

# LUCKY

CARTE  
Printemps-Été  
2025

CHEZ LUCKY FOLKS | BIENVENUE  
TO LUCKY FOLKS | WELCOME



**EAT  
DRINK  
PLAY**

# FOLKS

# À PARTAGER

WHAT THE FOLKS

<b>PLANCHE CHARCUTERIE (2 pers)</b> Assortiment de charcuteries de régions, cornichons, beurre, pain.	<b>19,00€</b>
<b>PLANCHE DE FROMAGE (2 pers)</b> Assortiment de fromages : Saint Nectaire, edam, comté, montboissier, camembert, beurre, pain.	<b>18,00€</b>
<b>PLANCHE MIXTE (3-4 pers)</b> Assortiment de charcuteries et fromages de régions (saint nectaire, edam, comté, montboissier, camembert), pain, beurre, cornichons.	<b>29,00€</b>
<b>LE GRAND CARROUSEL (4 pers)</b> 4 Aiguillettes de poulet, 4 bouchées au fromage, 4 onions rings, 4 mac and cheese, 4 sticks de mozzarella, 4 beignets de calamar.	<b>29,90€</b>
<b>TAPAS BOLS (4 pièces)</b> Aiguillettes de poulet Bouchées au fromage Onion rings Mac and cheese Sticks mozzarella Beignets de calamars	<b>6,50€</b>
<b>NACHOS GUACAMOLE (3-4 pers)</b> Tortilla chips, cheddar, guacamole.	<b>12,90€</b>
<b>NACHOS CHEDDAR JALAPENOS (3-4 pers)</b> Tortilla chips, cheddar fondue, jalapenos.	<b>11,90€</b>
<b>CAMEMBERT RÔTI AU FOUR MIEL ET THYM (3-4 PERS)</b> Camembert entier rôti, miel, thym, assortiment de charcuteries, frites et salade.	<b>16,90€</b>

## NOS PLATS

*À taaaable !*

### STEACK HÂCHÉ À CHEVAL 15,90€

Viande 100% Française - Steak haché façon bouchère, accompagné d'une galette de pomme de terre avec un œuf à cheval, sauce façon béarnaise servi avec son accompagnement au choix.

### ENTRECÔTE DE BOEUF 24,00€

Pièce de bœuf persillée aux arômes puissants, maturée 14 jours, sauce façon béarnaise servie avec son accompagnement au choix.

### TARTARE DE BŒUF ET SES CONDIMENTS 15,90€

Viande 100% française de 180g, et son accompagnement au choix.

### TARTARE DE SAUMON FAÇON THAÏ 16,90€

Saumon, avocat, oignon rouge, sauce soja, huile de sésame, graine de sésame, citron jaune et son accompagnement au choix

### HOT-DOG AMÉRICAIN 14,90€

Pain brioché, saucisse de bœuf, sauce relish, mélange cheddar et mozzarella, ketchup, moutarde, oignons frits, frites et salade.

### CROQUE-MONSIEUR CAMPAGNARD 14,90€

Pain de campagne, jambon blanc, mélange cheddar/mozzarella gratiné, frites et salade.

Option supplément : oeuf au plat (+1€)

### CAMEMBERT RÔTI AU FOUR, MIEL ET THYM. 16,90€

Camembert entier rôti, miel, thym, assortiment de charcuteries, frites et salade.

### FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE 15,90€

Cabillaud pané, citron jaune, frites et salade.

#### NOS GARNITURES :

(Extra ou Supplément : 5€)

Frites, Pomme au four crème de ciboulette ou haricots vert au beurre maître d'hôtel.

#### NOS SAUCES :

(Extra ou Supplément 1€)

Béarnaise, tartare, cheddar, curry/mangue, chili, barbecue.

## NOS BURGERS

Option Burger : Double steak (+5€)

### LUCKY BURGER 15,90€

Viande 100% Française - Steak haché façon bouchère, pain buns, sauce lucky, salade, tomate, tranche de cheddar, et sauce cheddar servi avec frites et salade.

(disponible en version veggie) ✓

### 5ÈME AVENUE 16,90€

Viande 100% Française - Steak haché façon bouchère, pain buns, sauce lucky, salade, tomate, tranche de cheddar, crispy lard, servi avec frites et salade.

(disponible en version veggie) ✓

### BIG WHEEL BURGER 16,90€

Viande 100% Française - Steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, camembert, crispy lard, œuf au plat, servi avec frites et salade.

(disponible en version veggie) ✓

### GREEN CIRCUS 17,90€

Viande 100% Française - Steak haché façon bouchère, pain bun's, sauce lucky, salade, tomate, tranche de cheddar, crispy lard, guacamole, servi avec frites et salade.

