

NOS DESSERTS

CARTE D'OR

LE FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT 5,90€ <i>Soit coulis de fruits rouges ou miel ou 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 8,90€ <i>Beaufort, camembert, crottin de chavignol</i>	CAFÉ BONNE MAMIE 10,50€ <i>Assortiment des envies du chef</i>
LE DESSERT DU MOMENT 7,90€ <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 7,90€ <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>
LA TARTE CITRON MERINGUÉE 9,00€ <i>Leste de citron vert</i>	LA COUPE COLONEL 10,00€ <i>Sorbet citron, Vodka, Leste de Citron</i>
SOUPIÈRE MOUSSE AU CHOCOLAT 9,50€ <i>Chocolat Noir 66% & brisure de galette St Michel</i>	LA COUPE MALAGA 10,00€ <i>Glace rhum-raisons & vanille, rhum ambré St James, chantilly</i>
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 9,00€ <i>Framboises fraîches, coulis praline rose de Lyon, glace Vanille</i>	



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 -	14,60€

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€

Scan moi si tu l'ose



un cadeau se cache
derrière ce QR code

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 / 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	75,00€
DEUTZ BRUT CLASSIC	Bouteille 75cl	80,00€
AMOUR DE DEUTZ	Bouteille 75cl	169,00€

BIÈRES



GALLIA <i>Pression</i> , 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€
MARGUERITE 00° SANS ALCOOL	33cl	5,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ <i>Jay Up 00, jus de pomme & miel</i>	7,50€
VIRGIN MOJITO <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre canne</i>	7,50€
MAMIE GATEAU <i>Purée de Mangue, jus d'ananas, gingembre</i>	7,50€
PÊCHÉ MIGNON <i>Cramberry, 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 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>Apérif, Vin blanc Pétillant</i>	10,00€
LE LILLET ROSÉ TONIC <i>Citron vert</i>	10,00€
SARTI SPRITZ <i>Mangue-passion, Bulles Françaises</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, Fugatea, Tropic</i>	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 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 COCHONAILLE 12,00€ <i>Sélectionnée par le Chef, en provenance de Maître Artisan (AU PIRE, ON LA PARTAGE)</i>	LA PLANCHE FINGERS 17,00€ <i>5 cromesquits de Coin-Coin, 5 croquettes d'aligot, sauce BBQ et jus fumé</i>
COEUR DE SAUMON GRAVLAX 12,50€ <i>Crèmeux d'avocat, vinaigrette agrumes</i>	LES OEUF EN COUILLES D'ÂNE 9,90€ <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 17,90€ <i>un régal pour papy, comme le faisait mamie</i>
CROMESQUIT DE COIN-COIN PANÉ*5 10,00€ <i>à tremper dans sa sauce BBQ</i>	AVOCAT DE MAMIE LULU 9,50€ <i>Tartare d'avocat aux agrumes et crevettes fraîches</i>
CROQUETTES D'ALIGOT PANÉ*5 8,90€ <i>à tremper dans son jus Fumé</i>	L'ENTRÉE DU MOMENT 7,90€ <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

COEUR DE SAUMON GRAVLAX <i>ou</i> TATIN TOMATE COURGETTE <i>ou</i> LES OEUF MEURETTES	CHATEAUBRIAND VERT-PRÉ <i>ou</i> CONFIT DE CANARD CROUSTILLANT <i>ou</i> BALLOTINE DE CABILLAUD	TARTE AU CITRON MERINGUÉE <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 19,50€ <i>Volaille crispy, copeaux parmesan 12 mois, oeuf dur, tomates, oignons rouges, croutons, câpres, sauce caesar</i>
LA SALADE SANCERROISE 19,50€ <i>Crotin de Chavignol chaud, miel, lardons, champignons, tomates cerises, Pignons de pin</i>
LA SALADE ESTIVALE 19,50€ <i>Saumon gravlax maison, tartare d'avocat, crevettes, pickles d'oignon rouge, croutons, tomate cerise, vinaigrette agrumes</i>
LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA 29,50€ <i>filet de bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison</i>
LE CHATEAUBRIAND VERT-PRÉ 27,50€ <i>filet de bœuf beurre persillé, casserole d'aligot</i>
LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 19,00€ <i>préparé par le chef, comme faisait Tata, frites, salade</i>
LES ROGNONS DU CHEF... 18,90€ <i>Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde</i>
L'ESCALOPE À LA CRÈME 17,00€ <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 69,00€
1100g de pur bonheur sur sa planche, sauce béarnaise frites maison & salade

NOS FORMULES

FORMULES À L'ARDOISE

ENTRÉE & PLAT À L'ARDOISE	21,90€
PLAT & DESSERT À L'ARDOISE	21,90€
ENTRÉE, PLAT & DESSERT	27,50€

Servies le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés



supplément
garniture
4,00€

CONFIT DE CANARD CROUSTILLANT 22,00€ <i>Jus réduit & pommes grenailles rôties</i>
LA VIANDE DU JOUR 17,00€ <i>réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>
PLUMA DE COCHON ESPAGNOLE 26,00€ <i>Purée de patate douce, sauce Chimichuri</i>
LE BURGER MAQUIGNON 18,90€ FRITES SUPER BONNES <i>viande hachée de bœuf, jambon de pays, Beaufort, oignons rouges, sauce chonchon</i>
LA COCOTTE DE MACARONI 18,50€ <i>Gratin de Macaroni à la truffe d'été et Beaufort</i>
BALLOTINE DE CABILLAUD 22,00€ <i>Farce fine et légumes du soleil vierge pistache - olives</i>
LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ 17,00€ <i>à l'Ardoise</i>

supplément
Aligot
5,00€

MENU Petits Loups 12,50€
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