

BRUNCH

BRUNCH



NOTRE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Le Loulou sert du café de spécialité,
un café d'exception aux arômes subtils
et intenses, torréfié artisanalement par
les ateliers Coutume en région parisienne.

À déguster sur place ou à emporter.
Demandez votre carte de fidélité !



COFFEE SHOP

Café de spécialité torréfié artisanalement
par Coutume en région parisienne.

| | | | |
|-----------------|-----|----------------------------|-----------|
| Espresso | 3 | Café latte | 5.5 |
| Café allongé | 3 | Cappuccino / double shot | 5.5 / 6.5 |
| Double espresso | 4 | Flat white | 6 |
| Americano | 4 | Mocaccino | 7 |
| Macchiato | 3.5 | Babyccino pour les enfants | 3 |
| Cortado | 4.5 | Café madeleine ☹️ ☹️ | 4.5 |

Option lait végétal +1€ amande ou avoine

CAFÉS FILTRES

| | | | |
|--------------------|---|-----------------|----|
| Mug de café filtre | 4 | V60 1 personne | 8 |
| Aeropress | 8 | V60 2 personnes | 14 |



THÉS & INFUSIONS BIO LE TEMPS D'UN RÊVE 6

Thé vert Sencha . Sencha citronnelle & gingembre . Sencha à la bergamote . Matcha

Thé noir Earl Grey . Strong Breakfast

Infusions Soleil Andalou . Sunny Kiss . Manipura . Sobacha

BOISSONS MAISON HOT OR ICED 6

Pumpkin latte lait d'avoine, espresso, purée de potimarron, cannelle

Cherico latte chicorée bio sans caféine et cultivée en France, lait d'avoine

Hot ginger lemon *Detox* ! citron pressé, miel, gingembre, sauge

Chocolat noir de Valrhona, lait de vache

Matcha latte au lait d'avoine

Golden milk *Anti-inflammatoire nature!* ! lait d'amande, curcuma, poivre, huile de coco, miel

Chai latte lait de vache, thé noir, cannelle, badiane, poivre, gingembre, sirop d'érable

Pink latte lait d'avoine, cacao pur, poudre de betterave

Blue latte lait d'avoine, spiruline bleue, coco, sumac, gingembre, noix de cajou

Sésame latte *Anti-oxydant* ! lait d'avoine, pâte de sésame noir, charbon végétal actif

BOISSONS FRAÎCHES

JUS PRESSÉS À FROID PAF 24CL

| | | |
|-----------|---|-----|
| Joie | carotte, pomme, citron, ananas | 6.5 |
| Confiance | ananas, gingembre, curcuma, citron, passion | 6.5 |
| Gratitude | concombre, pomme, épinards, céleri, jus de citron, spiruline | 7 |
| Bonheur | pomme, fraise, orange, framboise, nectar de coco, fleur d'oranger | 7 |

SHOT PAF, LE PLEIN DE VITAMINE C ! 6CL 4.5

Élixir gingembre, ananas, curcuma, piment de Cayenne, pomme, citron vert

BOISSONS FRAÎCHES MAISON

| | | |
|---------------------|--|---|
| Citronnade | citron pressé, gingembre, miel, sauge | 6 |
| Ice Tea bio | rooibos, pêche, hibiscus, orange | 6 |
| Bissap | hibiscus, verveine, miel, menthe fraîche | 6 |
| Jus d'orange pressé | | 6 |

SODAS

| | | |
|-------------------------|--|-----|
| Kombucha Archipel | parfum du moment 33CL | 7 |
| Jus de pomme artisanal | 25CL | 6 |
| Limonade bio artisanale | 27.5CL | 5 |
| Soda | Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Evian, Perrier 33CL | 5.5 |
| Perrier fines bulles | 50CL | 5.5 |
| Evian | 1L, Perrier fines bulles 1L | 7 |

