

LOUSTIC

CUISINE BRETONNE FRAÎCHE & CRÉATIVE

Offre traiteur
Printemps Été 2024

Sommaire

NOS ENGAGEMENTS	4
COCKTAIL - PRÉSENTATION	5
COCKTAIL - LES PIÈCES SALÉES	6
COCKTAIL - LES ATELIERS	7
COCKTAIL - LES PIÈCES SUCRÉES	9
PLATEAUX REPAS	12
PETIT-DÉJEUNER	13
LES ENTRÉES	15
LES PLATS	16
FROMAGES & DESSERTS	19
LES BOISSONS	20
LE GLOSSAIRE	22



Loustic, c'est qui ?

ROBIN KERMAREC : AVEC UN TEL NOM, DIFFICILE DE TRICHER ! ORIGINAIRE DE BREST, JE MIGRE À LYON EN 2020 ET DÉCOUVRE UNE VILLE QUI N'A PAS USURPÉ SON SURNOM DE CAPITALE DE LA GASTRONOMIE. C'EST SUR CETTE SCÈNE CULINAIRE MÊLANT AUTHENTICITÉ ET INNOVATION QU'UNE ENVIE S'IMMISCE EN MOI : CELLE D'APPORTER MA PIERRE À L'ÉDIFICE.

GOURMAND-GOURMET DE NATURE, JE ME PASSIONNE POUR LES PRODUCTIONS ARTISANALES QUI FONT LA RICHESSE DU TERROIR FRANÇAIS AVEC **UN ATTACHEMENT PARTICULIER POUR LA BRETAGNE**. UN TERRITOIRE HISTORIQUEMENT ANCRÉ SUR DES PRODUITS DE LA TERRE, FRUITS DU TRAVAIL DE NOS ÉLEVEURS, MARAÎCHERS OU CÉRÉALIERES. C'EST DANS UN SECOND TEMPS QUE LES PRODUITS DE LA MER FURENT DÉMOCRATISÉS GRÂCE AUX PÊCHEURS ET AUX OSTRÉICULTEURS.

C'EST L'ENSEMBLE DE CE PATRIMOINE CULINAIRE QUE JE SOUHAITE SUBLIMER POUR MONTRER QUE **LA BRETAGNE, NON, CE N'EST PAS QUE DES CRÊPES !**



NOS ENGAGEMENTS

Réaliser des prestations authentiques et respectueuses

FAIT MAISON

CHEZ LOUSTIC, NOUS FAISONS RESSORTIR NOTRE PATTE SUR CHACUNE DE NOS CRÉATIONS. NOUS PARTAGEONS **NOTRE IDENTITÉ À TRAVERS UNE CUISINE MAISON** FAITE DE PRÉPARATIONS ARTISANALES ET DE DRESSAGES TENDANCE.

PRODUITS DE SAISON

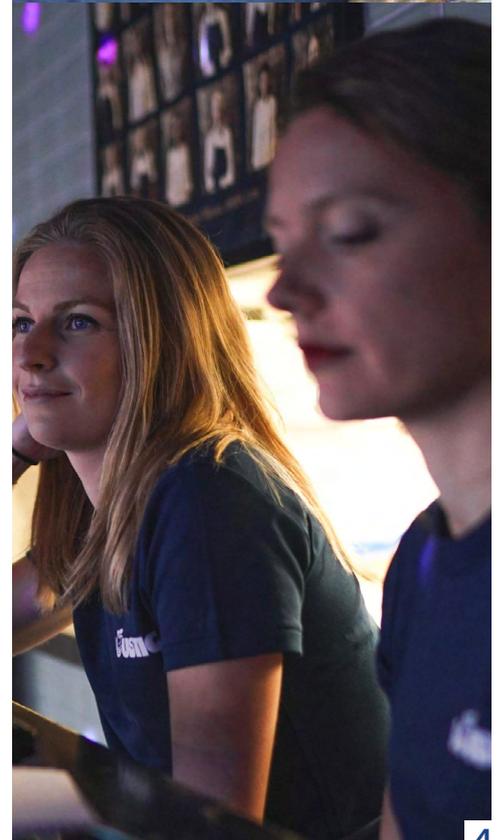
NOTRE CARTE EST RÉGULIÈREMENT RENOUVELÉE POUR RESPECTER LES PRODUCTIONS SAISONNIÈRES. C'EST AUSSI L'OCCASION DE **METTRE EN AVANT CERTAINS PRODUITS MÉCONNUS** DU GRAND PUBLIC.

