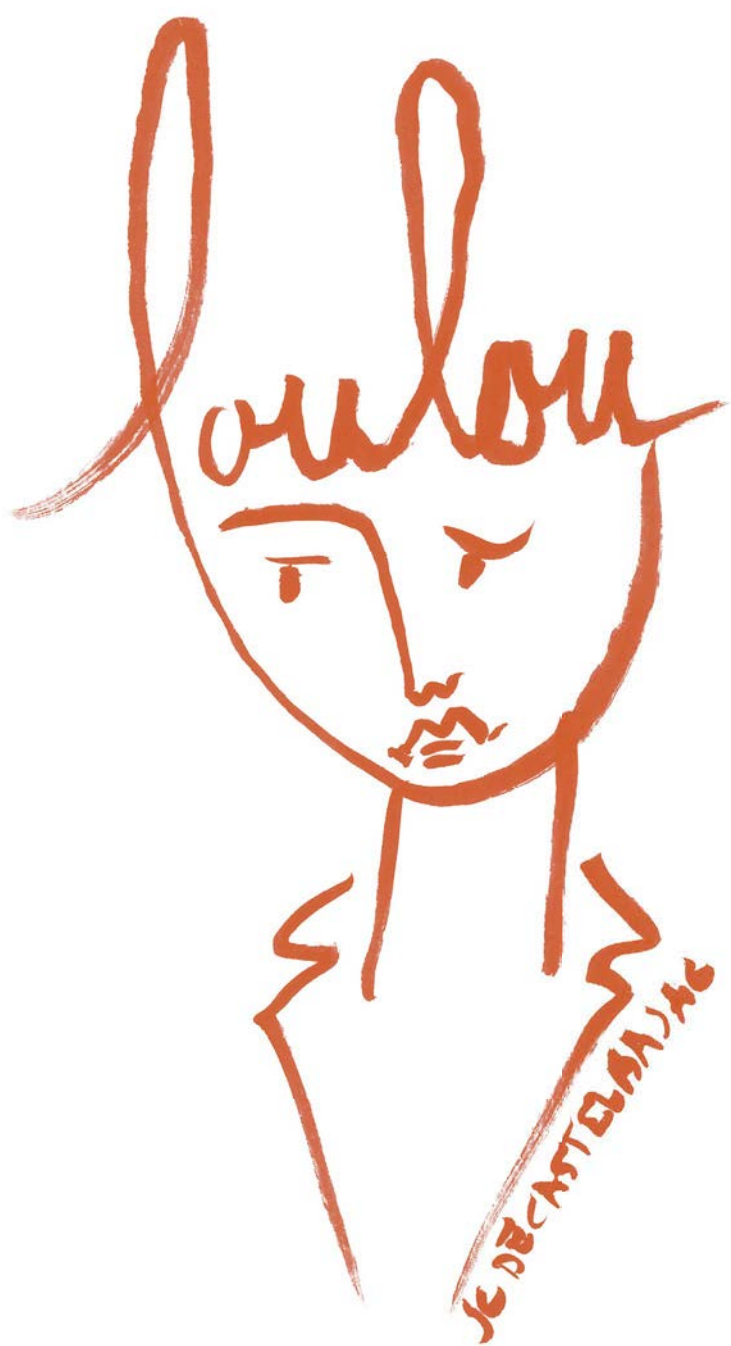






Cocktails Création

15cl

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

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

Antipasti

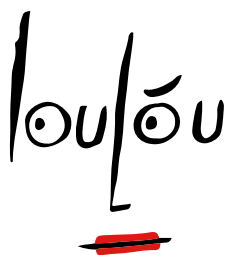
- Soupe de tomates, crème de ricotta fumée 25
Tomato soup, smoked ricotta cream
- Vitello tonnato — *Vitello tonnato* 27
- Rösti de pommes de terre, champignons, oeuf au plat et truffe 44
Potato rosti, mushrooms, fried egg and truffle
- Aubergines alla parmigiana — *Aubergine parmigiana* 26
- Calamari fritti — *Fried calamari* 27

Salades / Salads

- Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 29
Raw purple artichokes, aged parmesan, virgin olive oil
- Salade de chou kale, avocat, féta, pesto de kale, pignons de pin, grenades, fruits secs 29
Kale salad with avocado, feta, kale pesto, pine nuts, pomegranate and dried fruits
- Mozzarella di bufala, tomates Datterini, condiment aux fruits rouges et noirs 26
Buffalo mozzarella, Datterini tomatoes, red and black fruit condiment
- Belle salade de pommes de terre tièdes, ventrèche de thon, câpres de Pantelleria 28
Warm potatoes salad, tuna ventresca, Pantelleria capers

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

Mortadelle, stracciatella, champignons de Paris, pesto de pistache 34

Mortadella, stracciatella, mushrooms, pistachio pesto

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

Linguine au pesto de pistaches 29

Pistachio pesto linguine

Mezze maniche au ragoût de veau 32

Veal ragù mezze maniche

Tagliolini au bar cru , citron, verveine 37

Raw sea bass, lemon and verbena tagliolini

Linguine alla vongole — *Linguine with clams* 39

Tagliatelle Alfredo à la truffe 49

Truffle Alfredo tagliatelle

Risotto à la tomate, safran et 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

Noix de Saint-Jacques simplement rôties, condiments champignons de Paris et châtaignes 41
Roasted buttery scallops, button mushrooms, chestnuts

Poulpe, aïoli, légumes confits — *Grilled octopus, aioli, confit vegetables* 43

Saumon à la vénitienne — *Venetian-style salmon* 32

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

Riz au lait, pistaches, noisettes torréfiées 16
Rice pudding, pistachios, roasted hazelnuts

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 fine pomme et poire — *Apple and pear tart* 18

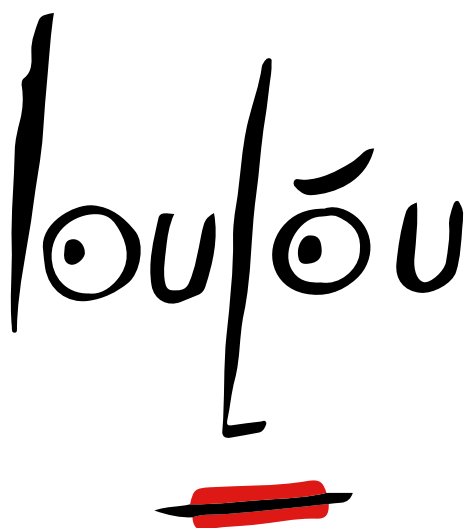
Glace à l'italienne Fior di Latte, cerise amarena et chocolat 17
Fior di Latte ice cream, amarena cherry, and chocolate

À partager (pour 2 ou plus)

Tiramisù — *Tiramisù* 36

Pavlova aux fruits rouges — *Pavlova with red fruit* 55

Belle coupe de fruits de saison — *Seasonal Fresh fruits coupe* 55



MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli 75001 Paris

01 42 60 41 96

Instagram @LoulouRestaurant