

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>	L'IRISH COFFEE 10,00€ <i>Irish Whisky, Café, Crème chantilly maison, sucre de canne</i>
L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 7,50€ <i>St Nectaire fermier, Crottin de Chavignol, Livarot</i>	CAFÉ BONNE MAMIE 9,50€ <i>Assortiment des envies du chef</i>
LE DESSERT DU MOMENT 7,00€ <i>Réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	LES PROFITEROLES 9,50€ LA RIRI - Glace vanille, chantilly et chocolat chaud Valrhona LA FIFI - Glace pistache, chantilly et chocolat chaud Valrhona LA LOULOU - Glace framboise meringuée, chantilly et chocolat chaud
LE FRAISIER LÉGER 7,50€ <i>la vraie recette des Familles</i>	LES COUPES GLACÉES 2 BOULES 4,50€ 3 BOULES 6,50€ <i>Vanille, Framboise meringuée, Pistache, Chocolat, Rhum-raïsans, Caramel, Sorbet Citron, Cerise, Ananas</i> SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,50€
LA SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 7,00€ <i>& son sorbet ananas</i>	LA COUPE DE L'INFIRMIÈRE 9,00€ <i>Glace Framboise meringuée, Fraises fraîches, Chantilly maison</i>
LE SAVARIN QUI TE REND BABA 9,00€ <i>Chantilly maison, rhum ambré St James à discrétion</i>	LA COUPE COLONEL 9,00€ <i>Sorbet citron vert, Vodka, Zeste de Citron</i>
LE FONDANT AU CHOCOLAT 8,50€ <i>Chocolat Valrhona 62% & glace vanille pour rafraîchir</i>	LA COUPE MALAGA 9,00€ <i>Glace rhum-raïsans & vanille, rhum ambré St James, Chantilly M</i>
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7,50€ <i>Caramel, Glace Vanille</i>	



POUR SE FINIR...

Digestifs

EAU DE VIE POIRE WILLIAM 4cl	8,00€
EAU DE VIE PRUNE -	8,00€
GET 27 - MENTHE PASTILLE -	8,00€
CALVADOS -	8,00€
DIPLOMATICO 12 ANS -	11,00€
DON PAPA RUM -	11,00€
ARMAGNAC- COGNAC -	11,00€

Boissons Chaudes

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2,50€
CAFÉ CRÈME, DOUBLE	4,00€
CAPPUCINO, CHOCOLAT	5,50€
THÉ Earl grey	4,50€
THÉ Vert à la Menthe	4,50€
INFUSION	4,50€



APÉRITIFS

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

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	11,00€
DEUTZ BRUT CLASSIC Bouteille 75cl	69,00€
AMOUR DE DEUTZ Bouteille 75cl	120,00€

BIÈRES

FISHER Passion, PANACHÉ, MONACO 25cl	4,50€
	50cl 9,00€
DUVEL « BIÈRE D'ABBAYE » 33cl	6,50€
BIÈRE BLANCHE SELECTION 33cl	6,50€
RINCE COCHON 33cl	6,50€
HEINEKEN 00° 33cl	6,50€



COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	7,00€
VIRGIN MOJITO Fruits Rouges	7,50€
LE P'TIT FILS Pomme, Abricot, Sirop de Fraise	7,00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO	10,00€
MOJITO ROYAL	11,00€
SAINT-GERMAIN SPRITZ liqueur de Sureau, Vin pétillant	10,00€
LE LULU SPRITZ Campari, triple sec, Vin blanc Pétillant	10,00€
LE LULU Crème de Framboise, Champagne, Ratatouille	10,00€

LIMONADES

LES JUS Pomme, orange, abricot, Tomate 25cl	4,00€
1/4 VITTEL SIROP Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche	4,50€
LES SODAS : Coca, Coca Zéro, Fanta, tonic	4,50€
PERRIER 33cl	5,00€
LIMONADE PSCHITT 25cl	4,00€
THÉ GLACÉ MAISON 33cl	5,00€



EAUX

SAN PELEGRINO - PÉTILLANTE 50cl	4,50€
	1l 6,50€
VITTEL 50cl	4,50€
	1l 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 leurs 2 Grand-mères « Lulu », laissant libre cours à l'évasion culinaire...



