

POUR L'APERERO

TAPAS 18.90 €
acra de morue, oignons frits, poivrons
forcis, tapenade, beignets de crevettes,
gaspacho

PLANCHE DE CHARCUTERIE 19.90€
* Serrano et Chorizo Ibérique, jambon
blanc, saucisson et fromage de tête
maison Loroche Vol d'Ajol
(charcuterie board)

PLANCHE MIXTE 19.90€
fromage et charcuterie



CHICKEN'CHIPS ou **FISH'N
CHIPS**
CHURROS CHOCOLAT noisettes
OU **GLACE BARBE A PAPA**

APERITIFS

SANGRIA	20cl	3.50
MARTINI BLANC, ROUGE	4cl	4.00
PORTO, GUIGNOLET	4cl	4.00
BLANC CASSIS, MYRTILLE,		
MIRABELLE	10cl	4.00
CAMPARI, SUZE	4cl	4.00
RICARD, PASTIS 51	2cl	3.00
PICON BIÈRE	25cl	4.00
PICON BIÈRE 50cl		7.50

BOISSONS FRAICHES

Sirap à l'eau	25cl	2.00
Limonade, Diobolo	25cl	2.50
Coca, Coca Zéro	33cl	4.00
Perrier	33cl	4.00
Fuzetea, Schweppes	25cl	4.00
Orangina	25cl	4.00
Jus de fruits	25cl	4.00
Eau plate ou gazeuse	50cl	4.00
Eau plate ou gazeuse	100 cl	6.00

SALADES

* SALADE CESAR façon LOCA	10.90	17.90
salade, oeuf, tomates, croûtons, tête de moine, aiguillettes de poulet panées, tapenade, sauce paprika (salad, egg, tomatoes, croutons, monk's head, breaded chicken aiguillettes, mashed olives, paprika sauce)		
SALADE TERRE & MER	10.90	17.90
salade, oignons rouge, cabillaud tempura, moules, filets de poulet croustillant, capres, tomate, sauce césar (Salad, red onions, tempura cod, mussels, crispy chicken fillets, capers, cesar sauce)		
SALADE MÉDITERRANÉENNE	11.90	18.90
salade, croûtons, oignons rouge, tomates séchées, jambon blanc, serrano, poivrons, tapenade, pistou (Salad, croutons, red onions, dried tomatoes, white ham, serrano, peppers, tapenade, pesto)		

SPÉCIALITÉS

* CARPACCIO DE BOEUF façon LOCA VBF	19.90
pistou, tête de moine, tomates séchées, salade (avec frites) (beef carpaccio, monk's head, dried tomatoes, salad (with french fries))	
FILET DE TAUREAU french ribs VBF ~200g	28.90
frites, sauce poivre - (Bull fillet, french fries, pepper sauce.)	
PIECE DU BOUCHER (selon arrivage) ~220g	21.90
frites, sauce poivre - (Butcher's piece, french fries, pepper sauce..)	
TARTARE DE FILET DE TAUREAU VBF ~200g	27.90
coupé au couteau, frites (bull tartare, french fries)	
PAELLA façon LOCA	20.90
rig, pilons de poulet, chorizo, poivrons, gambas, moules, petites seiches (Rice, chicken drumsticks, chorizo, prawns, mussels, small cuttlefish.)	
DOS DE CABILLAUD ~170g	18.90
frites, sauce chorizo (cod fillet)	
* FISH'N CHIPS ~240g	18.90
cabillaud tempura, frites, sauce tartare (cod tempura, french fries)	
AIGUILLETES DE POULET VF 180g	17.90
frites, sauce paprika (chicken, french fries, paprika sauce)	

