

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, crottin, époisse

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 VÉRITABLE 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

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8,50€

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-raisons, 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-raisons & 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€

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 <i>Bulles Françaises Jay Up</i>	12cl	8,50€
RICARD	4cl	5,00€
BALLANTINES	4cl	6,00€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	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, Pinachi, Monaco, 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€
MARGUERITE 00° SANS ALCOOL	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 SAPPHIRE <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 Françaises</i>	12,00€
LE LULU SPRITZ <i>Apérif, Bulles Françaises Jay Up</i>	10,00€
LE LILLET ROSÉ TONIC <i>Citron vert</i>	10,00€
LE LULU <i>Crème de Framboise, Bulles Françaises, Rastalia</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, Lero, 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€

Sélectionnée 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

TATIN D'ÉCHALOTES RÔTIES AU MIEL 9,50€

Copeaux de crotin de Chavignol

FRICASSÉE D'ESCARGOTS 12,00€

et champignons, émulsion d'épaisse

CROQUETTES D'ALIGOT PANÉ PAR 6 8,00€

à tremper dans son jus Fumé

LA PLANCHE MIXTE 17,00€

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

LES OEUFS EN COUILLE 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

VOL AU VENT DE MAMIE 14,50€

Mijoté de rognon, ris de veau, champignons

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'ÉCHALOTES RÔTIES MIEL

ou

FOIE GRAS DE CANARD MAISON (+ 5€)

ou

LES OEUFS EN COUILLE D'ÂNE

ANDOUILLETTE BOBOSSE ALIGOT

ou

FILET DE BOEUF CASSEROLE D'ALIGOT (+ 5€)

ou

BELLES SAINT JACQUES SNACKÉES

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 CÉSAR 17,50€

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

L'ANDOUILLETTE BOBOSSE ALIGOT 21,00€

à la fraïsse de Veau sauce moutarde au moût de cassis

LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA 28,50€

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

POMME DE RIS DE VEAU JUS FUMÉ 29,00€

purée de pomme de terre et poêlée de champignons

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

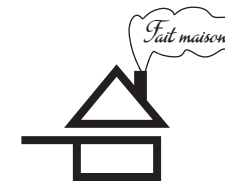
FORMULES À L'ARDOISE

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€

ET SES FRITES SUPER BONNES

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

LA COCOTTE VÉGÉTARIENNE 16,00€

Légumes d'antan glacés au miel et parfumés à la coriandre, champignons, nouilles et bouillon d'Asie

CHEVREUIL À LA ROYALE 28,00€

retour de chasse, avec un insert foie gras et purée de pomme de terre

LES ROGNONS DU CHEF... 18,00€

Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde

BELLES SAINT JACQUES SNACKÉES 24,00€

Purée dijonnaise, miroir à la crème de cassis

LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ 16,50€

à l'Ardoise

Supplément
Aligot
5,00€

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 PERDUE CARAMEL