

NOS DESSERTS

CARTE D'OR

LE FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT 5,00€ <i>coulis de fruits rouges, miel, aux herbes ou au sucre</i>	CAFÉ BONNE MAMIE 8,50€ <i>Assortiment des envois du chef</i>
L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 7,00€ <i>sélectionnés par le chef avec Amour ...</i>	L'IRISH COFFE 9,50€ <i>Irish Whisky, Café, Crème chantilly maison, sucre de canne</i>
LE DESSERT DU MOMENT 6,50€ <i>Réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	LES PROFITEROLES 8,00€ LA RIRI - Glace vanille, chantilly et chocolat chaud LA FIFI - Glace macaron caramel, chantilly et chocolat chaud LA LOULOU - Glace framboise meringuée, chantilly et chocolat chaud
LA VERRINE DE TATA 6,50€ <i>Crème mascarpone, caramel, speculoos</i>	LES COUPES GLACÉES 2 BOULES 4,50€ 3 BOULES 6,50€ <i>Vanille, Framboise-meringüée, Pistache, Chocolat, Rhum-raisins, Macaron-caramel, Sorbet Citron, Cerise</i> SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,50€
L' ENTREMET POIRE CHOCOLAT 7,50€ <i>la vraie recette des Familles</i>	LA COUPE COLONEL 8,50€ <i>Sorbet citron, Vodka, Zeste de Citron</i>
LE RIZ AU LAIT 6,50€ <i>au beurre demi-sel dans son pot de confiture</i>	LA COUPE MALAGA 8,50€ <i>Glace rhum-raisins & vanille, rhum ambré St James, chantilly</i>
LA POIRE POCHÉE 7,00€ <i>sauce chocolat chaud maison</i>	



POUR SE FINIR...

Digestifs

EAU DE VIE POIRE WILLIAM 4cl	8,00€
EAU DE VIE PRUNE -	8,00€
GET 27 -	8,00€
CALVADOS -	8,00€
DIPLOMATICO 12 ANS -	10,00€
DON PAPA RUM -	10,00€
ARMAGNAC- COGNAC -	10,00€

Boissons Chaudes

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2,50€
CAFÉ CRÈME, DOUBLE	4,00€
CAPPUCINO, CHOCOLAT	4,50€
THÉ <i>Earl grey</i>	4,00€
THÉ <i>Vert à la Menthe</i>	4,50€
INFUSION	4,00€



APÉRITIFS

AMERICANO MAISON	8cl	6,50€
MARTINI, SALERS, CAMPARI	5cl	4,50€
KIR - CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE	12cl	4,00€
KIR ROYAL	12cl	8,00€
RICARD	4cl	4,50€
J&B.	4cl	6,00€
BOURBON	4cl	8,00€
LAGAVULIN	4cl	10,00€
PORTO ROUGE	4cl	5,00€

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	7,50€
DEUTZ BRUT CLASSIC	Bouteille 75cl	55,00€

BIÈRES

FISHER <i>Pression</i> , PANACHÉ, MONACO	25cl	4,00€
	50cl	8,00€
DUVEL « BIÈRE D'ABBAYE »	33cl	6,50€
BIÈRE BLANCHE SELECTION	33cl	6,50€
RINCE COCHON	33cl	6,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	6,00€
VIRGIN MOJITO FRAISE	7,00€
LE P'TIT FILS <i>Pomme, Abricot, Sirop de Fraise</i>	6,00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO	9,00€
MOJITO ROYAL	10,00€
PAPAYO <i>Piscine de rosé, Pamplemousse, Limonade</i>	8,50€
LE LULU <i>Crème de Framboise, Champagne, Ratoufia</i>	9,00€
LE LULU SPRITZ <i>Campari, triple sec, Vin blanc pétillant</i>	9,50€

LIMONADES 33CL

LES JUS <i>Pomme, orange, abricot, Tomate</i>	4,00€
SIROP <i>Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche</i>	1,50€
LES SODAS : Coca, Coca Zéro, Fanta, Nestea	4,00€
PERRIER	4,00€
LIMONADE PSCHITT	3,50€

EAUX

SAN PELEGRINO - PÉTILLANTE 75cl	6,50€
AQUA PANNA - PLATE	6,50€

CB à partir de 15,00 € _ Service Inclus _ Tous nos prix sont ttc
Ici il n'y a pas de Surgelé

UNE HISTOIRE FAMILIALE...