PRODUITS SOURCÉS

POUR METTRE EN AVANT ET VALORISER LE TERROIR BRETON, NOUS UTILISONS **DES PRODUITS D'ARTISANS ISSUS D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE** : SAUCISSE DE MOLÈNE, FARINE DE BLÉ NOIR IGP BRETAGNE, VÉRITABLE ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ, OIGNONS DE ROSCOFF...

BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS

LE BIEN-ÊTRE DE NOS COLLABORATEURS EST AU CŒUR DE NOTRE DÉVELOPPEMENT. NOUS OFFRONS UNE QUALITÉ DE TRAVAIL OPTIMALE, UN DIALOGUE PERMANENT ET LIBÉRÉ AINSI QU'UNE JUSTE RÉMUNÉRATION.



Faire souffler un vent de fraîcheur Breton sur vos événements



COCKTAIL - DESCRIPTIF DES PIÈCES SALÉES

Des créations 100% made in Loustic

TOUS NOS TARIFS SONT INDIQUÉS HT

PAIMPOL

HOUMOUS COCO DE PAIMPOL
PAIN PITA MAISON
GEL D'HUILE D'HERBES

1,80€ GLUTEN

BREST-MÊME

CROMESQUI DE SARRASIN
BASILIC & COMTÉ

1,80€ GLUTEN, LAIT

CARANTEC

MAQUEREAU GRAVLAX
BLINIS AU CURRY BRETON*
GEL LAIT RIBOT* & POMME VERTE MARINÉE

1,80€ OEUF, LAIT, POISSON, GLUTEN

PERROS-GUIREC

MOUSSE «MADAME LOÏK» AU CONFIT D'OIGNONS DE ROSCOFF
PALET BRETON SALÉ
PICKLES DE SARRASIN

1,80€ OEUF, LAIT, GLUTEN

PLOUGASTEL

MOUSSE POIVRONS ROUGES GRILLÉS
PALET BRETON SALÉ
FRAISE DE PLOUGASTEL, CORIANDRE

1,80€ LACTOSE, GLUTEN

CONCARNEAU

RILLETTE DE MAQUEREAU DE PENMARC'H
BLINIS AU SARRASIN
PICKLES OIGNONS ROUGES, MYRTILLES

1,80€ OEUF, POISSON

MOLÈNE

SAUCISSE DE MOLÈNE FUMÉE AUX ALGUES
FARZ DU*
SAUCE MIEL MOUTARDE & JULIENNE DE NORI

1,80€ MOUTARDE, OEUF, LAIT

QUIBERON

SARDINES DE PENMARC'H GRILLÉES
FARZ GWEN*
BROCOMOLE*

1,80€ OEUF, LAIT, POISSON, GLUTEN

GUILVINEC

MAKI BRETON AVEC GALETTE DE SARRASIN
CREVETTE MARINÉES, ALGUE NORI
MOUSSE «MADAME LOÏK» CITRON ANETH

1,80€ LACTOSE, CRUSTACÉ

VANNES

EFFILOCHÉ DE JOUE DE COCHON
BUN AU SARRASIN MAISON
SAUCE BLANCHE

1,80€ LACTOSE, GLUTEN

* DESCRIPTION À RETROUVER DANS LE GLOSSAIRE DU LOUSTIC P.19

Spectacle, convivialité & gourmandise

MINI-CRÊPES

GALETTE SARRASIN TOURNÉES SUR PLACE ET GARNIES FAÇON CRÊPE COMPLÈTE
OPTION VÉGÉTARIEN : GARNIES AVEC CONFIT D'OIGNONS DE ROSCOFF ET TOMME BRETONNE

2,10€ *LACTOSE*

SARDINES GRILLÉES

SARDINES MARINÉES ET GRILLÉES À LA PLANCHA SERVIES SUR UN PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
AVEC UNE HUILE CITRONNÉE AUX ALGUES

