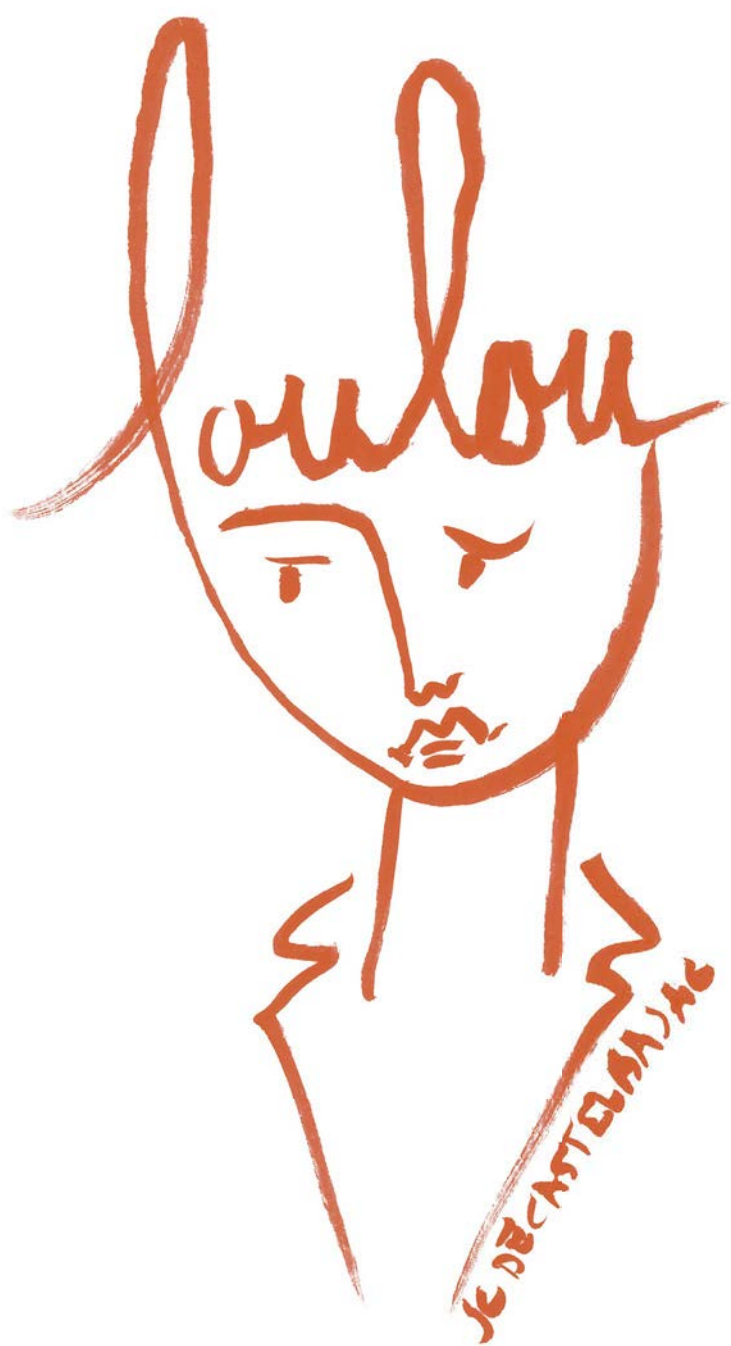






Cocktails Création

15cl

BELLINI DI LOULOU 30

Purée de fraise Guariguette, H.Theoria Midi Fauve,
Champagne Veuve Clicquot

44 SOUR 26

Gin 44°N, sirop de bigarade et poivre Sichuan,
jus de pamplemousse rectifié,
mousse d'hydrolat de rose Centifolia

PISTACCHIO MARTINI 26

Vodka Belvedere, liqueur de pistache de Sicile Paesano,
liqueur de noisette, lait d'avoine

ROSA MARGARITA 26

Tequila Celosa Rosé, liqueur Reine des Prés – Maison M,
jus de pamplemousse, sirop de fleur de sureau

Les Classiques

15cl — 22

MARGARITA/SPICY, DAIQUIRI, OLD-FASHIONED, PISCO SOUR,
PALOMA, DIRTY MARTINI, LAST WORD, MANHATTAN,
NAKED&FAMOUS, COSMOPOLITAN, PAPER PLANE, EAST SIDE

Cicchetti

- Bresaola, roquette, parmesan 19
Bresaola, arugula, parmesan
- Jambon blanc à la truffe — *Truffled white ham* 28
- Jambon de Parme DOP 30 mois Franco Gulli 29
30 month Franco Gulli Parma ham
- Pizzetta, thon et wasabi — *Pizzetta, tuna, and wasabi* 28