Fondé en 2014 par deux amis originaires de Bourgogne et passionnés de cuisine gourmande, le restaurant rend un vibrant hommage aux bonnes vieilles recettes de Grand-mère laissant libre cours à l'évasion culinaire...
Le chef Marc Delamotte et Eric Khodja en salle, tous deux aux manettes des bistrotts « Chez Lulu », ont eu la bonne idée de vouloir mettre à l'honneur les bons petits plats que réalisaient déjà leurs grand-mères respectives... toutes deux prénommées Lulu.



NOS ENTRÉES

Fait maison

LA FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON <i>gratinée</i>	6,50€	LES OEUF EN COUILLES D'ÂNE	8,00€
LA SALADE DE CROTTIN DE CHAVIGNOL <i>gratiné avec son miel</i>	6,50€	LE FOIE GRAS DE CANARD	12,00€
LES GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>dans le Caquelon de mamie</i>	LES 6 - 7,00€	LA PLANCHE DE COCHONAILLE	9,50€
	LES 12 - 12,00€	<i>Sélectionnée par le Chef en provenance du Morvan (AU PIRE, ON LA PARTAGE)</i>	
L'OS À MOELLE	6,50€	L'ENTRÉE DU MOMENT	6,50€
<i>servi en gouttière, avec une pincée de fleur de sel</i>		<i>réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	

NOS MOULES

MOULES MARINIÈRES	15,00€	MOULES AUVERGNATES	16,00€
<i>vin blanc, oignons, échalottes, ail, persil</i>		<i>crème fraîche, fourme d'Ambert</i>	
MOULES POULETTES	15,50€	MOULES ARDENNAISES	16,50€
<i>vin blanc, oignons, échalottes, ail, persil, crème fraîche</i>		<i>crème fraîche, champignons, lardons</i>	

NOS PLATS

supplément
garniture
2,50€

LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS	16,50€	LE BURGER MAQUIGNON	16,50€
<i>préparé au couteau comme faisait ma Tata, frites, salade</i>		ET SES FRITES SUPER BONNES	
LA CÔTE DE VEAU DU PÈRE IGOR	22,00€	<i>viande hachée de boeuf, jambon de pays, Saint Nectaire, oignons rouges, sauce chonchon</i>	
<i>400g de viande avec de la bonne purée et du jus</i>		LES ROGNONS DU CHEF...	17,00€
LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA	24,00€	<i>Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde</i>	
<i>filet bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison</i>		LA SALADE SANCERROISE	15,00€
L' ESCALOPE À LA CRÈME	14,00€	<i>Crottin de Chavignol chaud, miel, lardons, champignons, tomates cerises, Pignons de pin</i>	
<i>comme la faisait ma Grand-Mère, avec un peu de gingin et beaucoup d'amour</i>		LA SALADE CLERMontoISE	15,00€
L' ANDOUILLETTE AAAAA	16,50€	<i>Jambon d'Auvergne, Saint Nectaire gratiné, œuf dur, oignon rouge, tomates, vinaigrette à l'ancienne</i>	
<i>à la lyonnaise, servie en cassolette avec ses pommes de terre fondantes</i>		LES BELLES ST-JACQUES SNACKÉES	24,00€
	10 MINUTES DE CUISSON ⚠	<i>Purée Dijonnaise, jus corsé</i>	
LA VIANDE DU JOUR	14,00€	LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ	14,00€
<i>réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>		<i>à l'Ardoise</i>	

L'ONGLET DE BOEUF ANGUS DES FISTONS XXL *pour 2*
500g, sauce échalote, frites maison & salade *par personne* 18,00€

NOS FORMULES

MENU *Petits Loups* 10,00€

ou LE STEAK HACHÉ FRITES
L' ESCALOPE DE VOLAILLE
ou UN SIROP
UN JUS DE FRUIT
ou LA COUPE VANILLE CHOCO
LE FROMAGE BLANC AU SUCRE

NOS FORMULES À L'ARDOISE

ENTRÉE & PLAT À L'ARDOISE 17,50€
PLAT & DESSERT À L'ARDOISE 17,50€
ENTRÉE, PLAT & DESSERT 22,50€

*Servies le midi, du mardi au vendredi
hors jours fériés*