2,20€ *POISSON, LACTOSE, GLUTEN*

GALETTE SAUCISSE

GALETTE SARRASIN, SAUCISSE CUISSON LONGUE SNACKÉE SUR PLANCHA
GEL POMMES, SARRASIN GRILLÉ

2,20€

MINI-BURGER BRETON

BUN MAISON AU SARRASIN. PALETTE DE COCHON CONFITE AU CIDRE. SAUCE LIPIG*
OPTION : BOEUF OU VÉGÉTARIEN

2,30€ *OEUF, LAIT, GLUTEN*

CREVETTES TOASTÉES

CREVETTES MARINÉES ET TOASTÉES À LA PLANCHA
SERVIES SUR UN BLINIS AU SARRASIN AVEC UNE BISQUE DE CREVETTES

2,30€ *OEUF, LAIT, CRUSTACÉ*



COCKTAIL - LES HUÎTRES

Des condiments qui pep's



CHORIZO GRILLÉ, SARRASIN, CIBOULETTE



PÊCHE JAUNE, CITRON VERT, ÉCHALOTE



BOUDIN GRILLÉ, LAIT RIBOT



POIVRON, HUILE DE ROMARIN



COCO, HUILE D'HERBES, CACAHUËTES



CÉBETTE, TAMARIN, PIMENT D'ESPELETTE

2,20€ sans condiment

2,50€ avec condiment

Minimum d'une douzaine



Les recettes de grand-mère pimpées par Loustic



FAR BRETON À LA MÛRE

FAR BRETON À LA MÛRE, MÛRES FRAÎCHES ET ZESTES DE CITRON VERT

1,80€ *OEUF, LAIT, GLUTEN*

QUATRE-QUARTS REVISITÉ

LA RECETTE PUR BEURRE DU QUATRE-QUARTS REVISITÉ AVEC UN CRÉMEUX AU BASILIC ET DES ÉCORCES DE CITRON CONFITES

1,80€ *OEUF, LAIT, GLUTEN*

GATEAU BRETON FRAMBOISÉ

GATEAU BRETON AU SARRASIN, CRÉMEUX FRAMBOISE, GRAINES DE SARRASIN TORRÉFIÉES

1,80€ *OEUF, LAIT*

GALETTE PONT-AVEN FAÇON LOUSTIC

FINE GALETTE DE PONT-AVEN, MOUSSE AU «MADAME LOÏK» CITRONNÉE, COMPOTÉE FRAISES-ROMARIN, FRAISES DE PLOUGASTEL FRAÎCHES

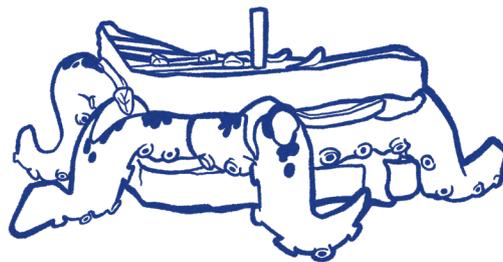
1,80€ *OEUF, LAIT, GLUTEN*

KOIGN-AMANN RAFRAICHI

KOIGN-AMANN SUIVANT LA TRADITIONNELLE RECETTE DE DOUARNENEZ. RAFRAICHI PAR DES ÉCLATS DE PISTACHE ET UN GEL CITRONNÉ

1,80€ *OEUF, LAIT, GLUTEN*

Des formules pour tous les goûts et tous les budgets

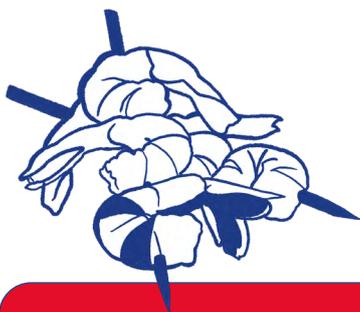


15€/PERS <i>(TARIF HT)</i>	SALÉ		ATELIER
	PAIMPOL	CONCARNEAU	
8 PIÈCES	BREST-MÊME	MOLÈNE	MINI-CRÊPES 2 PIÈCES
	CARANTEC	QUIBERON	