Antipasti

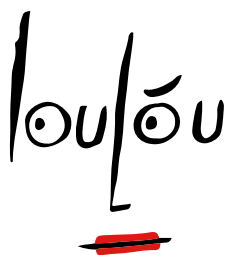
- Soupe de tomates — *Tomato soup* 27
- Vitello tonnato — *Vitello tonnato* 27
- Poêlée de girolles, œuf mollet, chou kale et crème de parmesan 30
Pan-fried girolles, soft-boiled egg, kale, parmesan cream sauce
- Aubergines alla parmigiana — *Aubergine parmigiana* 26
- Calamari fritti — *Fried calamari* 27

Salades / Salads

- Salade de haricots verts, pistaches de Sicile, ricotta fumée 28
Green bean salad, Sicilian pistachios, smoked ricotta
- Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 29
Raw purple artichokes, aged parmesan, virgin olive oil
- Salade de concombre, avocat, féta, graines de lin, sucrine, agrumes 29
Cucumber, avocado, lettuce, citrus, feta and flaxseed salad
- Mozzarella di Bufala, tomates de pays et basilic 26
Mozzarella di Bufala, tomatoes, basil
- Salade de cèpes, figues, roquette et parmesan 33
Cep salad with figs, rocket and parmesan

Crudos et Carpaccios

- Carpaccio de bar, stracciatella, framboises, citron noir, basilic 33
Sea bass ceviche, stracciatella, raspberries, black lemon, basil
- Tranches de thon rouge mariné alla puttanesca 33
Red tuna carpaccio alla puttanesca
- Carpaccio de boeuf, parmesan, roquette, câpres frits 33
Beef carpaccio, parmesan, arugula, fried capers



Pizzas

À la truffe — *With truffle* 52

Risotto et Pasta

Spaghetti al pomodoro 27

Organic spaghetti al pomodoro, basil

Pipe Rigate alla vodka 29

Pipe Rigate with a tomato-vodka sauce

Mezze maniche au ragoût de veau 32

Veal ragù mezze maniche

Tagliolini au bar, citron, verveine 37

Sea bass, lemon and verbena tagliolini

Linguine alla vongole — *Linguine with clams* 39

Tagliatelle Alfredo à la truffe 49

Truffle Alfredo tagliatelle

Linguine au pesto de pistaches 29

Pistachio pesto linguine

Risotto tomates, safran, romarin 33

Tomato, saffron and rosemary risotto

Viandes / Meat

Piccata de veau al limone, sauge 35
Veal piccata with lemon and sage

Escalope de veau alla Milanese — *Veal Milanese* 45

Côtelettes d'agneau de lait du Pays Basque poêlées au thym citron 39
Basque country lamb chops with lemon thyme

Filet de bœuf au poivre vert 55
Beef fillet with green peppercorn sauce

Poissons / Fish

Filet de loup Riviera 47
Riviera-style grilled sea bass

Poulpe, aïoli — *Grilled octopus, aioli* 43

Saumon à la vénitienne 32
Venetian-style salmon

Gambas grillées, vierge de poivrons et fruits rouges 48
Grilled shrimps, pepper and red berry vierge

Desserts

Chouquettes à la crème vanillée, sauce chocolat 16
Vanilla cream-filled puff pastry choux, chocolate sauce

Millefeuille à la vanille fraîche 16
Fresh vanilla millefeuille

Tarte au citron — *Lemon tart* 17

Tarte soufflée au chocolat — *Warm chocolate tart* 17

Crèmes glacées et sorbets artisanaux 18
(chocolat, Gianduja, noisette, pistache, café, framboise, citron)
Artisanal iced creams and sorbets (chocolate, Gianduja, hazelnut, pistachio, coffee, raspberry, lemon)

Affogato di Loulou — *Loulou's affogato* 18

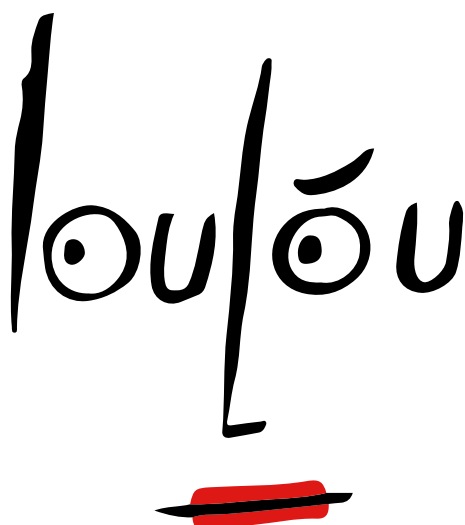
Tarte chaude aux figues caramélisées 18
Warm caramelised fig tart

Glace à l'italienne Fior di Latte, cerise amarena et chocolat 17
Fior di Latte ice cream, amarena cherry, and chocolate

A partager (pour 2 ou plus)

Tiramisù — *Tiramisù* 36

Pavlova aux fruits rouges 55
Pavlova with red fruit



MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli 75001 Paris

01 42 60 41 96

Instagram @LoulouRestaurant