



Notre Univers

*LULU est inspiré d'une phrase que (Lucien), nous
répétait constamment lors de nos nombreux
repas ensemble :*

“ Chez nous, on mange de tout.”



Les Entrées

Velouté de Courge d'Automne 10

Velouté du Chef, Émulsion Gentiane de la Maison Octavie Domancy
Chef's Velouté, served with a gentian emulsion from Maison Octavie, Domancy.

Sablé Noisettes & Champignons 11

Champignons de Saisons en déclinaisons, Noisettes.
Seasonal mushrooms prepared in different ways, with hazelnuts.

Le Véritable Oeuf Meurette 9

Lard paysan, Sauce au Vin rouge & Oeuf poché.
The Traditional Oeuf Meurette Country-style bacon, red wine sauce & poached egg.

Saumon & Groseilles en rosace 13

Nori, Groseilles (Mora Megève) & Réduction Vinaigre/Groseilles
Salmon & Redcurrant Rosette Nori, redcurrants (Mora, Megève) & redcurrant vinegar reduction.

À Partager ou Pas !

To Share or Not !

Gros Os à Moëlle "en Canon" 18

Os à moëlle de Boeuf, Pain Grillé, Fleur de sel.
Beef marrow bones, cut lengthways, Toasted bread and Fleur de sel.

Boîte Chaude des Alpes 15

Rôtie Ail et Vin Blanc & Pain Grillé
Beef marrow bones, cut lengthways, Toasted bread and Fleur de sel.

Les Plats

Buratta Di Puglia & Tomates 19

Tomates Confites, Pesto Maison & Sorbet Roquette/Fleur de sel
Burrata di Puglia & Tomatoes Confit tomatoes, house-made pesto & rocket sorbet with fleur de sel.

Filet de Brochet façon Nantua 26

Jus de Langoustines, Vin Jaunes & Écrevisses, Légumes Automnale.
Pike Fillet, Nantua Style Langoustine jus, Vin Jaune & crayfish, with autumn vegetables.

Filet de Canette d'Automne -180g 24

Purée de Panais, Raisin, Panais Confits & Jus Corsé Maison
Autumn Duckling Breast Parsnip purée, grapes, candied parsnips & rich house jus.

Salade d'Encornets Lulu 21

Julienne de Céleris, Vinaigrette du Chef, Pommes Vertes,
Lulu's Squid Salad Julienned celery, Chef's vinaigrette & green apples.

Vol au Vent & Ris de Veau 28

Ris de Veau, Champignons du Moment et Quenelle Lyonnaise.
Veal sweetbreads, seasonal mushrooms & Lyon-style quenelle.

Une envie supplémentaire ?

Extra Craving ?

Purée de Panais 5

Parsnip Purée — €5

Mélée de Salade 4

Mixed Green Salad — €4

Légumes du moments 5

Seasonal Vegetables — €5

À Partager

To Share

Côte de Boeuf Montbéliarde -1,2 kg 55/Pers

A partir de 2 personnes, Légumes de saison rôtis, Jus corsé du Chef & Beurre de cuisson.

Montbéliarde Beef Rib – 1.2 kg — €55 per person

Served for a minimum of 2 people, with roasted seasonal vegetables, the Chef's rich jus & cooking butter.

Plat et Glace Enfant jusqu'à 10 Ans, 18€, sur demande en fonction de la carte du moment.

Children's Menu – 18€ (Dish and ice cream scoop) on request, depending on the menu of the moment.

*Ici tout est cuisiné sur place à partir de produits frais et de saison.
 Prix nets en euros, service inclus. La cartes des allergènes est disponible sur demande.*

Les desserts

La Tatin Pommes Coings

Pommes et Coings, Caramel et Crème Entière
Apple & Quince Tarte Tatin Apples and quince, caramel & fresh cream.

V5
9

Mousse au Chocolat Rôties

Chocolat Noir 50%, Servit Chaude & Sel "Viking".
Roasted Chocolate Mousse 50% dark chocolate, served warm with "Viking" salt.

9,5

Pain aux Épices Maison

Pain au Épices Maison, Sorbet Pêches de Vignes.
Homemade gingerbread & vine peach sorbet.

9,5

L'Affogato LuLu

Espresso, Glace des Alpes (74) Vanille.
Affogato Luciano, Espresso with Seasonal Ice Cream

5,50

Nos coupes Glacées

Glaces Artisanale

9,50

Chocolat Liégeois

Chocolat X2
 Vanille x1
 Chantilly Maison
 Chocolat Maison

Café Liégeois

Café X2
 Vanille x1
 Espresso Frais
 Chantilly Maison

Dame Blanche

Vanille x3
 Chocolat Maison
 Chantilly Maison

Coupe Automne

Pêchex2
 Vanille x1
 Coulis Caramel
 Chantilly Maison

Coupe Arrosée, Irish Coffee ou Café Musette 12
Alcohol-Sprayed Sundae, Irish Coffee or "Café Musette"

Glaces Artisanale

Chocolat, Citron, Vanille, Myrtille, Café, Caramel, Fraise, Vanille-Macadamia.
 (1b 3,70, 2b 7,20, 3b 8,70.)

À Partager

To Share or Not !

Grosse Profiterole Maison

15

Chou Maison, Glaces Peanut, Caramel Maison & Chantilly Maison.

*Homemade Giant Profiterole —
 Homemade choux pastry, peanut ice cream, homemade caramel & homemade whipped cream.*

Ici tout est cuisiné sur place à partir de produits frais et de saison.
 Prix nets en euros, service inclus. La cartes des allergènes est disponible sur demande.