

NOS DESSERTS

CARTE D'OR

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



POUR SE FINIR...

Digestifs

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

Boissons Chaudes

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



APÉRITIFS

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

CHAMPAGNES

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

BIÈRES

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



COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	6,50€
VIRGIN MOJITO <i>Fruits Rouges</i>	7,50€
LE P'TIT FILS <i>Pomme, Abricot, Sirop de Fraise</i>	6,00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO BACARDI ANEJO CUATRO	12,00€
BLOODY GOOSE MARY <i>Grey Goose, jus de tomate épicé ou pas</i>	14,00€
BOMBAY SAPHIRE FRENCH TONIC	14,00€
SAINT-GERMAIN SPRITZ <i>liqueur de Sureau, Vin pétillant</i>	12,00€
LE FIERO SPRITZ <i>Martini fiero, Vin blanc Pétillant</i>	10,00€
LE LILLET ROSÉ TONIC <i>Citron vert</i>	10,00€
LE LULU <i>Crème de Framboise, Champagne, Ratatouille</i>	12,00€

LIMONADES 33CL



LES JUS <i>Pomme, orange, abricot, Tomate 25cl</i>	4,50€
1/4 VITTEL SIROP <i>Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche</i>	4,50€
LES SODAS : <i>Coca, Coca Zero, Fanta, tonic</i>	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	7,00€
VITTEL	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

- GRATINÉE À L'OIGNON AU PORTO** 9,50€
avec son fromage filant et ses croutons
- SAUCISSON À LA BEAUJOLAISE** 9,00€
lentilles verte du puy sauce vin rouge
- DEMI CAMEMBERT ET FIGUES** 8,50€
Camembert rôti, salade
- L'OS À MOELLE EN ESCARGOTIÈRE** 11,00€
servi en gouttière, avec escargots, crème d'ail et persil

- LA PLANCHE DE COCHONAILLE** 10,50€
*Sélectionnée par le Chef en provenance du Morvan
(AU PIRE, ON LA PARTAGE)*

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

- LES OEUFS EN COUILLES D'ÂNE** 9,50€
oeufs Bio pochés, sauce vin rouge, lardons, oignons

- LE FOIE GRAS DE CANARD** 17,50€
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€
réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

NOS PLATS

- LE TRAVERS DE BOEUF AUX ÉPICES** 18,00€
cuit à basse température, légumes à pot au feu
- LE PRESSÉ DE VEAU CONFIT 7H** 21,00€
crémeux de panais et courge rôties, jus réduit
- LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA** 28,00€
filet de bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison

- LE CHATEAUBRIAND VERT-PRÉ** 26,00€
filet de bœuf beurre persillé, casserole d'aligot

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

- L'ONGLET DE BOEUF NOIR DE LA BALTIQUE** 21,00€
Echalottes confites, casserole d'aligot

- LA VIANDE DU JOUR** 15,50€
réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

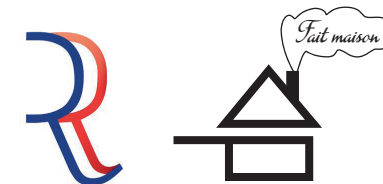
- LE COCOTTE VEGAN** 16,50€
préparé par le chef, coupé avec son couteau, y'a que des légumes et du bon bouillon

NOS FORMULES

FORMULES À L'ARDOISE

- ENTRÉE & PLAT À L'ARDOISE** 19,50€
- PLAT & DESSERT À L'ARDOISE** 19,50€
- ENTRÉE, PLAT & DESSERT** 25,00€

Servies le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés



supplément
garniture
3,00€

- LE BURGER MAQUIGNON** 18,00€
ET SES FRITES SUPER BONNES
viande hachée de bœuf, jambon de pays, Cantal 12 mois, oignons rouges, sauce chonchon

- L' ANDOUILLETTE BOBOSSE** 21,00€
à la fraise de veau, servie en caquelon avec ses pommes de terre fondantes

10 MINUTES DE CUISSON ⚠

- LES ROGNONS DU CHEF...** 18,00€
Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde

- LA SALADE CLERMontoISE** 16,00€
Jambon d'Auvergne, cantal 12 mois gratiné, Oeuf dur, tomates, oignons rouges Pommes de terre tièdes

- QUENELLES DE BROCHET DES MAMIES** 21,00€
comme une sauce nantua, riz pilaf

- LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ** 15,50€
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
RIZ AU LAIT SAUCE CARAMBAR