(disponible en version veggie) ✓

### CHICKEN CRISPY BURGER 16,90€

Pain buns, sauce lucky, salade, tomates, tranche de cheddar, chicken crispy.

**Oubliez le Summer Body et laissez-vous tenter par un burger !**

## LUCKY KIDS 12,00€

#### Plat au choix :

Saucisse frites  
OU steak haché frites  
OU aiguillettes de poulet croustillantes (x3) et frites.

#### Boisson au choix :

Jus de pomme  
OU sirop de grenadine.

#### Dessert au choix :

Coupe 2 boules vanille/chocolat  
OU pancake au sucre.

(Menu enfant jusqu'à 10 ans)

# NOS SALADES

## LA CESAR

Salade, tomate, croutons de pain, aiguillettes de poulet, copeaux de parmesan, sauce César.

15,90€

## SALADE ROMAINE

Salade, tomate, poivrons courgettes et aubergines grillées à la plancha, burrata.

15,90€

## POKE SAUMON

Riz vinaigré, concombre, fèves de soja edamame, mangue, saumon, sauce poke.

16,90€

## POKE POULET

Riz vinaigré, concombre, fèves de soja edamame, mangue, poulet croustillant, sauce poke.

16,90€

# NOS PINSAS

## PINSA JAMBON CHAMPIGNONS

Pinsa, sauce tomate, fromage mélangé, jambon blanc, champignons frais de paris, origan.

15,90€

## PINSA AU POULET CROUSTILLANT

Pinsa, sauce tomate, fromage mélangé, poulet crispy, origan.

15,90€

## ✓ PINSA LÉGUMES DU SOLEIL

Pinsa, sauce tomate, fromage mélangé, poivrons courgettes et aubergines grillés, origan.

15,90€

## PINSA BURRATA MORTADELLE

Pinsa, crème fraîche, fromage mélangé, mortadelle de bologne, burrata, origan.

18,90€

**On se laisse tenter par un  
dessert et une partie  
de Shuffleboard ?**





# NOS DESSERTS



<b>CHURROS NUTELLA OU SUCRE (5 PIÈCES)</b>	<b>7,20€</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>7,20€</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT ET SA BOULE VANILLE</b>	<b>7,50€</b>
<b>CARPACCIO D'ANANAS CARAMÉLISÉ ET SA BOULE NOIX DE COCO</b>	<b>7,20€</b>
<b>TIRAMISU TRADITIONNEL</b>	<b>7,50€</b>
<b>VERRINE CRUMBLE AU CITRON DE SICILE</b>	<b>7,50€</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> 4 mini desserts du moment	<b>7,90€</b>

Option dessert gourmand : Une coupe de Prosecco 12cl (+5€)

## COUPES GLACÉES

<b>DULCE LECHE</b> 2 boules vanille, 1 boule caramel, chantilly, sauce Dulce Leche et cacahuètes grillées.	<b>7,80€</b>
<b>GLACE BROWNIE CHOCO/VANILLE</b> 2 boules vanille, 1 boule chocolat, chantilly, sauce chocolat, brownie et brisures de M&M'S.	<b>7,80€</b>
<b>COUPE 2 BOULES</b> Parfum au choix : vanille, chocolat, caramel, café, fraise, pistache, citron, framboise.	<b>4,50€</b>
<b>COUPE 3 BOULES</b> Parfum au choix : vanille, chocolat, caramel, café, fraise, pistache, citron, framboise.	<b>6,00€</b>
<b>TOPPINGS EN OPTION : 1€</b> Au choix : Coulis de fruits rouges, sauce chocolat, sauce café, sauce Dulce Leche, chantilly, brisures de M&M'S, concassé de cacahuètes.	

# LUCKY FOLKS

EAT \* DRINK \* PLAY



## Drinks

Lucky Folks vous présente ses plus belles invitations à l'évasion à travers sa carte des boissons.

Laissez-vous emporter dans un univers folklorique qui vous fera sortir de l'ordinaire !



