



SCANNEZ-NOUS SI VOUS SOUHAITEZ PASSER COMMANDE EN LIGNE

# Click & Collect by LBG

Découvrez notre carte, des préparations élaborées maison, à déguster à la maison !

## À PARTAGER

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON IGP FRANCE** 12,00€  
Vendu au détail par portion de 100 gr.



**TERRINE DE CAMPAGNE DU CHEF** 11,00€  
Porc, foie de volaille, foie gras de canard, pistaches, noisettes

**SAUMON FUMÉ ARTISANALEMENT PAR NOS SOINS** 15,00€  
Le plateau de 250 gr. (2-3 pers.)  
Le plateau de 500 gr. (4-5 pers.) 30,00€

## NOS SALADES & POKE BOWL

**SALADE ITALIENNE** 12,00€  
Poivrons grillés, tomates séchées, courgettes grillées, crumble de Parmesan, mozzarella di Buffala Campana, pesto



**POKE BOWL** 13,50€  
Saumon cru, riz parfumé, avocat, tomates cerises, oignons rouges, concombre, graine de sésame, sauce asiatique maison

**SALADE CÉSAR** 12,50€  
Filet de poulet jaune à la fleur de sel, croûtons, parmesan, sauce César

**SALADE PÉRIGOURDINE - Nouveau** 14,00€  
Gésiers de canard confit, magret de canard fumé maison, foie gras de canard maison

## NOS DESSERTS

**DESSERT DU JOUR** 5,00€

**TARTE CITRON REVISITÉE** 5,00€

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 5,00€

**TIRAMISU** 5,00€



## NOS BOISSONS

**COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 50CL** 3,50€

**EVIAN, BADOIT ROUGE 50CL** 3,50€

**ICE TEA 50CL** 3,50€

**BIÈRE 33CL** 3,50€  
1664

**BIÈRES EN BOUTEILLE 33CL** 4,00€  
Pietra

**Brooklyn** 4,00€

**VIN ROUGE** 37,5cl 50cl 75cl  
Saint Joseph, Maison Louis Cheze, cuvée Caroline 14€ - -

Crozes Hermitage, Domaine Belle, cuvée Les Pierelles 14€ - -

Pic Saint-Loup, La Bergerie de l'Hortus - - 20€

**VIN ROSÉ** - 16€ 25€  
Château Sainte Marguerite, Côte de Provence Cru Classé

Château Saint-Maur, cuvée Maur&More - - 20€

**VIN BLANC** - - 20€  
Tariquet, Côtes de Gascogne moelleux, Premières Grives

À récupérer chaque midi  
dans votre restaurant



la brasserie gourmande

## NOS PLATS

**TARTARE DU CHEF ET SALADE VERTE** 11,50€  
Bœuf charolais coupé aux couteaux

**TARTARE LBG ET SALADE VERTE** 14,50€  
Bœuf charolais coupé aux couteaux, mozzarella Burratina, tomates séchées, crumble de Parmesan, fleurs de câpres,

**TARTARE DE SAUMON FRAIS ET SALADE VERTE** 14,00€



**ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ARTISANALEMENT PAR NOS SOINS ET SALADE VERTE** 14,00€

**PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE THAÏ** 12,00€

**RISOTTO AU CHORIZO ET PARMESAN** 14,00€

**RISOTTO AU SAUMON FUMÉ, ZESTES DE CITRON VERT ET PARMESAN** 15,00€

**MAGRET DE CANARD ENTIER SON JUS RÉDUIT, ORIGINE FRANCE, SERVI ROSÉ** 18,50€



**ESCALOPE MILANAISE FAÇON LBG - Nouveau** 16,50€  
Filet de poulet jaune pané à la chapelure fine, sauce tartare

**CARPACCIO DE BŒUF LBG 160GR.** 14,00€  
Burratina, tomates séchées, huile d'olive, basilic, Parmesan, fleurs de câpres, roquette

**CARPACCIO DE BŒUF 160GR.** 11,50€  
Huile d'olive, basilic, Parmesan, roquette

**AUTHENTIQUE BURGER ET SON BACON CROUSTILLANT** 14,00€  
Steak façon bouchère, bun's bio, sauce cheddar, cornichons aigre-doux, bacon crispy, oignons confits

**VEGGIE BURGER** 13,50€  
Steak de soja et de blé, bun's bio, légumes grillés, mozzarella Burratina, pesto, roquette

**RAVIOLES DU ROYANS GRATINÉES - Nouveau** 14,00€  
Recette douceur & gourmandise : crème et fromage râpé

**GNOCCHIS POÊLÉS AU JAMBON CUIT À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 13,00€



## FORMULE DU JOUR

**PLAT DU JOUR** 10,00€

**ENTRÉE + PLAT** 13,00€

**PLAT + DESSERT** 13,00€

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT** 16,00€

## NOS GARNITURES AU CHOIX

**RIZ PILAF** 2,50€

**LÉGUMES DU MOMENT** 2,50€

**RISOTTO** 2,50€

**FRITES** 2,50€

**SALADE VERTE** 2,50€

### EPAGNY

368, Route de la Tuilerie  
Grand Epagny 74330  
04 50 24 20 97  
Du lundi au samedi

### SEYNOD

4, Chemin de la Croix  
74600  
04 50 52 99 98  
Du lundi au vendredi

### JUVIGNY

985, Route des Bois Endlos  
Technosite ALTEA 74100  
04 50 49 94 03  
Du lundi au vendredi