

## NOS DESSERTS

CARTE D'OR

<b>LE FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT</b> 5,50€ <i>coulis de fruits rouges, miel, aux herbes ou au sucre</i>	<b>L'IRISH COFFEE</b> 10,50€ <i>Irish Whisky, Café, Crème chantilly maison, sucre de canne</i>
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS</b> 8,50€ <i>Saint Nectaire fermier, livarot, camembert</i>	<b>CAFÉ BONNE MAMIE</b> 10,50€ <i>Assortiment des envies du chef</i>
<b>LE DESSERT DU MOMENT</b> 7,00€ <i>Réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	<b>LES PROFITEROLES</b> 11,00€ <b>LA RIRI</b> - Glace vanille, chantilly et chocolat chaud <b>LA FIFI</b> - Glace pistache, chantilly et chocolat chaud <b>LA LOULOU</b> - Glace framboise meringuée, chantilly et chocolat chaud
<b>LE FRAISIER LÉGER</b> 9,00€ <i>la vraie recette des Familles</i>	<b>LES COUPES GLACÉES</b> 2 BOULES 5,00€      3 BOULES 7,00€ <i>Vanille, Framboise meringuée, Pistache, Chocolat, Rhum-raisins, Caramel, Sorbet Citron, Cerise, Ananas</i> SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,00€
<b>LA VÉRITABLE CRÈME BRÛLÉE</b> 7,50€ <i>vanille, cuite dans le four, caramélisée au sucre de canne</i>	<b>LA COUPE DE L'INFIRMIÈRE</b> 10,00€ <i>Glace Framboise meringuée, Fraises fraîches, Chantilly maison</i>
<b>FLAN PATISSIER À LA BIÈRE GALLIA</b> 8,50€ <i>Caramel, spéculoos</i>	<b>LA COUPE COLONEL</b> 10,00€ <i>Sorbet citron, Vodka, Zeste de Citron</i>
<b>SOUPIÈRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT</b> 9,00€ <i>Chocolat Valrhona 66% &amp; gavotte</i>	<b>LA COUPE MALAGA</b> 10,00€ <i>Glace rhum-raisins &amp; vanille, rhum ambré St James, chantilly</i>
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> 8,00€ <i>Caramel, Glace Vanille</i>	



## POUR SE FINIR...

### Digestifs

<b>EAU DE VIE POIRE WILLIAM</b> 4cl	9,00€
<b>EAU DE VIE PRUNE</b> -	9,00€
<b>GET 27 - MENTHE PASTILLE</b> -	9,00€
<b>CHARTREUSE VSOP</b> -	12,00€
<b>DIPLOMATICO 12 ANS</b> -	12,00€
<b>SANTA TERESA RUM</b> -	12,00€
<b>ARMAGNAC- COGNAC</b> -	12,00€

### Boissons Chaudes

<b>CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,70€
<b>CAFÉ CRÈME, DOUBLE</b>	4,50€
<b>CAPPUCINO, CHOCOLAT</b>	5,50€
<b>THÉ</b> <i>Earl grey</i>	4,50€
<b>THÉ</b> <i>Vert à la Menthe</i>	4,50€
<b>INFUSION</b>	4,50€



English Menu

CHEZ  
**LULU**

Maison Fondée en 2014



## BISTROT DE MAMIE

### APÉRITIFS

<b>AMERICANO MAISON</b>	8cl	9,00€
<b>MARTINI, LILLET ROSÉ, CAMPARI</b>	5cl	5,00€
<b>KIR - CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE</b>	12cl	4,50€
<b>KIR ROYAL</b>	12cl	8,50€
<b>RICARD</b>	4cl	5,00€
<b>BALLANTINES</b>	4cl	6,00€
<b>GIN BOMBAY SAPHIRE</b>	4cl	8,00€
<b>BOURBON / JACK DANIEL'S</b>	4cl	8,00€
<b>LAGAVULIN</b>	4cl	12,00€
<b>PORTO ROUGE</b>	4cl	5,50€

### CHAMPAGNES

<b>COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ</b> 12cl	13,00€
<b>DEUTZ BRUT CLASSIC</b> Bouteille 75cl	79,00€
<b>WILLIAM DEUTZ</b> Bouteille 75cl	169,00€

### BIÈRES

<b>GALLIA</b> <i>Pression</i> , PANACHÉ, MONACO 25cl	4,50€
	50cl 9,00€
<b>DUVEL « BIÈRE SPECIALE BELGE »</b> 33cl	6,50€
<b>BIÈRE BLANCHE SELECTION</b> 33cl	6,50€
<b>RINCE COCHON</b> 33cl	6,50€
<b>HEINEKEN 00°</b> 33cl	5,50€



### COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN SPRITZ</b> <i>Martini Vibrante, jus d'orange, limo</i>	7,00€
<b>VIRGIN MOJITO</b> <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre canne</i>	7,00€
<b>MAMIE GATEAU</b> <i>Purée de Mangue, jus d'ananas, gingembre</i>	7,00€
<b>PÊCHÉ MIGNON</b> <i>Cranberry, sirop de pêche, limonade</i>	7,00€