## NOS COCKTAILS

	VERRE
<b>MOJITO</b> 30CL Havana 3 ans 4cl, menthe, citron vert, sucre cassonade.	9,00€
<b>MOJITO AROMATISE</b> 30CL Havana 3 ans 4cl, menthe, citron vert, sucre cassonade, purée de fruit Monin : Framboise ou Passion.	10,00€
<b>CUBA LIBRE</b> 30CL Havana 3 ans 4cl, cassonade, coca-cola, citron vert.	8,50€
<b>LILLET SPRITZ</b> 20CL Lillet Rosé, Tonic, rondelle d'orange.	9,50€
<b>APEROL SPRITZ</b> 20CL Aperol 4cl, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange.	9,50€
<b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b> 20CL Liqueur Saint germain 4cl, Martini Prosecco, Perrier.	12,00€
<b>PORN STAR MARTINI</b> 20CL Vodka Wyborova 4cl, purée de fruits passion Monin, sirop de vanille Monin, jus de citron vert, jus de maracuja, Prosecco.	10,00€
<b>TEQUILA SUNRISE</b> 30CL Camino Real 4cl, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine.	8,50€
<b>PINA COLADA</b> 30CL Havana 3 ans 4cl, jus d'ananas, purée coco.	9,50€
<b>SEX ON THE BEACH</b> 30CL Vodka Wyborova 4cl, creme de peche, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine.	8,50€
<b>CAÏPIRINHA</b> 12CL Cachaca 4cl, quartiers de citron vert, sucre cassonade.	9,00€
<b>TI'PUNCH</b> 12CL Havana 3 ans 4cl, citron vert, sucre cassonade.	9,00€
<b>GIN TONIC</b> 30CL Beefeather 4cl, schweeepes tonic, quartiers de citron vert.	8,50€
<b>BOMBAY TONIC</b> 30CL Bombay Sapphire 4cl, schweeepes tonic, quartiers de citron vert.	10,50€

	VERRE
<b>MARGARITA</b> 20CL Camino Real 4cl, triple sec, jus de citron vert, sucre de canne.	9,00€
<b>MARGARITA AROMATISÉE</b> 20CL Camino Real 4cl, triple sec, purée de fruit Monin : Framboise ou Passion, jus de citron vert, sucre de canne.	10,00€
<b>DAIQUIRI</b> 20CL Havana 3 ans 4cl, jus de citron vert, sucre de canne.	9,00€
<b>DAIQUIRI AROMATISÉ</b> 20CL Havana 3 ans 4cl, purée de fruit Monin : Framboise ou Passion, jus de citron vert, sucre de canne.	10,00€
<b>MOSCOW MULE</b> 30CL Vodka Wyborova 4cl, jus de citron, sucre de canne, ginger beer.	9,00€
<b>MOSCOW MULE GREY GOOSE</b> 30CL Grey Goose 4cl, jus de citron, sucre de canne, ginger beer.	11,00€

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b> Menthe, citron vert, sucre cassonade.	7,00€
<b>VIRGIN MOJITO AROMATISE</b> Menthe, citron vert, sucre cassonade, purée de fruit Monin : Framboise ou Passion.	7,50€
<b>VIRGIN COLADA</b> Crème de coco Monin, jus d'ananas.	7,00€
<b>LE TROPICAL</b> Jus d'ananas, jus de maracuja, citron vert.	7,00€
<b>LE RED</b> Jus de cranberry, purée de framboise Monin, sirop de grenadine.	7,50€
<b>VIRGIN SUNRISE</b> Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, sirop de pêche.	7,00€

# APERITIFS

VERRE

Kir Prosecco 12CL	8,00€
Crème de pêche, cassis, violette	
Kir Vin Blanc 12CL	7,00€
Martini Blanc 6CL	6,00€
Ricard 45° 2CL	3,00€
Double Ricard 45° 4CL	5,00€

# NOS VINS

## ROUGES

12CL

75CL

Pic Saint-Loup Héritage	6,60€	34,00€
Le nez révèle un bouquet intense de notes de fruits rouges et d'épices douces.		
Côtes du Rhône AOP	5,30€	24,00€
Palais équilibré. Le bouche est ronde et juteuse, offrant des arômes de fruits rouges bien mûrs en finale.		
Pinot Noir	5,00€	20,00€
Rouge léger, délicats arômes de cerise griotte relevés par des notes épicées et légèrement boisées.		

## BLANC

Monbazillac AOC	6,50€	34,00€
Vin moelleux, floral, pêche, miel.		
Bourgogne Aligoté AOP André Ducal	6,10€	33,00€
Un vin construit sur la fraîcheur aux arômes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs.		
Chardonnay	5,00€	20,00€
Floral et fruité, un chardonnay très bien équilibré.		

## ROSE

Côte Provence AOC Symphonie AB	7,80€	44,00€
Ce vin dévoile une belle fraîcheur, de la finesse mais également une structure bien établie. Il évolue vers une finale légèrement épicée.		
Gris Blanc	5,60€	24,00€
Un rosé au profil original, d'une couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc.		