18,8€/PERS <i>(TARIF HT)</i>	SALÉ		ATELIER
	PAIMPOL	CONCARNEAU	
10 PIÈCES	MOLÈNE	QUIBERON	SARDINES GRILLÉES 2 PIÈCES
	PERROS-GUIREC	GUILVINEC	
	VANNES	BREST-MÊME	

25,4€/PERS <i>(TARIF HT)</i>	SALÉ		ATELIER
	PAIMPOL	BREST-MÊME	
13 PIÈCES	MOLÈNE	CARANTEC	MINI-BURGERS BRETONS 2 PIÈCES
	QUIBERON	PERROS-GUIREC	
	VANNES	GUILVINEC	
	PLOUGASTEL		CREVETTES 2 PIÈCES

COCKTAIL - EXEMPLES DE COCKTAILS DINATOIRES



27,3€/PERS
(TARIF HT)

15 PIÈCES

SALÉ

PAIMPOL *2	CONCARNEAU *2
BREST-MÊME	MOLÈNE *2
CARANTEC *2	
FAR BRETON *2	QUATRE-QUART *2

ATELIER

MINI-CRÊPES
1 PIÈCES

33,3€/PERS
(TARIF HT)

18 PIÈCES

SALÉ

PAIMPOL *2	CONCARNEAU *2
MOLÈNE *2	QUIBERON *2
PERROS-GUIREC *2	PLOUGASTEL *2
PALET BRETON *2	PONT-AVEN *2

ATELIER

SARDINES GRILLÉES
1 PIÈCES

MINI-BURGERS BRETONS
1 PIÈCES

45,2€/PERS
(TARIF HT)

22 PIÈCES

SALÉ

CONCARNEAU *2	BREST-MÊME *2
MOLÈNE *2	CARANTEC *2
HUÎTRES CHORIZO *2	HUÎTRES PÊCHES *2
PONT-AVEN *2	KOIGN-AMANN *2

ATELIER

SARDINES GRILLÉES
2 PIÈCES

MINI-BURGERS BRETONS
2 PIÈCES

CREVETTES
2 PIÈCES

TARIFICATION DU SERVICE : 35€HT PAR HEURE ET PAR COLLABORATEUR. NOUS PRÉVOYONS UN(E) SERVEUR(SE) POUR 30 CONVIVES. CE PRIX INCLUT LE SERVICE, LA FOURNITURE ET LA MISE EN PLACE DES TABLES BUFFET JUPONNÉES ET DÉCORÉES AINSI QUE LE PETIT MATÉRIEL.

Des formules personnalisables qui s'adaptent à vos besoins

PLAT-DESSERT

14,95€/PERS

(TARIF HT LIVRAISON COMPRISE)

ENTRÉE-PLAT-DESSERT

19,95€/PERS

(TARIF HT LIVRAISON COMPRISE)

PLATEAU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

HOUMOUS DE BETTERAVE, HUILE D'HERBES, PITA SARRASIN

PLAT

CURRY BRETON : COCO DE PAIMPOL, PATATE DOUCE, CURRY BRETON...