BOOZY BRUNCH



Mimosa 12

Champagne, orange pressée



Bloody Mary 12

Vodka, jus de tomate, citron frais,
sauce Worcestershire, tabasco



Espresso Martini 12

Vodka, liqueur de café,
espresso, vanille



Green Pleasure 12

Gin au kiwi, jus de pomme,
liqueur de bergamote, jus de citron

MOCKTAIL SANS ALCOOL



Cascara tonic 8

Sirop de cascara maison,
tonic, jus de citron



Mango Chai 8

Mangue, chai, fruit de la passion,
lait d'avoine, jus de citron

BRUNCH

| | |
|--|----|
| Eggs on toast and bacon | 15 |
| œufs bio au plat, toast de pain au levain bio, bacon, salade d'herbes <i>Option avocat +2€, champignons +3€</i> | |
| Avocado toast | 17 |
| toast de pain au levain bio, avocat, feta, œufs bio pochés, coriandre, pickles de radis, salade d'herbes fraîches, oignons rouges, frites <i>Option pain sans gluten +2,50€ (GF), bacon +2€, saumon fumé +6€</i> | |
| Savoury Pancakes | 16 |
| pancakes, œufs bio au plat, bacon, sirop d'érable | |
| Big Breakfast | 17 |
| œufs bio brouillés, toast beurré, saucisse fumée, beans, légumes rôtis, champignons, smashed potatoes | |
| Œufs Bénédicte (GF) | 18 |
| pain aux graines sans gluten maison, poitrine fumée, jambon de Paris sans nitrite, œufs bio pochés, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites | |
| Œufs norvégiens (GF) | 23 |
| pain aux graines sans gluten maison, saumon fumé, œufs bio pochés, épinards, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites | |
| Guéthary eggs (GF) | 18 |
| pain aux graines sans gluten maison, œufs bio pochés, jambon de Paris sans nitrite, mousse de chorizo, crispy bacon, smashed potatoes | |

SIDES

| | | | |
|------------------|---|--------------------------|---|
| Smashed potatoes | 7 | Champignons | 8 |
| Salade verte | 6 | Frites de patates douces | 7 |
| Épinards | 8 | Frites | 6 |

(GF) SANS GLUTEN (V) VEGAN (L) SANS LACTOSE

TOUS NOS ŒUFS SONT BIO. NOTRE PAIN PROVIENT DE L'ÉTOILE DU BERGER

BRUNCH

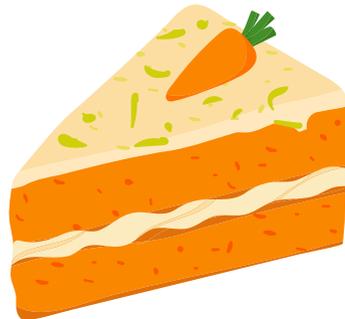
| | |
|---|----|
| Chicken caesar salad salade romaine, poulet français croustillant, œuf bio poché, crispy bacon, croûtons, parmesan, sauce caesar maison | 17 |
| Curry veggie ♡ 🌱 légumes de saison rôtis, bouillon au curry jaune et lait de coco, riz basmati | 17 |
| Crying Tiger 🌱 onglet de bœuf, sauce du tigre qui pleure, riz basmati | 24 |
| Chicken parmigiana 🌱 poulet croustillant, jambon blanc de Paris, parmesan, mozzarella, Melbourne hot sauce, frites | 18 |
| Pork belly 🌱 poitrine confite 10h, sauce barbecue, smashed potatoes | 19 |
| Club sandwich 🌱 focaccia sans gluten maison , filet de poulet français mariné, avocat, chou rouge, bacon, cheddar, frites | 18 |
| Fish & chips 🌱 filet de lieu noir frais, panure sans gluten maison, sauce blanche citronnée, écrasé de petit pois, frites | 22 |
| Cheese Burger bun artisanal bio, bœuf charolais, mayonnaise au poivre, cheddar, salade, cornichons, oignons rouges, frites | 16 |
| Bacon Cheese Burger bun artisanal bio, bœuf charolais, mayonnaise au poivre, poitrine fumée, cheddar, salade, cornichons, oignons rouges, frites | 18 |
| Chicken Burger bun artisanal bio, poulet mariné croustillant, parmesan, mozzarella, roquette, oignons rouges, mayonnaise maison, frites de patate douce | 18 |

Option pain bun sans gluten +2,5€



DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Mousse au chocolat 🌱 | 8 |
| cacao issu de l'agriculture durable | |
| Le fameux Carrot cake | 9 |
| glaçage, zestes de citron vert | |
| Banana pancakes | 12 |
| pancakes, banane, sirop d'érable, noix | |
| Loulou Cheesecake 🌱 | 9 |
| sablé sans gluten, coulis de fruits du moment | |
| Tarte au citron meringuée 🌱 | 9 |
| sablé sans gluten, zestes de citron vert | |
| Açaï bowl 🌱 🌱 | 11 |
| baies d'açaï, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille | |
| Café gourmand 🌱 | 10 |
| café de spécialité et trio de desserts sans gluten | |
| Café madeleine 🌱 🌱 | 4.5 |
| café de spécialité et madeleine | |
| Granola bowl 🌱 | 9 |
| fromage frais, sirop d'agave, granola maison, fruits frais de saison | |
| Gâteau cru au chocolat 🌱 🌱 | 9 |
| dattes, noisettes, lait d'amande, chocolat 60% | |