# NOS CREMANTS ET CHAMPAGNES

LA FLUTE

75CL

Prosecco Spumante	6,90€	35,00€
Saveurs fruitées et des notes d'agrumes pour un fini parfait qui dévoile des arômes de pomme, poires et notes florales.		
Louis Constant	10,10€	68,00€
Champagne brut		
Arômes d'agrumes, notes de lie de vin. Une attaque vive, adoucie par la rondeur du fruit.		
Moët et Chandon		140,00€
Sa bouche est savoureuse et fondue. Conjuguant générosité et subtilité, pleine et savoureuse, puis croquante et délicatement fraîche (fruits à pépins), elle incarne l'équilibre du champagne.		

# BEER GARDEN

25CL

50CL

## PRESSION

Heineken 5°	4,50€	7,50€
Blonde, belle amertume, complexité équilibrée et légère.		
Ciney Blonde 7°	5,50€	9,00€
Blonde, un juste équilibre entre les saveurs fruitées des malts et l'amertume franche du houblon.		
Lagunitas IPA 6,2°	5,50€	9,50€
Blonde, très harmonieuse et pleine de finesse l'amertume est envahissante mais très bien équilibrée par la douceur des céréales.		
Affligem triple 8,5°	5,50€	9,50€
Blonde, notes sucrées, amertume et pointes d'acidité s'allient à merveille pour dévoiler toute la générosité de sa palette aromatique.		
Affligem blanche 4,8°	5,50€	9,00€
Blanche, un goût acidulé, légèrement fruité, une fraîcheur agrumes mais très éphémère, un fond malté épicé.		
Desperados 5,9°	5,50€	9,00€
Blonde, saveurs douces et sucrées sans amertume.		
Monaco (Heineken)	4,00€	6,50€
Bière blonde légère, limonade, sirop de grenadine.		
Panaché (Heineken)	4,00€	6,50€
Bière blonde légère, limonade.		
Pelican La Rouge 7,5°	5,50€	9,50€
La Rouge est une bière du Nord, saveur cerise griotte, à 7,5% et non-filtrée. Une bière pleine de gourmandise et de caractère, de quoi satisfaire les biceps sucrés.		
Supplément sirop 2cl : +0,50€		
Grenadine, Pêche, Fraise ou Citron		
(Option pour toutes les bières sauf Monaco et Panaché).		

## BOUTEILLE 33CL

Chouffe 8°		7,00€
Blonde, bière belge brassée. Sous une robe dorée, légèrement trouble, des notes fruitées d'agrumes suivies d'une touche houblonnée et épicée à la coriandre, dévoilent de fines bulles désaltérantes en bouche.		
Pelforth Brune		7,00€
Brune, des arômes de café et de caramel liés à la richesse du double malt. Une dominante de céréales grillées.		

# ALCOOLS

VERRE

Wyborowa 4CL	6,00€	
Grey Goose 4CL	10,00€	
Havana 3 ans 4CL	6,00€	
Bumbu 4CL	8,00€	
Diplomatico 4CL	9,00€	
Ballantines 4CL	6,50€	
Chivas 4CL	10,00€	
Jack Daniels 4CL	8,00€	
Tequila Camino Real 35° 4CL	6,50€	
Beefeater Gin 4CL	7,00€	
Gin Bombay Sapphire 40° 4CL	9,00€	
Shooter 2CL	4,00€	
Wyborowa, Havana, Ballantines, Tequila Camino Real, Beefeater gin.		

# DIGESTIFS ET ARRANGES

VERRE

Get 27 Liqueur de menthe 17,9° 5CL	6,50€
Baileys 5CL	6,50€
Rhum Arrangé mangue passion 5CL	7,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

## NOS SOFTS

Sirop à l'eau 33CL Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron	3,00€
Diabolo 33CL Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron	3,50€
Jus de fruits Granini 25CL Orange, Ananas, Pomme	4,00€
Orangina 33CL	4,00€
Schweppes agrum' 25CL	4,00€
Ice tea pêche bouteille 25CL	4,00€
Red bull 25CL	4,70€
Oasis 25CL	4,00€
Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Cherry 33CL	4,00€
Perrier 33CL	4,00€
Sprite 25CL	4,00€

## EAUX

Vittel Grande Source 1L	3,80€
Perrier Fines Bulles 1L	4,50€

## NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,70€
Café allongé	2,90€
Décaféiné	2,80€
Double expresso	3,90€
Thé Dammann	3,70€
thé vert menthe, infusion verveine, pomme d'amour, 4 fruits rouges, earl grey. Et plus encore, demandez au barman...	
Cappuccino	4,90€
Chocolat chaud	4,90€
Café Viennois (chaud ou froid) Café, lait, crème fouettée, speculos	5,90€

Supplément sirop 2cl Vanille Monin : +0,50€

**Brasserie  
Famille  
Party**