

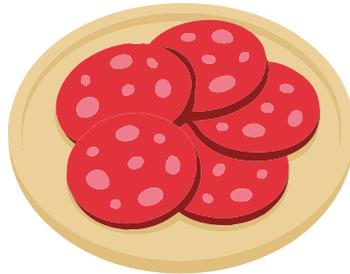
# LOWLOW

A scenic coastal landscape featuring a winding road, a red and white van, a beach, and a cliffside with houses. The scene is captured during the golden hour, with warm sunlight illuminating the hills and the van's rear lights. The word 'LOWLOW' is written in a large, white, stylized font across the upper portion of the image.

**DINNER**

# À PARTAGER

<b>Planche de charcuterie</b> jambon Serrano, jambon de Paris sans nitrites, saucisse sèche, coppa, cornichons	14
<b>Planche de fromages</b> chèvre de Sainte Maure de Touraine AOP, brie de Meaux AOP, comté AOP affiné 18 mois	14
<b>Planche mixte</b> assortiment de charcuterie et fromages	21
<b>Saucisse sèche d'Aveyron</b> et cornichons	8
<b>Stracciatella di bufala</b> huile d'olive, basilic	9
<b>Guacamole &amp; toast</b> guacamole maison, toast grillé	9
<b>Aiguillettes de poulet croustillant</b> (🌾) mayonnaise maison	12
<b>Halloumi doré citronné</b> (🌾) chapelure sans gluten	9
<b>Frites maison</b> (🌾) mayonnaise maison	6
<b>Frites de patates douces</b> (🌾) mayonnaise maison	7
<b>Pan con tomate</b> tartare de tomate, toast grillé	9
<b>Cromesquis</b> (🌾) jambon de Paris sans nitrite, comté affiné	9



(🌾) SANS GLUTEN (🌱) VEGAN (🥛) SANS LACTOSE

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS  
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU BAR

# DÎNER

<b>Caesar salad</b>	18
salade romaine, poulet français croustillant <u>ou</u> tofu frit, œuf bio poché, crispy bacon, croûtons, parmesan, sauce caesar maison	
<b>Buddha bowl</b> (🌱)	17
légumes crus et cuits, quinoa, œuf bio poché, vinaigrette à la betterave <i>Option poulet croustillant +3€. Option tofu frit +3€</i>	
<b>Salade de bœuf thai</b> (🌱)	21
tataki de bœuf, sucrine, poivron, menthe, coriandre, soja, poudre de riz grillée, échalote, citronnelle, concombre, sésame	
<b>Chicken parmigiana</b> (🌱)	18
poulet croustillant, jambon blanc de Paris, parmesan, mozzarella, Melbourne hot sauce, frites	
<b>Tartare de bœuf</b> (🌱)	19
assaisonnement maison, accompagné de frites	
<b>Ceviche de dorade</b> (🌱)	23
poisson cru mariné, avocat, radis, grenade, cébette, oignon rouge, sauce leche de tigre à la passion, frites ou salade	
<b>Reuben sandwich</b>	18
pain au levain, pastrami, cheddar fondant, sauce sriracha, pickles de légumes, chou fermenté, jalapeños, ketchup de betterave	
<b>Club sandwich</b> (🌱)	18
focaccia sans gluten maison, filet de poulet français mariné, avocat, tomate, bacon, cheddar, frites	
<b>Avocado toast</b>	18
toast de pain au levain bio, avocat, feta, œufs bio pochés, coriandre, salade d'herbes fraîches, oignons rouges, frites <i>Option pain sans gluten +2,50€ (🌱), bacon +2€, saumon fumé Bomlô +6€</i>	
<b>Cheese Burger</b>	16
bun artisanal bio, bœuf charolais, mayonnaise au poivre, cheddar, salade, cornichons, oignons rouges, frites	
<b>Bacon Cheese Burger</b>	18
bun artisanal bio, bœuf charolais, mayonnaise au poivre, poitrine fumée, cheddar, salade, cornichons, oignons rouges, frites	
<b>Chicken Burger</b>	18
bun artisanal bio, poulet mariné croustillant, parmesan, mozzarella, roquette, oignons rouges, mayonnaise maison, frites de patate douce	