PÂTISSERIES DU JUDY

Confectionnées dans notre atelier sans gluten,
servies toute la journée

| | |
|--|-----|
| Cinnamon roll 🌾 | 5 |
| Cookie 🌾 noix de cajou, pépites de chocolat | 4 |
| Banana bread 🌾 🥚 | 5 |
| Cake citron pavot 🌾 | 5 |
| Cake chocolat 🌾 🥚 | 5 |
| Brownie 🍷 🌾 | 5.5 |
| Madeleine 🌾 🥚 | 2.5 |

SANS GLUTEN ET AVEC BEAUCOUP DE GOÛT

Chez Loulou, nos pâtisseries sont sans gluten et sans sucre raffiné car nous tenons à vous proposer des gourmandises aussi bonnes que saines.



BIÈRES PRESSION

| |  25CL |  50CL | HAPPY HOUR 50CL |
|--|--|--|---------------------------|
| Gallia Champ libre 5.8° fraîcheur et vivacité en bouche | 6 | 9 | 7.5 |
| Gallia Weiss & Versa 4° bière blanche aux notes de fruits frais | 6 | 9 | 7.5 |
| Gallia Nouveau Western IPA 6° une délicieuse IPA aux notes florales | 6 | 9 | 7.5 |
| L'éphémère Gallia... seulement pour Loulou demandez à nos serveurs | 6 | 9.5 | 7.5 |
| Loulou Lager 4.2° pils colorée avec une légère amertume | 4.5 | 7.5 | 5 |
| Coolangatta APA ♥ 4.5° notre bière à nous, rien que pour vous | 6 | 9 | 7.5 |
| Lagunitas IPA 6.2° la vraie IPA californienne | 6 | 9 | 7.5 |
| Pelican rouge 7.5° fruitée aux accents de cerise et d'épices | 6 | 9.5 | 7.5 |
| La Vaucelles 6° bière d'abbaye de notre copain Benjamin | 6 | 9 | 7.5 |
| Guinness 4.2° stout irlandaise | 6 | 9.5 | 7.5 |
| Bière de travail 0.3° 33CL bière avec très peu d'alcool type IPA | | | 6 |
| Bières bouteilles Gallia & ses voisines 33CL Plus de références dans notre super « beer fridge » | | | 9 |

happy hour DU LUNDI AU VENDREDI DE 15H À 19H30

VINS & CHAMPAGNES

Les vigneronns que nous avons choisis travaillent dans le respect de la nature et des traditions de la vinification



12.5CL 75CL

ROSÉ

Loulou charmeuse Grenache, Syrah, AOP Luberon. *Notes d'agrumes* 6.5 29

BLANCS

Loulou Charmeur Grenache, Clairette, AOP Luberon. *Frais, vif* 6.5 29

Chardonnay Domaine Albières, Languedoc Roussillon. *Fruité, équilibré* 7 35

Muscadet nature Domaine Eric Chevalier, Melon de Bourgogne. *Frais, élégant, salin* 7.5 35

Sancerre Domaine La Vivandière, Sauvignon. *Minéralité et fraîcheur* 9 39

Crozes-Hermitage bio Domaine Combier, Marsanne, Roussanne. *Complexe, équilibré* 42

Pouilly-Fumé Domaine Joseph Mellot, Sauvignon. *Fleurs blanches et agrumes* 49

Mercrey Cellier des dames, Chardonnay. *Notes de noisette et d'aubépine* 65

ROUGES

Let the people faire la teuf nature Domaine David Beaupère, Gamay. *On aime !* 6.5 29

Saint Nicolas de Bourgueil Maison Audebert & Fils, Cabernet franc. *Fruité, épicé* 7 32

Carafon des acolytes nature Domaine des Accoles, Grenache, Carignan. *Gouleyant* 7.5 35

Pic Saint Loup Domaine des Hortasses, Syrah/Grenache. *Puissant, épicé* 8 37

Menetou-Salon Domaine Joseph Mellot Les Thureaux, Pinot noir. *Rond, fruité* 39

Crozes-Hermitage bio Domaine Combier, Syrah. *Du fruit croquant et gourmand* 42

Saint Joseph Maison Chapoutier, Syrah. *Intense, complexe* 59

Givry Cellier des Dames, Pinot noir. *Arômes de groseille, sureau, violette et thé fumé* 65

CHAMPAGNES

Frerejean Frères Brut Grande Réserve *Fines bulles et fraîcheur* 12 69

R de Ruinart Brut. *Équilibré et élégant* 95

LOULOU C'EST NOUS !

@loulou_antony



Coolangatta Group