### COCKTAILS AVEC ALCOOL

<b>MOJITO BACARDI</b> <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre canne</i>	12,00€
<b>BOMBAY SAPHIRE</b> <i>Tonic &amp; citron vert</i>	14,00€
<b>ALOHA</b> <i>Purée de mangue, jus d'ananas, gingembre, Rhum ambré</i>	12,00€
<b>SAINT-GERMAIN SPRITZ</b> <i>liqueur de Sureau, Vin pétillant</i>	12,00€
<b>LE LULU SPRITZ</b> <i>Aperol, Vin blanc Pétillant</i>	10,00€
<b>LE LILLET ROSÉ TONIC</b> <i>Citron vert</i>	10,00€
<b>LE LULU</b> <i>Crème de Framboise, Vin pétillant, Ratatouille</i>	12,00€

### LIMONADES 33CL



<b>LES JUS</b> <i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate</i> 25cl	4,50€
<b>1/4 VITTEL SIROP</b> <i>Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche</i>	4,50€
<b>LES SODAS</b> : <i>Coca, Coca Zero, Fanta, Fuzetea, Tropic</i>	4,50€
<b>PERRIER</b> 33cl	5,00€
<b>LIMONADE PSCHITT</b> 25cl	4,00€
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> 33cl	5,00€

### EAUX

<b>SAN PELEGRINO - BADOIT</b> 50cl	4,50€
	1l 7,00€
<b>VITTEL - EVIAN</b> 50cl	4,50€
	1l 7,00€

CB à partir de 10,00 € - Service Inclus - Tous nos prix sont ttc  
Ici il n'y a pas de Surgelé

## 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 COCHONAILLE 12,00€

Sélectionnée par le Chef en provenance de Maître Artisan (AU PIRE, ON LA PARTAGE)

### CAPONATA DE LÉGUMES DU SOLEIL 11,00€

vinaigrette au xéres, Straciatella fumée

### TATIN TOMATE-COURGETTES RÔTIES 9,50€

Copeaux de crotin de Chavignol

### SOUPE FROIDE DE BETTERAVES & MELON 10,50€

Condiment fraîcheur petits pois, pickles

### LA PLANCHE MIXTE 17,00€

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

### LES OEUF EN COUILLES D'ÂNE 9,50€

oeufs plein air pochés, sauce vin rouge, lardons, oignons

### LE FOIE GRAS DE CANARD 17,50€

un régal pour papy, comme le faisait mamie

### LA TERRINE MAISON, MON COCHON 8,00€

Façon lulu, avec ses cornichons

### L'ENTRÉE DU MOMENT 7,00€

réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

## LE MENU A LULU

### ENTRÉE, PLAT & DESSERT 35,00€

Menu servi sur une base de 10 personnes

CAPONATA DE LÉGUMES DU SOLEIL

ou

TATIN TOMATE COURGETTE

ou

SOUPE FROIDE DE BETTERAVES

MAGRET AU NOYEAU DE POISSY

ou

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

ou

DOS DE SKREÏ CROUTE D'HERBES

MOUSSE AU CHOCOLAT

ou

FRAISIER LÉGER

ou

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Forfait Boisson 15,00€/PERS : apéritif maison - cuvée Lulu blanc et rouge (1btlle/3) - eaux minérales - café

## NOS PLATS

### LA SALADE CAESAR 17,50€

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

### LA SALADE SANCERROISE 18,00€

Crottin de Chavignol chaud, miel, lardons, champignons, tomates cerises, Pignons de pin

### LE MAGRET AU NOYAU DE POISSY 24,00€

du magret de canard avec une belle printanière de légumes

### LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA 28,00€

filet de bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison

### LE CHATEAUBRIAND VERT-PRÉ 26,00€

filet de bœuf beurre persillé, gratin dauphinois

### LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 19,00€

préparé devant vous comme faisait Tata, frites, salade

### LES ROGNONS DU CHEF... 18,00€

Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde

### L'ESCALOPE À LA CRÈME 16,50€

comme la faisait ma Grand-Mère, avec un peu de zingin et beaucoup d'amour

### LA CÔTE DE BOEUF DE POPY XXL pour 2 64,00€

1100g de pur bonheur sur sa planche, sauce béarnaise 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



supplément  
garniture  
4,00€

### LA SALADE ESTIVALE SAUCE THAÏ 19,00€

Crevettes, ananas, cacahuète, coriandre, haricot mungo

### LA VIANDE DU JOUR 16,50€

réalisé sur les conseils de Mamie Lulu

### LE CARRÉ D'AGNEAU SOUS CLOCHE 24,00€

Fumé au romarin, compotée de légumes du soleil

### LE BURGER MAQUIGNON 18,00€

ET SES FRITES SUPER BONNES

viande hachée de bœuf, jambon de pays, St Nectaire fermier, oignons rouges, sauce chonchon

### LE BURGER VÉGÉTARIEN 18,00€

Steak végétal maison, sauce chonchon, oignon rouge parmesan fondue, salade, du bon pain, des frites maison

### DOS DE SKREÏ CROUTE D'HERBES 22,00€

salade de pousses d'épinards, pesto d'herbes folles

### LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ 16,50€

à l'Ardoise

### MENU Petits Loups 12,00€

Jusqu'à 10 ans

ou LE STEAK HACHÉ FRITES  
L'ESCALOPE DE VOLAILLE

ou UN SIROP  
UN JUS DE FRUIT

ou LA COUPE VANILLE CHOCO  
1/2 BRIOCHE PERDU CARAMEL