*Option pain bun sans gluten +2,5€*

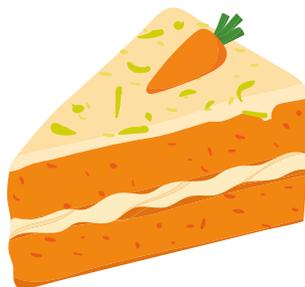
**MENU P'TITS  
LOULOU**

14.9

NOTRE SAUMON BOMLÖ EST ÉLEVÉ DE MANIÈRE DURABLE  
ET ÉCO-RESPONSABLE, SANS OGM NI ANTIBIOTIQUES

# DESSERTS

<b>Café madeleine</b> (☞) (🚫)	4.5
café de spécialité et madeleine	
<b>Mousse au chocolat</b> (☞)	8
cacao issu de l'agriculture durable	
<b>Le fameux Carrot cake</b>	9
glaçage, zestes de citron vert	
<b>Tiramisu</b>	9
travaillé avec notre café de spécialité, issu d'une agriculture bio et durable	
<b>Coupe melba</b> (☞)	10
glace vanille, chantilly mascarpone au citron vert, framboises, crumble, coulis de fruits rouges	
<b>Loulou Cheesecake</b> (☞)	9
sablé sans gluten, coulis de fruits du moment	
<b>Tarte au citron meringuée</b> (☞)	9
sablé sans gluten, zestes de citron vert	
<b>Açai bowl</b> (☞) (🚫)	11
baies d'açai, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille	
<b>Café gourmand</b> (☞)	10
café de spécialité et trio de desserts sans gluten	
<b>Gâteau cru au chocolat</b> (🍷) (☞)	9
dattes, noisettes, lait d'amande, chocolat 60%	



# BOISSONS FRAÎCHES

## JUS PRESSÉS À FROID PAF 24CL

Joie	carotte, pomme, citron, ananas	6.5
Confiance	ananas, gingembre, curcuma, citron, passion	6.5
Légèreté	pomme, concombre, citron, gingembre	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
Arnold Palmer	moitié thé glacé, moitié citronnade	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 33CL	5.5
Eau microfiltrée plate	OFFERTE Pétillante À VOLONTÉ	3

## MOCKTAILS SANS ALCOOL



Cascara tonic 8

Infusion de cascara maison, tonic, jus de citron frais



Fresh mango 8

Jus d'ananas, lait de coco, purée de mangue, sirop de vanille



Melon crush 8

Ice tea maison, melon, jus de citron, limonade

# VINS & CHAMPAGNES

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



## ROSÉ

	12.5CL	75CL
Loulou charmeuse Grenache, Syrah, AOP Luberon. <i>Notes d'agrumes</i>	6.5	29
Source de Roseblood Estoublon, Grenache, Syrah, Cinsault. <i>Gourmand, fruité.</i>	7	35
L'Excessive <u>sans alcool</u> Estoublon, effervescent AOC. <i>Frais et floral</i>	8	39

## BLANCS

Loulou Charmeur Grenache, Clairette, AOP Luberon. <i>Frais, vif</i>	6.5	29
Chardonnay Domaine Albières, Languedoc Roussillon. <i>Fruité, équilibré</i>	7	35
Muscadet <u>nature</u> Domaine Eric Chevalier, Melon de Bourgogne. <i>Frais, élégant, salin</i>	7.5	35
Sancerre Domaine La Vivandière, Sauvignon. <i>Minéralité et fraîcheur</i>	9	39
Crozes-Hermitage <u>bio</u> Domaine Combiar, Marsanne, Roussanne. <i>Complexe, équilibré</i>		42
Pouilly-Fumé Domaine Joseph Mellot, Sauvignon. <i>Fleurs blanches et agrumes</i>		49
Mercrey Cellier des dames, Chardonnay. <i>Notes de noisette et d'aubépine</i>		65

## ROUGES

Let the people faire la teuf <u>nature</u> David Beaupère, Gamay. <i>On aime !</i>	6.5	29
Saint Nicolas de Bourgueil Maison Audebert & Fils, Cabernet franc. <i>Fruité, épicé</i>	7	32
Carafon des acolytes <u>nature</u> Les Accoles, Grenache, Carignan. <i>Gouleyant</i>	7.5	35
Pic Saint Loup Domaine des Hortasses, Syrah/Grenache. <i>Puissant, épicé</i>	8	37
Menetou-Salon Domaine Joseph Mellot Les Thureaux, Pinot noir. <i>Rond, fruité</i>		39
Crozes-Hermitage <u>bio</u> Domaine Combiar, Syrah. <i>Du fruit croquant et gourmand</i>		42
Saint Joseph Maison Chapoutier, Syrah. <i>Intense, complexe</i>		59
Givry Cellier des Dames, Pinot noir. <i>Arômes de groseille, sureau, violette et thé fumé</i>		65

## CHAMPAGNES

Piper-Heidsieck Extra brut. <i>Délicat et équilibré.</i>	12	69
R de Ruinart Brut. <i>Équilibré et élégant</i>		95