DESSERT

PALET BRETON, MOUSSE «MADAME LOÏK» AU CITRON, GRAINES DE SARRASIN TORRÉFIÉES

PLATEAU DE LA MER

ENTRÉE

GOCHTIAL TOASTÉ, MOUSSE AU «MADAME LOÏK» AU CONFIT D'OIGNONS DE ROSCOFF, PICKLES SARRASIN

PLAT

CANNELLONI DE COURGETTE FARCIE AUX RILLETES DE MAQUEREAUX, CRÈME DE COURGETTE, CRUMBLE CURRY BRETON

DESSERT

GÂTEAU BRETON AU SARRASIN, CRÈMEUX MÛRE, MÛRES FRAÎCHES

PLATEAU DU TERROIR

ENTRÉE

CROMESQUI DE SARRASIN BASILIC NOISETTE, SAUCE BLANCHE

PLAT

JAMBON PERSILLÉ AU CIDRE, SAUCE TARTARE & FARZ BUEN

DESSERT

FLAN PATISS' DES BRETONS. PÂTE SARRASIN, PRALINÉ SARRASIN, APPAREIL VANILLE/LAIT RIBOT

DISPONIBLE EN LIVRAISON SUR LYON ET SES ALENTOURS À PARTIR DE 6 PLATEAUX



PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH

Un petit déjeuner gourmand pour bien démarrer la journée

P'TIT DEJ' CLASSIK

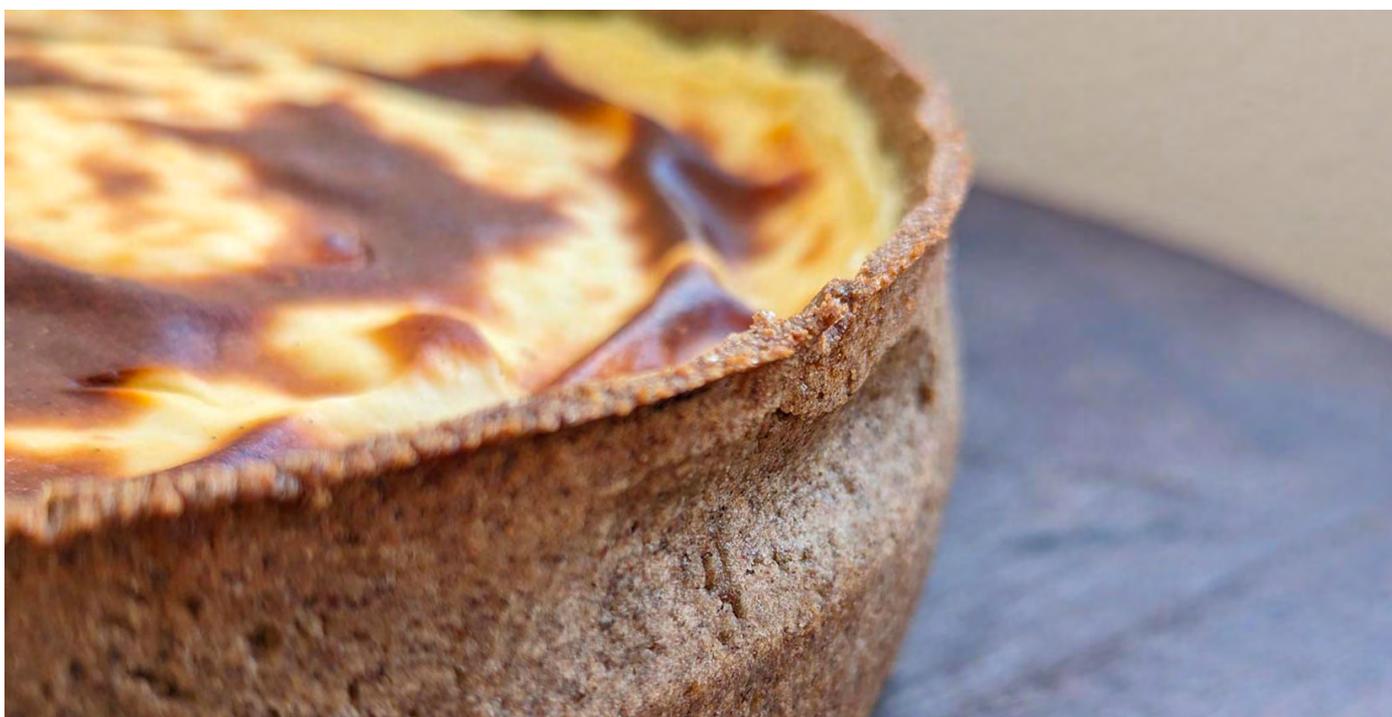
QUATRE-QUART CITRONNÉ, FAR BRETON, MUFFIN SARRASIN-NOISETTE

5€

P'TIT DEJ' MOUTIK

FLAN PATISS' DES BRETONS, GÂTEAU BRETON SARRASIN & MÛRE
MINI-KOIGN AMANN PISTACHE

9€



BRUNCH BRETON

PLATEAU DE CHARCUTERIES : SAUCISSE DE MOLÈNE, PÂTÉ BRETON, RILLETTES AU CIDRE...