NOS ENTRÉES

LA SALADE DE CROTTIN DE CHAVIGNOL 7,50€
gratiné avec son miel

GRAVELAX DE TRUITE 10,00€
Guacamole & mayonnaise au Raïfort

LES OEUF EN COUILLES D'ÂNE 9,00€
oeufs plein air pochés, sauce vin rouge, lardons, oignons

LE FOIE GRAS DE CANARD 13,50€
un régal pour papy, comme le faisait mamie

LA TERRINE MAISON, MON COCHON 8,00€
Façon lulu, avec ses cornichons

L'ENTRÉE DU MOMENT 7,00€
réalisée sur les conseils de Mamie Lulu

À PARTAGER

LA PLANCHE DE COCHONAILLE 10,50€
Sélectionnée par le Chef en provenance d'Aveyron, les frères Linard

LA PLANCHE MIXTE 14,00€
Sélectionnée par le Chef Charcuteries, fromages affinés, terrine maison, cornichons.

NOS SALADES

LA SALADE CLERMontoISE 16,00€
Jambon d'Auvergne, St Nectaire fermier gratiné, Oeuf dur, tomates, oignons rouges Pommes de terre tièdes

LA SALADE SANCERROISE 16,00€
Crottin de Chavignol chaud, miel, lardons, champignons, tomates cerises, Pignons de pin

LA SALADE GUILVINEC 16,00€
Gravelax, agrumes frais, avocat, tomates, mayo au raïfort

NOS PLATS

LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 17,50€
préparé au couteau comme faisait ma Tata, frites, salade

LE CARRÉ D'AGNEAU SOUS CLOCHE 24,00€
Fumé au romarin, compotée de légumes du soleil

LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA 27,00€
filet de bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison

LE CHATEAUBRIAND VERT-PRÉ 25,00€
filet de bœuf beurre persillé, gratin dauphinois

L'ESCALOPE À LA CRÈME 15,00€
comme la faisait ma Grand-Mère, avec un peu de zinzin et beaucoup d'amour

LA VIANDE DU JOUR 15,00€
réalisée sur les conseils de Mamie Lulu

LA CÔTE DE BOEUF DE PAPY XXL pour 2 58,00€
1100g de pur bonheur sur sa planche, sauce béarnaise frites maison & salade

LE TARTARE QUI TROMPE TON OEIL 16,50€
préparé par le chef, coupé avec son couteau, y'a que des légumes et du fruit accompagnés de frites maison & d'une salade verte

NOS FORMULES

FORMULES À L'ARDOISE

ENTRÉE & PLAT À L'ARDOISE 19,00€
PLAT & DESSERT À L'ARDOISE 19,00€
ENTRÉE, PLAT & DESSERT 24,00€

Servies le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés



supplément
garniture
2,50€

LE BURGER MAQUIGNON 17,50€
ET SES FRITES SUPER BONNES

viande hachée de bœuf, jambon de pays, St Nectaire fermier, oignons rouges, sauce chonchon

LE TRAVERS DE PORC DUROC 16,50€
mariné et laqué au four, tu peux manger avec les doigts avec ses pommes de terre grenailles rôties

LES ROGNONS DU CHEF... 17,00€
Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde

BAR ENTIER RÔTI AUX SENTEURS DU SUD 22,00€
tomates provençales, pommes vapeur
10 MINUTES DE CUISSON

LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ 15,00€
à l'Ardoise

MENU Petits Loups 11,00€

ou **LE STEAK HACHÉ FRITES**
L'ESCALOPE DE VOLAILLE
ou **UN SIROP**
UN JUS DE FRUIT
ou **LA COUPE VANILLE CHOCO**
SALADE DE FRUITS MAISON