BIÈRES A LA PRESSION

Cruzcampo	25cl	3.50
Cruzcampo	50cl	6.50
Bière du Mois	25cl	4.50
	50cl	8.00

COCKTAIL AVEC ALCOOL 8.50€ 20cl

SWIMMING POOL rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème, saveurs curaçao et coco
SEX ON THE BEACH vodka, jus d'orange et ananas, saveurs fruits de la passion, papaye, pêche et melon
PINA COLADA rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème, saveur coco
MOJITO rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre decanne, eau gazeuse
CAIPIRINHA 8cl rhum de Guadeloupe, sucre de canne, citron vert
APEROL SPRITZ 4cl Apérol, crémant, perrier, orange

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken sans alcool	33cl	4.00
Pelforth brune	33cl	4.50
Desperados	33cl	5.50
Mort subite kriek	33cl	6.50
Heineken	33cl	4.00

COCKTAIL SANS ALCOOL 6.50€ 20cl

PARADISE DREAM jus d'ananas, saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche
CARIBBEAN SUN jus d'orange, saveurs exotique, mangue, fruits de la passion, papaye et kiwi
COCONUT KING jus d'ananas, crème, saveur coco



ENTREES / PLATS

BURGERS

* BURGER FISH	17.90
cabillaud tempura, tomates, salade, sauce tartare, frites (tempura cod, tomato, salad, tartar sauce, french fries.)	
* BURGER VEGGIE	18.90
steack végétal, emmental, oignons, salade, frites, ketchup (vegetable steack, onions, cheese, salad, french fries)	
* BURGER LOCA ~180g	17.90
steack haché, emmental, oignons, salade, Serrano, sauce burger, frites (chopped steack, emmental cheese, onions, salad, serrano bruger sauce, french fries)	
* BURGER POULET	17.90
filets de poulet croustillant, emmental, tomates, salade, sauce burger, frites (Crispy chicken fillets, emmental cheese, tomato, salad, burger sauce, french fries.)	

GRILLADES AU FEU DE BOIS

COTE DE COCHON IBERIQUE ~350g	21.90
frites, sauce chorizo (pig chop iberian, french fries)	
PORCELET LORRAIN ~400g	20.90
frites, mayonnaise (piglet, french fries)	
COTE DE VEAU DE LAIT VBF ~300g (selon arrivage)	26.90
frites, sauce moutarde (veal chop, french fries)	
TRAVERS DE PORC ~400g	17.90
frites, sauce mexicaine (french ribs, french fries)	
JARRETON ~800g	22.90
frites, moutarde (shank chop, french fries)	

* A toute heure. (at any time.)

Prix en euros, taxe et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

COUPES GLACEES

DAME BLANCHE

glace vanille, coulis chocolat, crème fouettée
(vanilla, chocolate coulis, whipped cream)

CAFE LIEGEOIS

glaces café et vanille, espresso, crème fouettée
(coffee and vanilla, expressso, whipped cream)

OPERA

glaces café et chocolat, coulis chocolat, crème fouettée
(coffee and chocolate, coulis, whipped cream)

LOCA

glaces barbe à papa et chocolat, coulis, crème fouettée
(candy floss and chocolate, coulis, whipped cream)

CHOCOLAT LIEGOIS

glace chocolat et vanille, chocolat chaud, crème fouettée
(chocolate and vanilla, hot chocolate, whipped cream)

Supplément
crème fouettée
ou coulis 1.50

7.90

7.90

7.90

7.90

7.90

VERANO

sorbets citron et fraise, coulis fruits, crème fouettée
(lemon and strawberry, coulis, whipped cream)

BOUNTY

glaces coco et chocolat, Malibu (coco and chocolate, Malibu)

FOUGEROLLAISE

sorbet cerise, Griottines, Kirsch (cherry, morello, Kirsch)

COUPE GLACEE GEANTE

sorbets citron, fraise, cerise, coco et framboise, coulis fruits,
crème fouettée
(lemon, strawberry, cherry, coco and raspberries,
coulis, whipped cream)

BOULE DE GLACE au choix

vanille, café, chocolat, fraise, citron, framboise, cerise, coco
(vanilla, coffee, chocolate, strawberry, lemon, raspberry, cherry, coco)