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGE BLANC FERMIER & TOPPINGS

ENSEMBLE DE DESSERTS BRETONS : FAR, QUATRE-QUARTS, GÂTEAU BRETON

ASSORTIMENT DE SALADES

TARTES AUX FRUITS DE SAISON

JUS DE FRUITS, THÉ & CAFÉ

20€/personne

Des menus qui régalent

MENU BIGOUDEN

TABOULÉ DE SARRASIN

CURRY BRETON

FLAN PATISS' DES BRETONS

24,7€/PERS
(TARIF HT)

MENU FINISTÈRE

TROIS BIGOUDÈNES

PALETTE BRAISÉE

TRIO FROMAGES FROIDS

QUATRE-QUART

38,6€/PERS
(TARIF HT)

MENU BREIZH

GRAVLAX

AGNEAU DE BROCÉLIANDE

TRIO DE BLINIS

GALETTE PONT-AVEN

54,6€/PERS
(TARIF HT)

MENU PTIT LOUSTIC

NUGGETS MAISON
GRATIN DE MACARONI AU FROMAGE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12,90€/PERS
(TARIF HT)

Accostage en terre de l'Ouest



TABOULÉ DE SARRASIN

TABOULÉ REVISITÉ AU SARRASIN
POIVRON, CONCOMBRE, POIS CHICHE
HERBES, CITRON VERT ET POIVRE DE TIMUT

6,90€

TROIS BIGOUDÈNES

PANCAKES AU SARRASIN
LARD BRETON GRILLÉ
SABAYON AU ROMARIN

8,90€ LAIT, OEUF

CANNELLONI SARDINES

CANNELONNI DE COURGETTES FARÇI
À LA RILLETTE DE SARDINES DE PENMARC'H
CRÈME DE COURGETTE, NOIX DE PÉCAN

12,90€ LAIT, POISSON, NOIX

ASPERGES & CIE

ASPERGES VERTES
CRÈME MAÏS ET CRUMBLE CURRY BRETON
VINAIGRETTE LAIT RIBOT

LAIT, GLUTEN **8,90€**

GOCHTIAL*

GOCHTIAL TOASTÉ À L'AIL
SAUCISSE DE MOLÈNE SNACKÉE
DUO D'ARTICHAUT CAMUS

OEUF, LAIT, GLUTEN **9,90€**

GRAVLAX

FINE TRANCHES DE MAQUEREAUX GRAVLAX
HOUMOUS DE BETTERAVE
SUCRINE BRAISÉE

POISSON **12,90€**

LES PLATS

Sublimer un terroir d'excellence

CURRY BRETON

COCO DE PAIMPOL, SARRASIN GRILLÉ
PATATE DOUCE, PETITS POIS, CACAHUËTES
CURRY BRETON*

13,90€

LAIT
ARACHIDE

LE BOWL DU LOUSTIC

FARZ DU BRUZHUNED*, SAUCE BLANCHE
OEUF MARINÉ CIDRE ET MIEL DE SARRASIN
ASSORTIMENTS CRUDITÉS ET SALICORNE

14,90€

LAIT
OEUF

PALETTE BRAISÉE

PALETTE DE COCHON BRAISÉE, JUS CORSÉ
POMME DE TERRE GRENAILLE, COURGETTES RÔTIES

16,90€

LAIT

JOUE DE PORC (OU PALERON DE BOEUF)

JOUE DE PORC CONFITE AU CIDRE
FARZ BUEN GWENN & DU*
FENOUIL BRAISÉ

17,90€

GLUTEN
LAIT
OEUF

FILET MOUTIK

FILET MIGNON EN CROÛTE BASILIC-NOISETTE
POLENTA AU CIDRE, CONDIMENT AU PETITS POIS
SAUCE SALICORNAISE*

19,90€

GLUTEN
LAIT

AGNEAU DE BROCÉLIANDE

ÉPAULE D'AGNEAU DE BROCÉLIANDE LABEL ROUGE
FARZ DU BRUZHUNED*, SUCRINE BRAISÉE
SAUCE LIPIG *Minimum 30 personnes*

25,90€

LAIT
OEUF

CABILLAUD EN NORI

CABILLAUD ROULÉ EN ALGUE NORI ET AU VINAIGRE DE
CIDRE, BEURRE BLANC DE LAURIER,
BROCOLI SAUTÉ, FARZ BUEN DU*

22,90€

POISSON
LAIT
OEUF

MERLU EN CROÛTE

MERLU EN CROÛTE DE LARD FUMÉ ET THYM
RISOTTO DE SARRASIN
CONDIMENT POIVRON GRILLÉ POIVRE DE TIMUT

23,90€

POISSON
LAIT
GLUTEN







LES FROMAGES

Bretagne terres de fromage ? Et pas qu'un peu !

