

## NOS DESSERTS

CARTE D'OR

<b>LE FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT</b> 5,50€ <i>coulis de fruits rouges, miel, aux herbes ou au sucre</i>	<b>L'IRISH COFFEE</b> 10,50€ <i>Irish Whisky, Café, Crème chantilly maison, sucre de canne</i>
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS</b> 8,50€ <i>Selection Lulu</i>	<b>CAFÉ BONNE MAMIE</b> 10,50€ <i>Assortiment des envies du chef</i>
<b>LE DESSERT DU MOMENT</b> 7,50€ <i>Réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	<b>LES PROFITEROLES</b> 11,00€ <b>LA RIRI</b> - Glace vanille, chantilly et chocolat chaud <b>LA FIFI</b> - Glace pistache, chantilly et chocolat chaud <b>LA LOULOU</b> - Glace framboise meringuée, chantilly et chocolat chaud
<b>COQUE MACARON VANILLE</b> 8,50€ <i>Compotée de pommes, ananas, gingembre</i>	<b>LES COUPES GLACÉES</b> 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€
<b>LA VÉRITABLE CRÈME BRÛLÉE</b> 8,00€ <i>vanille, cuite dans le four, caramélisée au sucre de canne</i>	<b>LA COUPE COLONEL</b> 10,00€ <i>Sorbet citron, Vodka, Zeste de Citron</i>
<b>LA TARTELETTE POIRE AMANDINE</b> 9,50€ <i>A la bourguignonne, sorbet Cassis</i>	<b>LA COUPE MALAGA</b> 10,00€ <i>Glace rhum-raisins &amp; vanille, rhum ambré St James, chantilly</i>
<b>LE FONDANT AU CHOCOLAT</b> 9,00€ <i>Chocolat Valrhona 62% &amp; glace vanille pour rafraîchir</i>	
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> 9,00€ <i>Framboises fraîches, coulis de praline rose de Lyon, glace vanille</i>	



## POUR SE FINIR...

### Digestifs

<b>EAU DE VIE POIRE WILLIAM</b> 4cl	9,60€
<b>EAU DE VIE PRUNE</b> -	9,60€
<b>GET 27 - MENTHE PASTILLE</b> -	9,60€
<b>CHARTREUSE VSOP</b> -	12,00€
<b>DIPLOMATICO 12 ANS</b> -	12,00€
<b>SANTA THERESA RUM</b> -	12,00€
<b>ARMAGNAC- COGNAC XO</b> -	14,60€

### Boissons Chaudes

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

Scan moi si tu l'ose



un cadeau se cache  
derrière ce QR code

CHEZ  
**LULU**

Maison Fondée en 2014

**BISTROT DE MAMIE**



### APÉRITIFS

<b>AMERICANO MAISON</b>	8cl	9,00€
<b>MARTINI, LILLET ROSÉ, CAMPARI</b>	5cl	5,00€
<b>KIR - CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE</b>	12cl	5,00€
<b>KIR ROYAL</b> <i>Bulles Françaises Jay Up</i>	12cl	8,50€
<b>RICARD</b>	4cl	5,00€
<b>BALLANTINES</b>	4cl	6,00€
<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE</b>	4cl	8,00€
<b>BOURBON</b>	4cl	8,00€
<b>LAGAVULIN</b>	4cl	17,00€
<b>PORTO ROUGE</b>	4cl	5,50€

### CHAMPAGNES

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	12cl	13,00€
<b>CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EPC</b>	75cl	74,00€
<b>DEUTZ BRUT CLASSIC</b>	Bouteille 75cl	79,00€
<b>AMOUR DE DEUTZ</b>	Bouteille 75cl	140,00€

### BIÈRES

<b>GALLIA</b> <i>Pression, Pinachi, Monaco, Picon</i>	25cl	5,00€
	50cl	9,00€
<b>DUVEL « BIÈRE SPECIALE BELGE »</b>	33cl	6,50€
<b>BIÈRE BLANCHE SELECTION</b>	33cl	6,50€
<b>RINCE COCHON</b>	33cl	6,50€
<b>MARGUERITE 00° SANS ALCOOL</b>	33cl	5,50€



### COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN SPRITZ</b> <i>Jay Up 00, jus de pomme &amp; miel</i>	7,50€
<b>VIRGIN MOJITO</b>	7,50€
<b>MAMIE GATEAU</b> <i>Purée de Mangue, jus d'ananas, gingembre</i>	7,50€
<b>PÊCHÉ MIGNON</b> <i>Cranberry, sirop de pêche, limonade</i>	7,50€

### COCKTAILS AVEC ALCOOL

<b>MOJITO BACARDI</b> <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre canne</i>	12,00€
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> <i>Tonic &amp; citron jaune</i>	14,00€
<b>ALOHA</b> <i>Purée de mangue, jus d'ananas, gingembre, Rhum ambré</i>	12,00€
<b>SAINT-GERMAIN SPRITZ</b> <i>liqueur de Sureau, Bulles Françaises</i>	12,00€
<b>LE LULU SPRITZ</b> <i>Aperol, Bulles Françaises Jay Up</i>	10,00€
<b>LE LILLET ROSÉ TONIC</b> <i>Citron vert</i>	10,00€
<b>SARTI SPRITZ</b> <i>Mangue-passion, Bulles Françaises</i>	12,00€

### LIMONADES 33CL



<b>LES JUS</b> <i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate</i> 25cl	4,50€
<b>1/4 VITTEL SIROP</b> <i>Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche</i>	4,90€
<b>LES SODAS</b> : <i>Coca, Lero, Cherry, Fanta, Fuzélea, Sprite</i>	4,90€
<b>PERRIER</b> 33cl	5,00€
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> 33cl	5,50€

