

NOS DESSERTS



LE FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT 5,50€

coulis de fruits rouges, miel, aux herbes ou au sucre

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 8,50€

Cantal 12 mois, livarot, camembert

LE DESSERT DU MOMENT 7,50€

Réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

RIZ AU LAIT VANILLÉ 8,00€

Caramel beurre salé, Noix de Pécan caramélisées

LA VERITABLE CRÈME BRÛLÉE 7,50€

vanille, cuite dans le four, caramélisée au sucre de canne

LA TARTE TATIN TIÈDE FLAMBÉE CALVA 10,50€

Crème battue au calva et sucre de canne

LE FONDANT AU CHOCOLAT 9,00€

Chocolat Valrhona 62% & glace vanille pour rafraîchir

CUBE DE BRIOCHE PERDUE 8,50€

Pop-corn praliné, siphon chocolat noisette

L'IRISH COFFEE 10,50€

Irish Whisky, Café, Crème chantilly maison, sucre de canne

CAFÉ BONNE MAMIE 10,50€

Assortiment des envies du chef

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

LES COUPES GLACÉES

2 BOULES 5,00€

3 BOULES 7,00€

Vanille, Framboise meringuée, Pistache, Chocolat, Rhum-raisins, Caramel, Sorbet Citron, Cerise, Ananas

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,00€

LA COUPE COLONEL 10,00€

Sorbet citron, Vodka, Zeste de Citron

LA COUPE MALAGA 10,00€

Glace rhum-raisins & vanille, rhum ambré St James, chantilly

POUR SE FINIR...

Digestifs

EAU DE VIE POIRE WILLIAM	4cl	9,60€
EAU DE VIE PRUNE	-	9,60€
GET 27 - MENTHE PASTILLE	-	9,60€
CHARTREUSE VSOP	-	12,00€
DIPLOMATICO 12 ANS	-	12,00€
SANTA THERESA RUM	-	12,00€
ARMAGNAC- COGNAC	-	12,00€

Boissons Chaudes

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2,80€
CAFÉ CRÈME, DOUBLE	4,80€
CAPPUCINO, CHOCOLAT	5,60€
THÉ <i>Earl grey</i>	4,60€
THÉ <i>Vert à la Menthe</i>	5,00€
INFUSION	4,60€



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	5,00€
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€
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EPC	75cl	74,00€
DEUTZ BRUT CLASSIC	Bouteille	75cl 79,00€
AMOUR DE DEUTZ	Bouteille	75cl 140,00€

BIÈRES



GALLIA <i>Pression, Panaché, Monaco ou Picon</i>	25cl	5,00€
	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>	7,50€
VIRGIN MOJITO	7,50€
MAMIE GATEAU <i>Purée de Mangue, jus d'ananas, gingembre</i>	7,50€
PÊCHÉ MIGNON <i>Cranberry, sirop de pêche, limonade</i>	7,50€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO BACARDI <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre canne</i>	12,00€
BOMBAY SAPHIRE <i>Tonic & citron jaune</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>Campari ou Apérol, 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, Zero, Cherry, Fanta, Fuzetea, Sprite</i>		4,90€
PERRIER	33cl	5,00€
THÉ GLACÉ MAISON	33cl	5,50€

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 - Liste des allergènes disponible sur demande

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€
Sélectionnées 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

TATIND'ÉCHALOTTES RÔTIES AU MIEL 9,50€
Copeaux de crotin de Chavignol

TARTELETTE DE GROS ESCARGOTS 12,00€
pêlés, crème 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 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 10,50€
Façon Lulu, avec ses 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

Le trou
normand
6,00€

TATIN D'ÉCHALOTTES RÔTIES 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 CASSEROLÉ D'ALIGOT SUP 5€

ou
DOS DE CABILLAUD SAUCE CHAMPAGNE

LA TARTE TATIN TIÈDE

ou
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

ou
LA BRIOCHE PERDUE

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

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€

Moquettes 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 FILET DE BOEUF VERT-PRÉ 26,00€

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

FAUX-FILET DE VEAU FRANÇAIS 21,00€

Sauce chateaubriand, 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

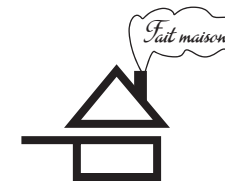
FORMULES À L'ARDOISE

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



LE BURGER MAQUIGNON 18,00€

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

LA COCOTTE VÉGÉTARIENNE 16,00€

Légumes fraîchement reçus cuisinés dans un bon
bouillon avec des cheveux d'ange

POULET À LA GASTON GÉRARD 19,00€

Servi gratiné en cocotte avec ses Pommes Grenailles
rôties

LES ROGNONS DU CHEF... 18,00€

Rognons de Veau au Santoir, sauce moutarde

DOS DE CABILLAUD SAUCE CHAMPAGNE 24,00€

Purée de carottes au cumin, carottes jaunes rôties

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 CARAMEL