TRIO DE FROMAGES FROIDS

TROIS FROMAGES BRETONS SERVIS AVEC PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
ACCOMPAGNÉS D'UN GWELL AUX HERBES

6,90€ LAIT, GLUTEN

BRIOCHE PERDUE

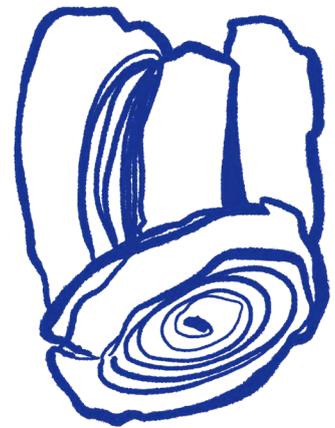
BRIOCHE MAISON SALÉE FAÇON PAIN PERDU GARNIE DE TROIS FROMAGES

7,90€ LAIT, GLUTEN

TRIO DE BLINIS

TOMME AU CUMIN
CHÈVRE AUX HERBES DE PROVENCE
MOUSSE «MADAME LOÏK»

8,90€ LAIT, GLUTEN



LES DESSERTS

Pour le grand bonheur des lichoux*

FLAN PATISS' DES BRETONS : 3,90€

PÂTE AU SARRASIN, APPAREIL À LA VANILLE RAFRAÎCHI PAR DU LAIT RIBOT

FAR BRETON : 5,90€

FAR À LA MÛRE, GEL MÛRE-CITRON VERT, MÛRES FRAÎCHES ET ZESTES DE CITRON VERT

QUATRE-QUARTS : 5,90€

QUATRE-QUARTS CITRONNÉ, CRÉMEUX AU BASILIC, ÉCORCES DE CITRON CONFITES ET CRUMBLE DE SARRASIN

GÂTEAU BRETON : 6,90€

GATEAU BRETON AU SARRASIN, CRÉMEUX FRAMBOISE, FRAMBOISE FRAÎCHES ET GRAINES DE SARRASIN TORRÉFIÉES

GALETTE DE PONT-AVEN : 6,90€

MOUSSE AU «MADAME LOÏK» FAÇON CHEESECAKE, COMPOTÉE FRAISE-ROMARIN, FRAISES FRAÎCHES DE PLOUGASTEL

KOIGN-AMANN : 6,90€

LA TRADITIONNELLE RECETTE DU KOIGN-AMANN, RAFRAÎCHI PAR UNE MOUSSE PISTACHE ET UN GEL CITRON



LES BOISSONS

Une sélection poussée de productions artisanales

TOUS NOS TARIFS SONT INDIQUÉS À LA BOUTEILLE

VIN BLANC

CHARDONNAY - DOMAINE DU RIN DU BOIS : 10€

MUSCADET (100% MELON DE BOURGOGNE) - S&M CRU COMMUNAL CLISSON - DOMAINE DE L'ÉPINAY : 18€

APREMONT (100% JACQUÈRE) - CUVÉE 1248 - CHÂTEAU DE MERANDE : 23€

CHABLIS 1ER CRU (100% CHARDONNAY) - CUVÉE VAUCOUPIN - DOMAINE BAUDOIN MILLET : 33€

CHÂTEAUNEUF DU PAPE - CUVÉE TEMPO - DOMAINE DE LA GRAVEIRETTE : 48€

VIN ROUGE

CÔTES DU VIVARAIS (50% GRENACHE ; 50% SYRAH) - CUVÉE SECRET DU HIBOU - MAS DE BAGNOL : 11€

BROUILLY (100% GAMAY) - CUVÉE LES PIERREUSES - DOMAINE DUMAS : 16€

MONDEUSE - CUVÉE LA BELLE ROMAINE - CHÂTEAU DE MERANDE : 24€

CROZES-HERMITAGE (100% SYRAH) - CUVÉE ERGERON - DOMAINE VENDOME : 36€

MERCUREY 1ER CRU (100% PINOT NOIR) - CUVÉE LES VELLEYS - DOMAINE NINOT : 48€

VIN ROSÉ

GAILLAC - FAMILLE BALARAN : 11€

BULLES

MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT LA BULLE - DOMAINE DU RIN DU BOIS : 12€

