1 Avenue du pré de vabres 12100 Saint Georges de Luzençon
05 65 62 35 51

le Luz'

LA CARTE

Fait maison avec passion

Ouvert tous les midis
Et le jeudi, vendredi et samedi soir

LES FORMULES DU MIDI EN SEMAINE

LE PLAT DU JOUR	12€90
ENTREE/PLAT PLAT/DESSERT	16€50
LA COMPLETE	18€90

MENU ENFANT
STEAK HACHÉ FRITES
OU
TENDERS FRITES
SIROP OU JUS DE FRUITS
DESSERT
12€

POUR VOS SOIRÉES, ÉVÉNEMENTS OU EN GROUPE...
ON VOUS PROPOSE DES PLANCHES DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE À VOLONTÉ
SUR RESERVATION ET À PARTIR DE 4 PERSONNES
DEMANDEZ-NOUS !

Google ★★★★★

NOS VIANDES SONT PRINCIPALEMENT D'ORIGINES FRANÇAISES
NOUS TRAVAILLONS UN MAXIMUM LES PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON

	BURRATA CREMEUSE BURRATA, TOMATES ANCIENNES, BASILIC	14€90
🇫🇷	**SALADE CESAR** TENDERS, VIEUX RODEZ, CROUTONS, OIGNONS FRITS	13€90
	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	14€90
	PERAIL CHAUD EN SALAD SALADE, PÉRAIL ENTIER , TOMATES, OIGNONS FRITS	14€90
🇫🇷	**TARTARE DE THON FRAICHEUR TROPICALE** THON, LEGUMES CROQUANT, LAIT DE COCO, CITRON VERT, PASSION	18€90
🇫🇷	**JEAN'BURGER** STEAK HACHE 150g AUBRAC, CHEDDAR, FRITES MAISON, SALADE	17€90
🇫🇷	**TWIN BURGER** DOUBLE STEAK HACHE 300g AUBRAC, CHEDDAR, COMPOTÉE, FRITES MAISON, SALADE	22€90
	VEGGIE BURGER GALETTE DE LEGUMES DU MOMENT, CHEDDAR,COMPOTÉE, FRITES MAISON, SALADE	17€90
🇫🇷	**MAGRET DE CANARD ENTIER** ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON, SALADE	23€90
	BROCHETTES DE BOEUF ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON, SALADE	18€90
	STEAK DE THON ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON, SALADE	18€90
	ALIGOT SAUCISSE	15€90

TAPAS

🇫🇷 TENDERS DE POULET 🏠
FRITES 🏠
MOZZA PANÉES 🏠
TAPENADE 🏠
CROQUETAS 🏠
🇫🇷 CHORIZO FRAIS À LA PLANCHA
CHARCUTERIE
COUTEAUX PERSSILLÉS
MINI POIVRONS FRITS
D'AUTRES TAPAS DISPONIBLES EN FONCTION DU JOUR
VOIR ARDOISE

SAUCISSON 8€

À L'UNITÉ	4€90
4 PORTIONS	18€90
9 PORTIONS	39€90

POUR TERMINER

DESSERTS FAITS MAISON	5€90
CAFÉ GOURGMAND	7€50
DISGESTIF GOURMAND	10€
MILK SHAKE	7€

GLACES

1 BOULE	2€80
2 BOULES	4€90
3 BOULES	7€
SUPP. CHANTILLY	1€

Vanille, fraise, chocolat, mangue pistache, praliné, café, cassis, framboise, coco, caramel beurre salé, citron vert