### EAUX

<b>SAN PELEGRINO - PÉTILLANTE</b> 50cl	5,00€
	1l 7,50€
<b>VITTEL</b> 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

<b>LA PLANCHE DE COCHONAILLES</b> 12,00€ <i>Sélectionnée par le Chef en provenance de l'Aveyron (AU PIRE, ON LA PARTAGE)</i>	<b>LA PLANCHE FINGERS</b> 17,00€ <i>3 cromesquits de boeuf, 3 croquettes d'aligot, 3 pieds de cochon panés sauce tartare et jus fumé</i>
<b>FONDUE DE FOUGEROUS, MOUILLETES</b> 12,50€ <i>Fromage d'île de France, vin blanc et oignon</i>	<b>LES OEUF EN COUILLE D'ÂNE</b> 9,50€ <i>Oeufs pochés, sauce vin rouge, lardons, oignons</i>
<b>FINGERS DE TATA*4</b> 9,50€ <i>Pied de Cochon pané, sauce tartare</i>	<b>LE FOIE GRAS DE CANARD</b> 17,50€ <i>un régal pour papy, comme le faisait mamie</i>
<b>CROMESQUITS DE BOEUF CONFIT*5</b> 10,00€ <i>à tremper dans son Jus Truffé</i>	<b>COEUR DE SAUMON GRAVLAX</b> 12,50€ <i>Crèmeux de fèves mentholées, vinaigrette agrumes</i>
<b>CROQUETTES D'ALIGOT PANÉ*5</b> 8,00€ <i>à tremper dans son jus Fumé</i>	<b>L'ENTRÉE DU MOMENT</b> 7,50€ <i>réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>

## LE MENU A LULU

**ENTRÉE, PLAT & DESSERT 39,00€**

*Menu servi sur une base de 10 personnes*

<b>OEUF MEURETTE &amp; CROUTONS</b>	<b>SUPRÊME DE VOLAILLE ROSSINI</b>	<b>LA TARTE POIRE AMANDINE</b>
<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
<b>CROMESQUITS DE BOEUF CONFIT</b>	<b>FILET DE BOEUF CASSEROLLE D'ALIGOT</b>	<b>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>
<i>ou</i>	<i>ou</i>	<i>ou</i>
<b>COEUR DE SAUMON GRAVLAX</b>	<b>LE DOS DE LIEU JAUNE &amp; RISOTTO</b>	<b>LA BRIOCHE PERDUE</b>

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

*Le trou normand 6,00€*

## NOS PLATS

<b>LA SALADE GRAVLAX DU CHEF</b> 19,50€ <i>Saumon gravlax maison, crèmeux de fèves, oeuf poché, pickles d'oignon rouge, croutons, tomate cerise, vinaigrette agrumes</i>	<b>LE BURGER MAQUIGNON ET SES FRITES SUPER BONNES</b> 18,50€ <i>Viande hachée de boeuf, jambon de pays, Beaufort, oignons rouges, sauce chonchon</i>
<b>L'ANDOUILLETTE BOBOSSE ALIGOT</b> 21,00€ <i>à la fraïsse de Veau sauce moutarde au moût de cassis</i>	<b>LA COCOTTE DE MACARONI</b> 18,50€ <i>Gratin de Macaroni à la truffe d'été et Beaufort</i>
<b>LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA</b> 29,50€ <i>Filet de bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison</i>	<b>PLUMA DE COCHON ESPAGNOLE</b> 26,00€ <i>Purée de patate douce, sauce Chimichuri</i>
<b>LE FILET DE BOEUF VERT-PRÉ</b> 27,00€ <i>beurre persillé, casserole d'aligot</i>	<b>LES ROGNONS DU CHEF...</b> 18,50€ <i>Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde</i>
<b>L'ESCALOPE À LA CRÈME</b> 16,90€ <i>comme la faisait ma Grand-Mère, avec un peu de gingin et beaucoup d'amour</i>	<b>LE DOS DE LIEU JAUNE</b> 24,00€ <i>Risotto crèmeux, jus de coques marinières</i>
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE ROSSINI</b> 25,00€ <i>Pommes grenailles rôties</i>	<b>LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ</b> 16,90€ <i>à l'Ardoise</i>
<b>LA VIANDE DU JOUR</b> 16,90€ <i>réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	
<b>CARBONNADE DE JARRET DE BOEUF XXL</b> pour 2 ou 3 59,00€ <i>900g de pur bonheur sur sa planche, jus aux pain d'épices frites maison &amp; salade</i>	



*supplément garniture 4,00€*

*Supplément Aligot 5,00€*

## NOS FORMULES

**FORMULES À L'ARDOISE**

<b>ENTRÉE &amp; PLAT À L'ARDOISE</b>	<b>21,00€</b>
<b>PLAT &amp; DESSERT À L'ARDOISE</b>	<b>21,00€</b>
<b>ENTRÉE, PLAT &amp; DESSERT</b>	<b>26,00€</b>

*Servies le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés*

**MENU Petits Loups 12,00€**

<i>ou</i>	<b>LE STEAK HACHÉ FRITES</b>
	<b>L'ESCALOPE DE VOLAILLE</b>
<i>ou</i>	<b>UN SIROP</b>
	<b>UN JUS DE FRUIT</b>
<i>ou</i>	<b>LA COUPE VANILLE CHOCO</b>
	<b>1/2 BRIOCHE PERDUE CARAMEL</b>