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT - DOMAINE DE LA TOUR BLANCHE : 20€

CHAMPAGNE ZÉRO DOSAGE - DOMAINE PERSEVAL-FARGE : 49€

CERDON (100% GAMAY) - CUVÉE VIEILLES VIGNES - DANIEL BOCCARD : 15€

CIDRERIE PARTENAIRE

LA CIDRERIE ET LES VERGERS DE COZMÉZOU SONT SITUÉS À PLOUÉGAT-GUÉRAND DANS LE FINISTÈRE, COMMUNE RÉPUTÉE POUR SON CLIMAT ET SON TERROIR PROPICE À LA CULTURE DE LA POMME À CIDRE. NOUS PRODUISONS, DANS LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL, DES CIDRES, DU JUS DE POMME, DU VINAIGRE, DU POMMEAU, DU CHOUCHEM (HYDROMEL) ET DE L'EAU DE VIE.

ERWAN LE CAËR, GÉRANT

”

COZ MEZOU



LA SÉLECTION :

LE BRUT : SEC, À L'AMERTUNE POSÉE AVEC UNE POINTE D'ACIDITÉ ; 9€

LE TRADI : FRUITÉ, GOURMAND & FRAIS ; 9€

LE JABADAO : FRUITS TROPICAUX, RONDEUR ET AMERTUME FINE ; 11€

LE HOPERCHÉ : LES NOTES HERBACÉS DU HOUBLON S'ASSOCIENT PARFAITEMENT AVEC LE CIDRE ; 11€

SOFTS

FONTAINE CITRONNADE MAISON : 2,33€/PERSONNE

FONTAINE THÉ GLACÉ MAISON : 2,33€/PERSONNE

LE CLASSIQUE : BREIZH COLA, JUS D'ORANGE, EAU PÉTILLANTE & PLATE ; 1,83€/PERSONNE

FORFAIT EAU MINÉRALE : 1,33€/PERSONNE



LE GLOSSAIRE DU LOUSTIC

BROCOMOLE : GUACAMOLE DE BROCOLIS

CHOUCHEN : BREUVAGE LIQUOREUX À BASE DE MIEL

CURRY BRETON : MÉLANGE D'ÉPICES INDIENNES ET ALGUES

FARZ BUEN : PÂTE À CRÊPE ÉPAISSE CUITE À LA POÊLE FAÇON OEUFS BROUILLÉS

FARZ DU : FAR NOIR, IL S'AGIT D'UNE PÂTE DE SARRASIN ÉPAISSE CUITE DANS UN SAC DANS UN BOUILLON

FARZ DU BRUZHUNED : FAR NOIR EMMIETTÉ

FARZ GWEN : FAR BLANC, PÂTE À CRÊPE ÉPAISSE CUITE DANS UN SAC DANS UN BOUILLON

GOCHTIAL : PAIN-BRIOCHE DU GOLFE DU MORBIHAN

GWELL : LAIT FERMENTÉ DE PRODUCTION FERMÈRE ISSUE DE RACES DE VACHES BRETONNES

KIG-HA-FARZ : LE POT AU FEU BRETON. KIG POUR VIANDE, FARZ POUR FAR

LAIT RIBOT : LAIT DE VACHE FERMENTÉ

LICHOUX : GOURMAND

LICHOUSERIE : GOURMANDISE/CONFISERIE

SAUCE LIPIG : SAUCE BRETONNE AUX ÉCHALOTTES ET AU BEURRE (ACCOMPAGNE LE FAMEUX KIG-HA-FARZ*)

SAUCE SALICORNAISE : BEARNAISE À LA SALICORNE



Une demande
particulière ?
Contactez-nous
pour en discuter !



contact@loustic.bzh



www.loustic.bzh



[@loustic.lyon](https://www.instagram.com/loustic.lyon)



06 89 12 11 11