7.90

9.90

11.90

13.90

2.50

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

(cheeses)

6.90

MOUSSE CHOCOLAT

(chocolate mousse)

6.90

CHURROS CHOCOLAT

(chocolate churros)

6.90

BRIOCHE PERDUE

DUO FRAMBOISES (brioche, raspberries)

7.90

BABA AU KIRSCH et GRIOTTINES

de Fougerolles

9.90

(baba with Kirsch, morello, whipped cream)

CAFE GOURMAND

(gourmet coffee)

7.90

GAUFRE ou CREPE

(waffle or crepe)

sucre (sugar)

4.00

nutella, caramel beurre salé,

5.50

chantilly, confiture, crème citron

5.50

(Nutella, whipped cream, jam,

lemon cream, salted butter caramel)

DIGESTIFS

Irish Coffee

10.00

Cognac, Calvados, Eau de vie

4cl 6.00

Malibu, Amaretto, Baileys, Get

4cl 6.00

Whisky, vodka, rhum, gin

4cl 6.00

Jägermeister, Téquila

4cl 6.00

Jack Daniels, Jameson, Bombay,

4cl 8.00

Havana 7ans, J&B, Absolut

4cl 8.00

Diplomatico, Don Papa

4cl 10.00

CARTE DES VINS

Les Bulles

CREMANT BRUT HVE KAPPLER AOC

Champagne SENEZ

Champagne NICOLAS FEUILLATE

Les Rosés

COTES DE PROVENCE AOP « VALADAS »

cépage grenache et syrah frais, soyeux et fruité

COTES DE PROVENCE AOP « MINUTY »

cépage grenache, cinsault et syrah rond, fruité, acidulé et vif

Les Blancs

ALSACE AOP « GEWURZTRAMINER » HVE KAPPLER

cépage gewurztraminer charmeur et aromatique

ALSACE AOP « PINOT GRIS » HVE KAPPLER

cépage pinot gris sec et fruité

BOURGOGNE AOP CHABLIS « LE FINAGE »

cépage chardonnay souple, frais et minéral

COTES DE GASCOGNE IGP « XVIII ST LUC »

cépage gros manseng et colombard moelleux et frais

Les Rouges

ALSACE AOP « PINOT NOIR SIGNATURE »

cépage pinot noir sec, fruité et élégant

BOURGOGNE AOP « LEON »

cépage pinot noir et gamay tendre et fruité

COTES DU RHONE AOP ST JOSEPH « LES 100 CIELS »

cépage syrah harmonieux, fruité et épicé

COTES DU RHONE AOP CROZES HERMITAGE « LA PETITE RUCHE »

cépage syrah léger, fruité et frais

COTES DU RHONE AOP COTE ROTIE « BRUNE ET BLONDE »

cépage syrah et viognier rond, vanillé et épicé

LOIRE AOC SANCERRE « LE RABAULT 2015 »

BORDEAUX AOP COTES DE BLAYE « CHATEAU VIEUX CHARRON »

cépage merlotsouple, franc et fruité

BORDEAUX AOP PESSAC-LEOGNAN « CHATEAU LAMOTHE-BOUSCAUT »

cépage merlot et cabernet sauvignon fumé, fin et boisé

10cl Bt

5.00 30.00

8.00 52.00

75.00

12cl 25cl 50cl Bt

4.20 8.40 16.50 24.00

35.00

5.00 9.50 18.50 27.50

4,80 9,60 18,40 27,00

35.00

4.30 8.60 17.00 25.00

27.00

24.00

43.00

39.00

79.00

48.00

4.10 8.20 16.30 23.00

50.00

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud

2,70

Café Viennois

3,90

Thé / infusion

3,40

Café Crème

1,90

Café

1,80

Grand Café Crème

3,90

Café allongé

1,80

Petit déca

1,90

Grand Café

3,60

Grand Déca

3,80

Ristretto

1,80

Déca Crème

2,00

* A toute heure. (at any time.)

Prix en euros, taxe et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.