

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>Saint Nectaire fermier, 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 FRAISIER LÉGER 9,00€ <i>la vraie recette des Familles</i>	LES COUPES GLACÉES 2 BOULES 5,00€ 3 BOULES 7,00€ <i>Vanille, Framboise meringuée, Pistache, Chocolat, Rhum-raisons, 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 DE L'INFIRMIÈRE 10,00€ <i>Glace Framboise meringuée, Fraises fraîches, Chantilly maison</i>
CHEESECAKE ANANAS VACHE QUI RIT 8,50€ <i>Caramel, spéculoos</i>	LA COUPE COLONEL 10,00€ <i>Sorbet citron, Vodka, Zeste de Citron</i>
SOUPIÈRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT 9,00€ <i>Chocolat Noir 66% & gavotte</i>	LA COUPE MALAGA 10,00€ <i>Glace rhum-raisons & vanille, rhum ambré St James, chantilly</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 TERESA 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 / JACK DANIEL'S	4cl	8,00€
LAGAVULIN	4cl	12,00€
PORTO ROUGE	4cl	5,50€

CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ	12cl	13,00€
DEUTZ BRUT CLASSIC	Bouteille 75cl	79,00€
WILLIAM DEUTZ	Bouteille 75cl	169,00€

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 <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre canne</i>	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, Vin pétillant</i>	12,00€
LE LULU SPRITZ <i>Aperol, Vin blanc Pétillant</i>	10,00€
LE LILLET ROSÉ TONIC <i>Citron vert</i>	10,00€
LE LULU <i>Crème de Framboise, Vin pétillant, 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>	4,50€
LES SODAS : <i>Coca, Coca Zero, Fanta, Fuzetea, Tropic</i>	4,50€
PERRIER 33cl	5,00€
LIMONADE PSCHITT 25cl	4,00€
THÉ GLACÉ MAISON 33cl	5,00€

EAUX

SAN PELEGRINO - BADOIT	50cl	4,50€
	1l	7,00€
VITTEL - EVIAN	50cl	4,50€
	1l	7,00€

CB à partir de 10,00 € - 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 COCHONAILLE 12,00€ <i>Sélectionnée par le Chef en provenance de Maître Artisan (AU PIRE, ON LA PARTAGE)</i>	LA PLANCHE MIXTE 17,00€ <i>Sélectionnée par le Chef Charcuteries, fromages affinés, terrine maison, cornichons.</i>
CAPONATA DE LÉGUMES DU SOLEIL 11,00€ <i>vinaigrette au xéres, Straciatella fumée</i>	LES OEUFS EN COUILLES D'ÂNE 9,50€ <i>oeufs plein air pochés, sauce vin rouge, lardons, oignons</i>
TATIN TOMATE-COURGETTES RÔTIES 9,50€ <i>Copeaux de crotin de Chavignol</i>	LE FOIE GRAS DE CANARD 17,50€ <i>un régal pour papy, comme le faisait mamie</i>
GASPACHO DE PETITS POIS MENTHOLÉ 9,00€ <i>crémeux de Vache qui Rit</i>	LA TERRINE MAISON, MON COCHON 8,00€ <i>Façon lulu, avec ses cornichons</i>
	L'ENTRÉE DU MOMENT 7,50€ <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

CAPONATA DE LÉGUMES DU SOLEIL <i>ou</i> TATIN TOMATE COURGETTE <i>ou</i> GASPACHO DE PETIT POIS MENTHOLÉ	MAGRET AU NOYEAU DE POISSY <i>ou</i> TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS <i>ou</i> DOS DE CABILLAUD CROUTE D'HERBES	MOUSSE AU CHOCOLAT <i>ou</i> FRAISIER LÉGER <i>ou</i> BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU
---	---	---

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

NOS PLATS

LA SALADE CAESAR 17,50€ <i>Poulet crispy, copeaux parmesan 12 mois, oeuf dur, tomates, oignons rouges, croutons, câpres, sauce caesar</i>
LA SALADE SANCERROISE 18,00€ <i>Crottin de Chavignol chaud, miel, lardons, champignons, tomates cerises, Pignons de pin</i>
LA SALADE ESTIVALE SAUCE THAÏ 19,00€ <i>Tataki de Thon, ananas, cacahuète, coriandre, haricot mungo</i>
LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA 28,00€ <i>filet de bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison</i>
LE CHATEAUBRIAND VERT-PRÉ 26,00€ <i>filet de bœuf beurre persillé, gratin dauphinois</i>
LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 19,00€ <i>préparé par le chef, comme faisait Tata, frites, salade</i>
LES ROGNONS DU CHEF... 18,00€ <i>Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde</i>
L'ESCALOPE À LA CRÈME 16,50€ <i>comme la faisait ma Grand-Mère, avec un peu de zinzin et beaucoup d'amour</i>

LA CÔTE DE BOEUF DE POPY XXL pour 2 64,00€
1100g de pur bonheur sur sa planche, sauce béarnaise 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 MAGRET AU NOYAU DE POISSY 24,00€ <i>du magret de canard avec une belle printanière de légumes</i>
LA VIANDE DU JOUR 16,50€ <i>réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>
LE CARRÉ D'AGNEAU SOUS CLOCHE 24,00€ <i>Fumé au romarin, compotée de légumes du soleil</i>
LE BURGER MAQUIGNON ET SES FRITES SUPER BONNES 18,00€ <i>viande hachée de bœuf, jambon de pays, St Nectaire fermier, oignons rouges, sauce chonchon</i>
LE BURGER VÉGÉTARIEN 18,00€ <i>Steak végétal maison, sauce chonchon, oignon rouge parmesan fondue, salade, du bon pain, des frites maison</i>
DOSDECABILLAUD CROUTED'HERBES 22,00€ <i>salade de pousses d'épinards, pesto d'herbes folles</i>
LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ 16,50€ <i>à l'Ardoise</i>

MENU Petits Loups 12,00€
Jusqu'à 10 ans

<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