

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 7,50€ <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 SAVARIN QUI TE REND BABA 9,00€ <i>infusé au cassis et marc de bourgogne, Chantilly</i>	LES COUPES GLACÉES 2 BOULES 5,00€ 3 BOULES 7,00€ <i>Vanille, Framboise meringuée, Pistache, Chocolat, Rhum-raïsans, Caramel, Sorbet Citron, Cerise, Ananas</i> SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,00€
LA VÉRITABLE CRÈME BRÛLÉE 7,50€ <i>vanille, cuite dans le four, caramélisée au sucre de canne</i>	LA COUPE COLONEL 10,00€ <i>Sorbet citron, Vodka, Zeste de Citron</i>
LA TARTE TATIN TIÈDE FLAMBÉE CALVA 10,50€ <i>Crème battue au calva et sucre de canne</i>	LA COUPE MALAGA 10,00€ <i>Glace rhum-raïsans & 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 8,50€ <i>Caramel 1/2 sel, 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€



English Menu

CHEZ
LULU

Maison Fondée en 2014



BISTROT DE MAMIE

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	17,00€
PORTO ROUGE	4cl	5,50€

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	13,00€
DEUTZ BRUT CLASSIC	Bouteille 75cl	79,00€
WILLIAM 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 SPRITZ <i>Martini Vibrante, jus d'orange, limo</i>	7,00€
VIRGIN MOJITO	7,00€
MAMIE GATEAU <i>Purée de Mangue, jus d'ananas, gingembre</i>	7,00€
PÊCHÉ MIGNON <i>Cranberry, sirop de pêche, limonade</i>	7,00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO BACARDI <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre canne</i>	12,00€
BOMBAY SAPHIRE <i>Tonic & citron vert</i>	14,00€
ALOHA <i>Purée de mangue, jus d'ananas, gingembre, Rhum ambré</i>	12,00€
SAINT-GERMAIN SPRITZ <i>liqueur de Sureau, Bulles Française</i>	12,00€
LE LULU SPRITZ <i>Apéril, Bulles Française</i>	10,00€
LE LILLET ROSÉ TONIC <i>Citron vert</i>	10,00€
LE LULU <i>Crème de Framboise, Bulles Française, Ratatouille</i>	12,00€

LIMONADES 33CL



LES JUS <i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate</i> 25cl	4,50€
1/4 VITTEL SIROP <i>Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche</i>	4,90€
LES SODAS : <i>Coca, Coca Zero, Fanta, Fuzetea, Tropic</i>	4,90€
PERRIER 33cl	5,00€
LIMONADE PSCHITT 25cl	4,50€
THÉ GLACÉ MAISON 33cl	5,00€

EAUX

SAN PELEGRINO - PÉTILLANTE	50cl	5,00€
	1l	7,50€
VITTEL	50cl	5,00€
	1l	7,50€

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 PLANCHE DE COCHONAILLES 12,00€
Sélectionnée par le Chef en provenance de l'Aveyron
(AU PIRE, ON LA PARTAGE)

GRATINÉE À L'OIGNON AU PORTO 9,50€
avec son fromage filant et ses croutons

TATIN D'ENDIVES RÔTIÉS AU MIEL 9,50€
Copeaux de crotin de Chavignol

BELLES CUISSES DE GRENOUILLES 12,00€
pôlé dans un beurre d'ail et persil comme Escoffier

LA PLANCHE MIXTE 17,00€
Sélectionnée par le Chef Charcuteries, fromages affinés,
terrines maison, cornichons.

LES OEUF 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

LE PATÉ - EN - CROÛTE, À LA VOLAILLE 12,00€
Comme un oreiller de la belle Aurore, cornichons

L'ENTRÉE DU MOMENT 7,50€
réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

LE MENU A LULU

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 35,00€
Menu servi sur une base de 10 personnes

TATIN D'ENDIVES RÔTIÉS AU MIEL

ou

FOIE GRAS DE CANARD MAISON SUP 5€

ou

LES OEUF EN COUILLES D'ÂNE

LE PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT 7H

ou

FILET DE BOEUF CASSEROLLE D'ALIGOT SUP 5€

ou

BELLE SAINT JACQUES SNACKÉES

LA TARTE TATIN TIÈDE

ou

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

ou

LE SAVARIN QUI TE REND BABA

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

Le trou normand 6,00€

NOS PLATS

LA SALADE SANCERROISE 18,00€

Crottin de Chavignol chaud, miel, lardons, champignons, tomates cerises, Pignons de pin

LE PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT 7H 21,00€

Mogettes de Vendée, 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 16,50€

comme la faisait ma Grand-Mère, avec un peu de gingin et beaucoup d'amour

CÔTE DE COCHON FRANÇAIS 350G 21,00€

Sauce charcutière, casserole d'aligot

LA VIANDE DU JOUR 16,50€

réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE XXL pour 2 ou 3 75,00€

1300g de pur bonheur sur sa planche, échalotes confites, frites maison & salade

NOS FORMULES

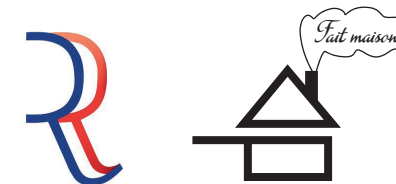
FORMULES À L'ARDOISE

ENTRÉE & PLAT À L'ARDOISE 21,00€

PLAT & DESSERT À L'ARDOISE 21,00€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 26,00€

Servies le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés



supplément garniture 4,00€

LE BURGER MAQUIGNON 18,00€

ET SES FRITES SUPER BONNES

viande hachée de bœuf, jambon de pays, Cantal 12 mois, oignons rouges, sauce chonchon

LE POT AU FEU VÉGÉTARIEN 16,00€

Carottes, navets, pomme de terre, poireaux cuisinié dans un bon bouillon avec des cheveux d'ange

POT AU FEU TRADITIONNEL MOUTARDE ET GROS SEL 21,00€

servie avec ses légumes fondants et os à moelle

LES ROGNONS DU CHEF... 18,00€

Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde

BELLES SAINT JACQUES SNACKÉES 24,00€

purée dijonnaise, miroir à la crème de cassis

LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ 16,50€

à l'Ardoise

Le trou normand 6,00€

MENU Petits Loups 12,00€

ou **LE STEAK HACHÉ FRITES**

L'ESCALOPE DE VOLAILLE

ou **UN SIROP**

UN JUS DE FRUIT

ou **LA COUPE VANILLE CHOCO**

1/2 BRIOCHE PERDU CAMEL