

## NOS DESSERTS

CARTE D'OR

<b>LE FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT</b> 5,50€ <i>coulis de fruits rouges, miel, aux herbes ou au sucre</i>	<b>L'IRISH COFFEE</b> 10,50€ <i>Irish Whisky, Café, Crème chantilly maison, sucre de canne</i>
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS</b> 8,50€ <i>Cantal 12 mois, livarot, camembert</i>	<b>CAFÉ BONNE MAMIE</b> 10,50€ <i>Assortiment des envies du chef</i>
<b>LE DESSERT DU MOMENT</b> 7,00€ <i>Réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	<b>LES PROFITEROLES</b> 11,00€ <b>LA RIRI</b> - Glace vanille, chantilly et chocolat chaud <b>LA FIFI</b> - Glace pistache, chantilly et chocolat chaud <b>LA LOULOU</b> - Glace framboise meringuée, chantilly et chocolat chaud
<b>L'ENTREMET CHOCO NOISETTE</b> 9,00€ <i>sauce caramel au beurre 1/2 sel</i>	<b>LES COUPES GLACÉES</b> <b>2 BOULES</b> 5,00€ <b>3 BOULES</b> 7,00€ <i>Vanille, Framboise meringuée, Pistache, Chocolat, Rhum-raïsans, Caramel, Sorbet Citron, Cerise, Ananas</i> SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,00€
<b>LA VÉRITABLE CRÈME BRÛLÉE</b> 7,00€ <i>vanille, cuite dans le four, caramélisée au sucre de canne</i>	<b>LA COUPE COLONEL</b> 10,00€ <i>Sorbet citron, Vodka, Zeste de Citron</i>
<b>LA TARTE TATIN TIÈDE</b> 8,50€ <i>Crème d'Isigny,</i>	<b>LA COUPE MALAGA</b> 10,00€ <i>Glace rhum-raïsans &amp; vanille, rhum ambré St James, chantilly</i>
<b>LE FONDANT AU CHOCOLAT</b> 9,00€ <i>Chocolat Valrhona 62% &amp; glace vanille pour rafraîchir</i>	
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> 8,00€ <i>Caramel, Glace Vanille</i>	



## POUR SE FINIR...

### Digestifs

<b>EAU DE VIE POIRE WILLIAM</b> 4cl	9,00€
<b>EAU DE VIE PRUNE</b> -	9,00€
<b>GET 27 - MENTHE PASTILLE</b> -	9,00€
<b>CHARTREUSE VSOP</b> -	12,00€
<b>DIPLOMATICO 12 ANS</b> -	12,00€
<b>SANTA THERESA RUM</b> -	12,00€
<b>ARMAGNAC- COGNAC</b> -	12,00€

### Boissons Chaudes

<b>CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,70€
<b>CAFÉ CRÈME, DOUBLE</b>	4,50€
<b>CAPPUCINO, CHOCOLAT</b>	5,50€
<b>THÉ</b> Earl grey	4,50€
<b>THÉ</b> Vert à la Menthe	4,50€
<b>INFUSION</b>	4,50€



English Menu

CHEZ  
**LULU**

Maison Fondée en 2014



## BISTROT DE MAMIE

### APÉRITIFS

<b>AMERICANO MAISON</b>	8cl	9,00€
<b>MARTINI, LILLET ROSÉ, CAMPARI</b>	5cl	5,00€
<b>KIR - CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE</b>	12cl	4,50€
<b>KIR ROYAL</b>	12cl	8,50€
<b>RICARD</b>	4cl	5,00€
<b>BALLANTINES</b>	4cl	6,00€
<b>GIN BOMBAY SAPHIRE</b>	4cl	8,00€
<b>BOURBON</b>	4cl	8,00€
<b>LAGAVULIN</b>	4cl	12,00€
<b>PORTO ROUGE</b>	4cl	5,50€

### CHAMPAGNES

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	12cl	12,00€
<b>DEUTZ BRUT CLASSIC</b>	Bouteille 75cl	79,00€
<b>AMOUR DE DEUTZ</b>	Bouteille 75cl	140,00€

### BIÈRES

<b>GALLIA</b> Passion, PANACHÉ, MONACO	25cl	4,50€
	50cl	9,00€
<b>DUVEL « BIÈRE SPECIALE BELGE »</b>	33cl	6,50€
<b>BIÈRE BLANCHE SELECTION</b>	33cl	6,50€
<b>RINCE COCHON</b>	33cl	6,50€
<b>HEINEKEN 00°</b>	33cl	5,50€



### COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b>	7,00€
<b>MAMIE GATEAU</b> Purée de Mangue, jus d'ananas, gingembre	7,00€
<b>PÊCHÉ MIGNON</b> Cranberry, sirop de pêche, limonade	7,00€

### COCKTAILS AVEC ALCOOL

<b>MOJITO BACARDI</b> Anjo Quatro	12,00€
<b>COSMOPOLITAN</b> Grey Goose, jus de Cranberry, citron, triple sec	14,00€
<b>ALOHA</b> Purée de mangue, jus d'ananas, gingembre, Rhum ambré	12,00€
<b>SAINT-GERMAIN SPRITZ</b> liqueur de Sureau, Vin pétillant	12,00€
<b>LE LULU SPRITZ</b> Apérol, Vin blanc Pétillant	10,00€
<b>LE LILLET ROSÉ TONIC</b> Citron vert	10,00€
<b>LE LULU</b> Crème de Framboise, Vin pétillant, Ratatouille	12,00€

### LIMONADES 33CL



<b>LES JUS</b> Pomme, Orange, Ananas, Tomate 25cl	4,50€
<b>1/4 VITTEL SIROP</b> Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche	4,50€
<b>LES SODAS</b> : Coca, Coca Zero, Fanta, Fuzetea, Tropic	4,50€
<b>PERRIER</b> 33cl	5,00€
<b>LIMONADE PSCHITT</b> 25cl	4,00€
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> 33cl	5,00€

### EAUX

<b>SAN PELEGRINO - PÉTILLANTE</b>	50cl	4,50€
	1l	7,00€
<b>VITTEL</b>	50cl	4,50€
	1l	7,00€

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 leurs 2 Grand-mères « Lulu », laissant libre cours à l'évasion culinaire...



