

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€

Saint Nectaire fermier, camembert, crottin de chavignol

LE DESSERT DU MOMENT 7,50€

Réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

LE FRAISIER LÉGER 9,00€

la vraie recette des Familles

LA VERITABLE CRÈME BRÛLÉE 7,50€

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

LA TARTE ABRICOT 9,00€

crème d'amande, et glace pistache

SOUPIÈRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT 8,50€

Chocolat Noir 66% & gavotte

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8,00€

Caramel, Glace Vanille

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 DE L'INFIRMIÈRE 10,00€

Glace Framboise meringuée, Fraises fraîches, Chantilly maison

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 TERESA RUM - 12,00€

ARMAGNAC- COGNAC - 12,00€

Boissons Chaudes

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ 2,80€

CAFÉ CRÈME, DOUBLE 4,80€

CAPPUCINO, CHOCOLAT 5,60€

THÉ Earl grey 4,60€

THÉ Vert à la Menthe 5,00€

INFUSION 4,60€

Scan moi si tu l'ose



un cadeau se cache
derrière ce QR code



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 / JACK DANIEL'S 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 Pression, PANACHÉ, PICON 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 Martini Vibrante, jus d'orange, limo 7,50€

VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe fraîche, sucre canne 7,50€

MAMIE GATEAU Purée de Mangue, jus d'ananas, gingembre 7,50€

PÊCHÉ MIGNON Framberry, sirop de pêche, limonade 7,50€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO BACARDI Citron vert, menthe fraîche, sucre canne 12,00€

BOMBAY SAPHIRE Tonic & citron vert 14,00€

ALOHA Purée de mangue, jus d'ananas, gingembre, Rhum ambré 12,00€

SAINT-GERMAIN SPRITZ liqueur de Sureau, Vin pétillant 12,00€

LE LULU SPRITZ Apéro, Vin blanc Pétillant 10,00€

LE LILLET ROSÉ TONIC Citron vert 10,00€

LE LULU Crème de Framboise, Vin pétillant, Ratatouille 12,00€

LIMONADES 33CL



LES JUS Pomme, Orange, Ananas, Tomate 25cl 4,50€

1/4 VITTEL SIROP Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche 4,90€

LES SODAS : Coca, Coca Zero, Fanta, Fuzetea, Tropic 4,90€

PERRIER 33cl 5,00€

LIMONADE PSCHITT 25cl 4,90€

THÉ GLACÉ MAISON 33cl 5,00€

EAUX

SAN PELEGRINO - BADOIT 50cl 5,00€

1l 7,50€

VITTEL - EVIAN 50cl 5,00€

1l 7,50€

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€

Sélectionnée par le Chef, en provenance de Maître Artisan (AU PIRE, ON LA PARTAGE)

EFFEILLÉ DE SAUMON GRAVLAX 11,00€

Tzatziki pomme - concombre au zaatar

TATINTOMATE-COURGETTES RÔTIES 9,50€

Copeaux de crotin de Chavignol

SOUPE GLACÉE DE MELON CHARENTAIS 8,00€

et sorbet melon, parfum d'estragon

LA PLANCHE MIXTE 17,00€

Sélectionnée par le Chef Charcuteries, fromages affinés, terrine maison, cornichons.

LES OEUF EN COUILLES D'ÂNE 9,50€

oeufs plein air 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 7,50€

réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

LE MENU A LULU

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 35,00€

Menu servi sur une base de 10 personnes

SAUMON GRAVLAX & TZATZIKI

ou

TATIN TOMATE COURGETTE

ou

FOIE GRAS DE CANARD SUP.5€

MAGRET AU NOYAU DE POISSY

ou

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

ou

FILET DE DORADE ROYALE

MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

FRAISIER LÉGER

ou

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€

Volaille crispy, copeaux parmesan 12 mois, oeuf dur, tomates, oignons rouges, croutons, câpres, sauce caesar

LA SALADE SANCERROISE 18,00€

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

LA SALADE ESTIVALE 17,00€

Saumon gravlax maison, tzatziki, oeuf poché, pickles d'oignon rouge, croutons, tomate cerise, vinaigrette citron - miel

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, gratin dauphinois

LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 19,00€

préparé par le chef, comme faisait Tata, frites, salade

LES ROGNONS DU CHEF... 18,00€

Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde

L'ESCALOPE À LA CRÈME 16,50€

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

LA CÔTE DE BOEUF DE PAPY 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



LE MAGRET AU NOYAU DE POISSY 24,00€

du magret de canard avec une belle printanière de légumes

LA VIANDE DU JOUR 16,50€

réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

LE CANON D'AGNEAU SOUS CLOCHE 24,00€

Fumé au romarin, compotée de légumes du soleil, ail en chemise

LE BURGER MAQUIGNON 18,50€

ET SES FRITES SUPER BONNES

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

LE BURGER VÉGÉTARIEN 18,50€

Steak végétal maison, sauce chonchon, oignon rouge parmesan fondue, salade, du bon pain, des frites maison

FILET DE DORADE ROYALE 22,00€

risotto épautre - courgette, miroir esprit grand veneur

LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ 16,50€

à l'Ardoise

MENU Petits Loups 12,00€

Jusqu'à 10 ans

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