

# À PARTAGER

\*\*\*\*\*

## SAUCISSON ARTISANAL

9€

## POT DE TERRINE ARTISANALE

7€

## CROQ' JAMBON BLANC DU PÈRE ANSELME AU COMTÉ

*Béchamel, comté et jambon blanc*

9€

## PLANCHE APÉRO

*Jambon de pays, jambon blanc du père Anselme, comté,  
saucisson et terrine*

25€

\*\*\*\*\*

*«Le rugby, c'est l'histoire d'un ballon avec des copains autour  
et quand il n'y a plus de ballon, il reste les copains.»*

Jean-Pierre Rives

*Saucisson et terrine issus de la ferme de Jérôme Rey, située en Savoie.*

# ENTRÉES

<b>TOMATES CŒUR DE BŒUF, BURRATA ET PESTO</b> 	9€
<i>Disponible en version plat 12€</i>	
<b>MELON ET JAMBON SERRANO</b>	8€
<i>Disponible en version plat 12€</i>	
<b>PÂTÉ CROÛTE MAISON BOBOSSE</b>	10€
<b>TATAKI DE SAUMON</b>	7€
<i>Salade de légumes croquants et herbes fraîches - Disponible en version plat 12€</i>	
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	7€

## LA BRASSERIE

### LA CÉSAR DU LOU

*Salade, croûtons, parmesan, poulet croustillant,  
tomates cerises, sauce César*

18€

### SALADE MÉDITERRANÉENNE

*Avocat, tomates séchées, radis, poivrons, crevettes,  
salade verte*

16€

### TARTARE CLASSIQUE OU CESAR

*Frites et salade verte*

19€

### CROQUE MONSIEUR

*Jambon du père Anselmen béchamel Mornay,  
frites et salade verte*

16€

### ENTRECÔTE CHAROLAISE

*Sauce au poivre, frites et haricots verts*

27€

# PLATS

**RAVIOLES AUX AUBERGINES**  19€  
*Sauce tomate, basilic et caviar d'aubergines*

**BURGER DU LOU À L'ITALIENNE** 22€  
*Steak de boeuf, roquette, tomates confites, pesto, cheddar, frites, salade verte*

**ROSBEEF & POULET FROID** 19€  
*Mayonnaise, cornichons, frites et salade verte*

**PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE** 24€  
*Sauce chorizo, purée de patates douces et poêlée de légumes*

**PAVÉ DE THON SNACKÉ** 22€  
*Nouilles chinoises sautées et légumes, sauce thai*

**PLAT DU JOUR** 14,50€

**SUGGESTION DU CHEF**  
*À l'ardoise*

\*\*\*\*\*

## FORMULES DU JOUR

<b>ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR</b>	21€
<b>PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR</b>	21€
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT (DU JOUR)</b>	27€

# FROMAGES

## SAINT MARCELLIN

*1/2 : 4,50€ - Entier : 7€*

## FAISSELLE DE FROMAGE BLANC

*Coulis de fruits rouges, miel, crème et sucre*

5€

\*\*\*\*\*

# DESSERTS

## MOUSSE AU CHOCOLAT

8€

## COMME UN CHOCOLAT FRAPPÉ

*Caramel, brownie amande, sauce et glace au chocolat*

9€

## CLAFOUTIS

*Fruits de saison et glace vanille*

8€

## NAGE DE FRUITS

*Pêche, abricot, nectarine, financier noisette et sorbet pêche de vigne*

9€

## CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND

11€

## DESSERT DU JOUR

8€