## NOS ENTRÉES

<b>LA PLANCHE DE COCHONAILLE</b> 11,00€ <i>Sélectionnée par le Chef en provenance du Morvan ( AU PIRE, ON LA PARTAGE )</i>	<b>LA PLANCHE MIXTE</b> 15,00€ <i>Sélectionnée par le Chef Charcuteries, fromages affinés, terrines maison, cornichons.</i>
<b>GRATINÉE À L'OIGNON AU PORTO</b> 9,00€ <i>avec son fromage filant et ses croutons</i>	<b>LES OEUFS EN COUILLES D'ÂNE</b> 9,50€ <i>oeufs Bio pochés, sauce vin rouge, lardons, oignons</i>
<b>TATIN D'ENDIVES RÔTIÉS AU MIEL</b> 9,50€ <i>Copeaux de crotin de Chavignol</i>	<b>LE FOIE GRAS DE CANARD</b> 17,50€ <i>un régal pour papy, comme le faisait mamie</i>
<b>PÔÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON</b> 10,50€ <i>Emulsion de lard Colonata</i>	<b>LA TERRINE MAISON, MON COCHON</b> 8,00€ <i>Façon lulu, avec ses cornichons</i>
<b>CROUSTILLANT D'ESCARGOTS</b> 11,00€ <i>crème d'ail et persil</i>	<b>L'ENTRÉE DU MOMENT</b> 7,00€ <i>réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>

## LE MENU A LULU

**ENTRÉE, PLAT & DESSERT 35,00€**

*Menu servi sur une base de 10 personnes*

TATIN D'ENDIVES RÔTIÉS AU MIEL <i>ou</i> PÔÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON <i>ou</i> LES OEUFS EN COUILLES D'ÂNE	LE PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT 7H <i>ou</i> L'ONGLET DE BOEUF NOIR DE LA BALTIQUE <i>ou</i> TRUITE MEUNIÈRE AUX AMANDES	LA TARTE TATIN TIÈDE <i>ou</i> L'ENTREMET CHOCO NOISETTE <i>ou</i> BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU
--	--	---

Forfait Boisson 15,00€/PERS : apéritif maison - cuvée Lulu blanc et rouge (1btlle/3) - eaux minérales - café

*Le trou normand 6,00€*

## NOS PLATS

<b>LA SALADE CAESAR</b> 17,50€ <i>Poulet crispy, copeaux parmesan 12 mois, oeuf dur, tomates, oignons rouges, croutons, câpres, sauce caesar</i>	<b>LE BURGER MAQUIGNON ET SES FRITES SUPER BONNES</b> 18,00€ <i>viande hachée de boeuf, jambon de pays, Cantal 12 mois, oignons rouges, sauce chonchon</i>
<b>LE PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT 7H</b> 21,00€ <i>Mojettes de Vendée, jus réduit</i>	<b>LE BURGER VÉGÉTARIEN</b> 18,00€ <i>Steak végétal maison, sauce chonchon, oignon rouge parmesan fondue, salade, du bon pain, des frites maison</i>
<b>LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA</b> 28,00€ <i>filet de bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison</i>	<b>L' ANDOUILLETTE BOBOSSE</b> 21,00€ <i>à la fraise de veau, servie en caquelon avec ses pommes de terre fondantes 10 MINUTES DE CUISSON ⚠</i>
<b>LE CHATEAUBRIAND VERT-PRÉ</b> 26,00€ <i>filet de bœuf beurre persillé, casserole d'aligot</i>	<b>LES ROGNONS DU CHEF...</b> 18,00€ <i>Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde</i>
<b>L' ESCALOPE À LA CRÈME</b> 16,00€ <i>comme la faisait ma Grand-Mère, avec un peu de gingin et beaucoup d'amour</i>	<b>TRUITE MEUNIÈRE AUX AMANDES</b> 22,00€ <i>on peut te la préparer, pomme vapeur</i>
<b>L'ONGLET DE BOEUF NOIR DE LA BALTIQUE</b> 21,00€ <i>Echalottes confites, casserole d'aligot</i>	<b>LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ</b> 16,00€ <i>à l'Ardoise</i>
<b>LA VIANDE DU JOUR</b> 16,00€ <i>réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	

**L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE XXL** pour 2 ou 3 69,00€  
*1300g de pur bonheur sur sa planche, échalotes confites, frites maison & salade*

## NOS FORMULES

**FORMULES À L'ARDOISE**

<b>ENTRÉE &amp; PLAT À L'ARDOISE</b>	<b>20,00€</b>
<b>PLAT &amp; DESSERT À L'ARDOISE</b>	<b>20,00€</b>
<b>ENTRÉE, PLAT &amp; DESSERT</b>	<b>25,00€</b>

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



*supplément garniture 3,00€*

**MENU Petits Loups 11,00€**

<i>ou</i>	LE STEAK HACHÉ FRITES
	L' ESCALOPE DE VOLAILLE
<i>ou</i>	UN SIROP
	UN JUS DE FRUIT
<i>ou</i>	LA COUPE VANILLE CHOCO
	1/2 BRIOCHE PERDU CARAMEL

*Le trou normand 6,00€*