

Les Hors d'oeuvres

Potage ou Gaspacho *	60
Os à moelle fleur de sel de l'Atlas, toasts de pains grillés *	75
Millefeuille mozzarella tomate, aubergine, pesto *	60
Foie gras maison toasts & chutney de figues	140
Escargots de l'Atlas x 6 (beurre à l'ail maison)	85
Terrine de campagne maison (porc) *	80
Tartare de saumon avocat, salade verte	½ 75 135
Avocat crevettes sauce cocktail maison	95
Saumon mariné façon Gravelax et pommes à l'huile	½ 70 120
Poulpe à la Catalane	95
Céleri rémoulade à la chair d'araignée	120
Assiette de charcuteries (porc)	½ 60 * 100
Carpaccio de bœuf agrumes, avocat, vinaigre soja, sésame, salade	125
Céleri rémoulade mayonnaise maison *	55
Œuf mayonnaise *	55
Salade de lentilles à la parisienne *	55
Mozzarella di Buffala (selon arrivage)	½ 90 150

Les Belles Salades

Loft salade verte légumes & fruits de saison, huile d'olive citron *	½ 75 140
Océane salade verte, saumon, crevettes, chair d'araignée, avocat, légumes de saison, champignons, tomates cerises	½ 95 175
Chèvre chaud salade verte, tomates cerise, vinaigrette	½ 90 150
Niçoise salade verte, thon, haricots verts, pommes de terre *	½ 75 140
oignons, œufs durs, tomates cerise	
César salade romaine, blanc de poulet pané, parmesan *	½ 75 140
croutons, sauce césar, œufs pochés, tomates cerise	

Les Produits Frais de la Mer

Pavé de Saumon de Norvège petits légumes, beurre blanc	195
Filet de Dorade Royale tombée d'épinards, huile d'olive vierge bio, noix	210

Les Suppléments de garniture

Purée traditionnelle maison, frites, riz basmati, légumes poêlés, tagliatelles, salade	35
--	----

Les Plats

Roast-beef mayonnaise salade verte et frites maisons	160
Hachis Parmentier de bœuf salade verte *	140
Côtelettes d'Agneau grillées au Thym et pommes poêlées	155
Côte de bœuf de 600g, Os à moelle, sauce béarnaise, frites maison	210
Ravioles gratinées ricotta et épinards à la crème *	140
Entrecôte grillée sauce béarnaise et frites maison	175
Poulet au citron confit frites maison *	140
Magret de canard à l'orange et purée traditionnelle maison	165
Souris d'agneau 500g sauce au vin et épices, purée traditionnelle maison	185
Émincé de volaille sauce Normande au champignons et purée maison *	140
Loft Cheeseburger tomate, oignon, cheddar, sauce et frites maison *	140
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre, frites maison	195
Foie de veau persillé ail, persil, purée traditionnelle maison	165
Escalope de dinde panée sauce tartare, salade verte et frites maison *	140
Tartare de filet de bœuf au couteau frites maison	175
Cordon Bleu poulet fait maison, sauce Emmental, salade verte, et frites	155
Faux Filet salade verte et frites maison *	140
Le Tigre qui pleure, Filet de bœuf mariné, salade Thaï, riz Basmati	195

Les Gourmandises

Carpaccio d'Ananas *	55
Baba au rhum des îles crème chantilly	90
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace à la vanille de Tahiti	90
Crêpes au chocolat et banane *	70
Coupe de fruits frais *	55
Yaourt Beldi nature, coulis de fruits de saison *	55
Tarte du jour faite maison *	60
Crème brûlée tradition à la vanille de Tahiti	85
Coupe 2 boules au choix, fruit de saison, coulis, chantilly *	70
Cheese-cake maison à la vanille de Tahiti	75
Île flottante nougatine, caramel, crème anglaise vanillée *	70
Riz au lait façon grand-mères *	65
Café gourmand 4 mignardises maison & un Nespresso ® ou thé à la menthe	75

La maison n'accepte pas les chèques.
Modes de paiements acceptés : cartes bancaires ou espèces.