# BIÈRES PRESSION

			HAPPY HOUR
	25CL	50CL	50CL
<b>Gallia Champ libre</b> 5.8° fraîcheur et vivacité en bouche	6	9	7.5
<b>Gallia Weiss &amp; Versa</b> 4° bière blanche aux notes de fruits frais	6	9	7.5
<b>Gallia East Machine</b> 5° douceur de l'avoine, fruits exotiques et agrumes	6	9.5	7.5
<b>L'éphémère Gallia...</b> seulement pour Loulou demandez à nos serveurs	6	9.5	7.5
<b>Loulou Lager</b> 4.2° pils colorée avec une légère amertume	4.5	7.5	5
<b>Coolangatta APA</b> ♥ 4° notre bière à nous, rien que pour vous	6	9	7.5
<b>Lagunitas IPA</b> 6.2° la vraie IPA californienne	6	9	7.5
<b>Pelican rouge</b> 7.5° fruitée aux accents de cerise et d'épices	6	9.5	7.5
<b>La Vaucelles</b> 6° bière d'abbaye de notre copain Benjamin	6	9	7.5
<b>Guinness</b> 4.2° stout irlandaise	6	9.5	7.5
<b>Desperados Sunlight</b> 4° un goût léger et fruité	6	9.5	7.5
<b>Cidre Fils de pomme</b> 5.5° le cidre normand avec une touche de modernité !	6	9.5	7.5
<b>Bière de travail</b> 0.3° 33CL bière avec très peu d'alcool type IPA			6
<b>Che Guava</b> 3.5° 50CL bière sans gluten aux notes de goyave			9
<b>Bières bouteilles Gallia &amp; ses voisines</b> 33CL Plus de références dans notre super « beer fridge »			9

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

# COCKTAILS



## Strawberry coco 12

Rhum, liqueur de fraise des bois, jus de citron, lait de coco, jus de cranberry



## Spicy Watermelon 12

Gin, pastèque, piment, jus de citron



## Tikki boom 12

Rhum, triple sec, ananas, passion, sirop d'orgeat, citron



## Negroni cassis 12

Gin, Vermouth rouge, Campari, liqueur de cassis



## Milk punch 12

Rhum, Pineau des Charentes, jus de citron, lait clarifié, fruits de saison



## Berries Spritz 12

Vodka, liqueur de cerise, fraises, citron, vin pétillant, tonic

# GINS & TONICS



Hendrick's



Tanqueray



Santa Ana

<b>Hendrick's</b> Puissance aromatique florale aux essences de pétales de roses et 8 autres plantes	14
<b>Christian Drouin</b> Frais, épicé et floral. Un gin français aux saveurs relevées aux 20 variétés de pommes	15
<b>Tanqueray</b> London Dry Gin équilibré composé de genièvre, coriandre, réglisse et d'angélique	11
<b>Ki No Bi</b> Un gin japonais floral, élaboré à partir d'alcool de riz, de yuzu jaune et de poivre de sansho	15
<b>Citadelle</b> Cocorico ! Le premier gin français distillé dans des alambics en cuivre	13
<b>Engine</b> Gin italien combinant sauge, réglisse et agrumes de Sicile	15
<b>Monkey 47</b> Gin allemand très équilibré aux 47 botaniques fruitées et boisées	17
<b>Generous</b> Gin français avec des tonalités fruitées, hespéridées et florales	15
<b>Santa Ana</b> Les plus belles botaniques des Philippines, un parfum et un goût floral envoûtant	15

# SPIRITUEUX

## RHUM

	4CL	70CL
Secha de la Silva rhum ambré originaire du Guatemala	15	150
Don Papa le charme des Philippines	13	130
Bumbu rhum caribéen, notes de vanille bourbon	13	130

## VODKA

Belvedere la distillerie la plus ancienne de Pologne	15	150
--	----	-----

## WHISKY

Knockando scotch single malt écossais, 12 ans d'âge	15	150
Redbreast irlandais 12 ans d'âge	15	150
Jameson blended whisky irlandais	13	130
Jack Daniel's Tennessee, USA	10	110
Nikka 50CL japonais	13	130
Marker's Mark bourbon du Kentucky	12	120
Southern Comfort liqueur de whisky, USA	12	120

## COGNAC

Hennessy français	15	150
-------------------	----	-----

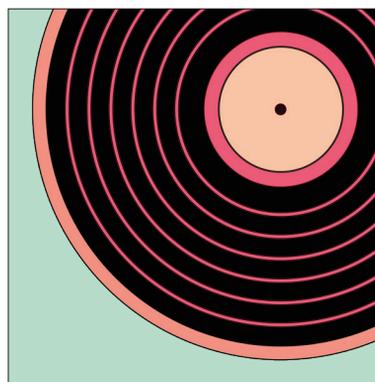
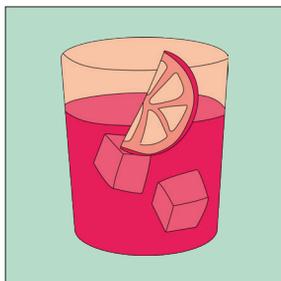
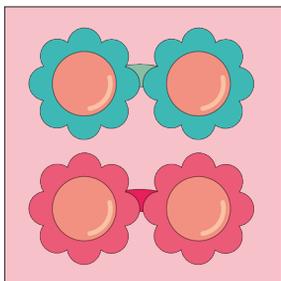


**JÄGERBOMB 9€**



**10 SHOTS VODKA FLAVOUR 25€**

# LOULOU PARTIES



DEMANDEZ LE PROGRAMME

# LOULOU C'EST NOUS !

@loulou\_antony



Coolangatta Group