireaux câpres et cornichons, poireaux frit »

○ Force et terroir

Le Tartare « Race à viande »..... 19
« Notre incontournable taillé et préparé par nos soins, cru ou poêlé accompagné de ses frites maison et salade »
(Possibilité en double à 26.00)

Le Filet de truite rose 20
« Gaufre de blette croustillante, tombée d'épinards et son émulsion au citron vert »

La Ballotine de suprême de poulet façon Basquaise..... 19
« Cœur de piperade au chorizo, jus corsé au piment d'Espelette, gnocchis frit »

Le Burger Périgourdin..... 26
« Un classique indémodable que nous avons choisi de préserver pour vos papilles) »
« Pain burger, mayonnaise à la Truffe, compoté d'oignons, steack haché, effiloché de canard, galette de pommes de terre, Foie gras poêlé, Sauce au Cabécou)

Le Pavé de bœuf « Race à viande » Tennessee 22
« Sauce au Jack Daniel's, galette de pomme de terre, tombée d'épinards »

Le Menu signature

Entrée / Plat / Fromage/ Dessert

42.00

(Supplément 3€ Double tartare/ Burger)

○ **Instant sucré**

Le Cheesecake du Chef	10
« Incontournable depuis 13 ans, coulis caramel beurre salé ou coulis noisette »	
Le Macaron pistache Framboises	11
« Crème légère mascarpone et pistache, praliné de pistache, framboises fraiche, coulis framboises »	
La Tarte citron « déstructuré »	12
« Pâte sablé amandes, crème citron, meringue cuite au zeste de citron vert, sorbet citron, réduction yuzu, citron confit »	
Le Café gourmand	11
« Thé ou café accompagné de 4 mignardises »	
L'Assiette de 3 fromages et sa salade	10
« Pour continuer sur une touche salé »	

○ **Instant glacé**

Coupe 1 boule.....	2.50
Coupe 2 boules	4
Coupe 3 boules	6

Nos parfums :

« Vanille ; Café ; Chocolat ; Caramel ; Barbe à papa ; Menthe chocolat ;

Fraise ; Framboise ; Citron vert ; Poire ; Barbe à papa »

La Dame blanche.....	8.50
« 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilée »	
Le Café liégeois.....	8.50
« 2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly »	
Le Chocolat liégeois	8.50
« 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly »	
Le Colonel	8.50
« 2 boules citron vert, vodka »	
La Poire William	8.50
« 2 boules poire, eau de vie de poire »	

○ **Les prolongations chaudes**

L'Irish Coffee (Le véritable à la crème liquide).....	9
L'expresso ou le décaféiné.....	1.90
Le Double expresso.....	3.50
Le café crème.....	2.50
Le thé ou tisane.....	2
Le chocolat chaud.....	4
Le Capuccino.....	4
Le supplément chantilly.....	1.50
Le supplément lait.....	0.50

○ **Les prolongations digestives**

Le Get 27/31.....	5.50
Le Bailey's.....	5.50
La Liqueur de verveine.....	6.50
La Poire William.....	6.50
La Mirabelle.....	6.50
Le Limoncello.....	6.50
L'Amaretto.....	6.50
Le Cointreau.....	6.50
La Mandarine Impérial.....	6.50
Le Cognac.....	7
L'Armagnac.....	7
Le Calvados.....	7
La Framboise.....	9
Le Kraken.....	8
Le Diplomatico.....	8.50
Le Don papa.....	8.50

Nos vins

○ LES BLANCS : fraîcheur et émotions

« Le choix de la pureté et de l'éclat »

Le Cristallin : AOC Bourgogne aligoté	4.80 le verre	19.00 la bouteille
« Une vivacité tonique sur des notes de fleurs blanches »		
L'Aromatique : AOC Quincy	8.20 le verre	32.00 la bouteille
« Une attaque franche aux notes de poivre blanc et agrumes »		
Le Vibrant : Anjou Chenin	6.50 le verre	26.00 la bouteille
« Une tension remarquable, portée par des notes de coing et de pomme fraîche »		
Le Soyeux : AOC Saint Véran.....	9.00 le verre	36.00 la bouteille
« Une élégance florale et beurré »		
Les Gouttes d'or : Sainte-Croix-Du-Mont.....	7.00 le verre	29.00 la bouteille
« Une gourmandise de miel et d'abricots rôti tout en équilibre »		

○ LES ROUGES : force et sentiments

« De la tendresse du fruit à la force du terroir »

Le Croquant : AOC Morgon	4.80 le verre	19.00 la bouteille
« Un fruit généreux et une texture charnue, pour un pur moment de plaisir »		
L'Équilibré : AOC Pic Saint Loup.....	7.00 le verre	29.00 la bouteille
« L'harmonie parfaite entre fruits noirs mûrs et fraîcheur minérale »		
L'Intense : AOC Saint Joseph.....	12.00 le verre	49.00 la bouteille
« Le caractère noble de la Syrah : des notes de poivre noir et de violette »		
Le Solaire : IGP Côtes de Thongue	6.00 le verre	24.00 la bouteille
« Un concentré de soleil et de garrigue, souple et généreux »		
L'Élégant : AOC Bourgogne Pinot Noir.....	7.50 le verre	29.00 la bouteille
« La finesse absolue : des notes de cerise griotte et des tanins de soie »		
Le Velouté : AOC Lalande-de-Pomerol	9.00 le verre	36.00 la bouteille
« Une élégance rare, des tanins de velours et un bouquet de fruits rouges »		

○ LES ROSÉS : lumière et sensations

« Le soleil mis en bouteille »

L'Instant fraîcheur : Maurins des Maures AOC Côtes de Provence.....	4.80 le verre	19.00 la bouteille
« Une robe pétale de rose, une fraîcheur absolue aux notes de pêche blanche »		
Le Gourmand : Puech-Haut Argali IGP Pays d'oc.....		36.00 la bouteille
« Une bouche croquante et soyeuse, le rosé de gastronomie par excellence »		

○ LES BULLES : l'invité mystère

« L'effervescence des moments qui comptent »

L'Intemporel : Veuve Pelletier brut.....	9.00 La coupe	45.00 La bouteille
« L'équilibre parfait, la bulle de tous les instants »		
Le Prestige : Le R de Ruinart		130.00 La bouteille
« La quintessence du terroir, une complexité rare »		
L'Éclosion : Veuve Pelletier rosé		62.00 La bouteille
« Gourmandise, finesse et poésie »		
L'aérien : Prosecco.....		24.00 La bouteille