

BRUNCH

BRUNCH



NOTRE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Le Loulou sert du café de spécialité,
un café d'exception aux arômes subtils
et intenses, torréfié artisanalement par
les ateliers Coutume en région parisienne.

À déguster sur place ou à emporter.
Demandez votre carte de fidélité !



COFFEE SHOP

Café de spécialité torréfié artisanalement
par Coutume en région parisienne

Espresso	3	Café latte	5.5
Café allongé	3	Cappuccino / double shot	5.5 / 6.5
Double espresso	4	Flat white	6
Americano	4	Mocaccino	7
Macchiato	3.5	Babyccino pour les enfants	3
Cortado	4.5	Café madeleine ☹️ 🚫	4.5

Option lait végétal +1€ amande ou avoine

Supplément collagène marin +2€

CAFÉS FILTRES

Mug de café filtre	4	V60 1 personne	8
Aeropress	8	V60 2 personnes	14

THÉS & INFUSIONS BIO LE TEMPS D'UN RÊVE 6

Thé vert Sencha . Sencha citronnelle & gingembre . Sencha à la bergamote . Matcha

Thé noir Earl Grey . Strong Breakfast

Infusions Soleil Andalou . Sunny Kiss . Manipura . Sobacha

BOISSONS MAISON HOT OR ICED 6.5

Pumpkin latte lait d'avoine, espresso, purée de potimarron, cannelle

Cherico latte chicorée bio sans caféine et cultivée en France, lait d'avoine

Hot ginger lemon *Detox !* citron pressé, miel, gingembre, sauge

Chocolat noir de Valrhona, lait de vache

Matcha latte au lait d'avoine

Golden milk *Anti-inflammatoire naturel !* lait d'amande, curcuma, poivre, huile de coco, miel

Chai latte lait de vache, thé noir, cannelle, badiane, poivre, gingembre, sirop d'érable

Pink latte lait d'avoine, cacao pur, poudre de betterave

Blue latte lait d'avoine, spiruline bleue, coco, sumac, gingembre, noix de cajou

Sésame latte *Anti-oxydant !* lait d'avoine, pâte de sésame noir, charbon végétal actif

BOISSONS FRAÎCHES

JUS PRESSÉS À FROID PAF 24CL

Joie carotte, pomme, citron, ananas	6.5
Confiance ananas, gingembre, curcuma, citron, passion	6.5
Gratitude concombre, pomme, épinards, céleri, jus de citron, spiruline	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

SODAS

Kombucha Archipel parfum du moment 33CL	7
Jus de pomme bio 25CL	6
Limonade bio artisanale 27.5CL	5
Soda Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Evian, Perrier 33CL	5.5
Evian 1L, Perrier fines bulles 1L	7

BOOZY BRUNCH



Mimosa 12

Champagne, orange pressée



Bloody Mary 12

Vodka, jus de tomate, citron frais,
sauce Worcestershire, tabasco



Espresso Martini 12

Vodka, liqueur de café,
espresso, vanille



Green Pleasure 12

Gin au kiwi, jus de pomme,
liqueur de bergamote, jus de citron

MOCKTAIL SANS ALCOOL



Cascara tonic 8

Sirop de cascara maison,
tonic, jus de citron frais

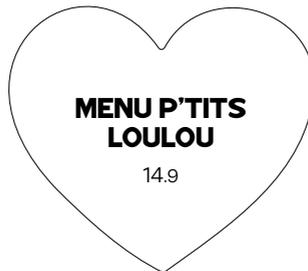


Mango Chai 8

Mangue, chai, fruit de la passion,
lait d'avoine, jus de citron

BRUNCH ALL DAY

- Eggs on toast and bacon** 15
œufs bio au plat, toast de pain au levain bio, bacon, salade d'herbes
Option avocat +2€, champignons +3€, saumon fumé +6€
- Avocado toast** 17
toast de pain au levain bio, avocat, feta, œufs bio pochés, coriandre, pickles de radis, salade d'herbes fraîches, oignons rouges, frites
Option pain sans gluten +2,50€, bacon +2€, saumon fumé +6€
- Savoury Pancakes** (🌾) 16
pancakes sans gluten, œufs bio au plat, bacon, sirop d'érable
- Big Breakfast** 17
œufs bio brouillés, toast beurré, saucisse fumée, beans, légumes rôtis, champignons, smashed potatoes
- Œufs Bénédicte** (🌾) 18
pain aux graines sans gluten maison, poitrine fumée, jambon de Paris sans nitrite, œufs bio pochés, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites
- Œufs norvégiens** (🌾) 23
pain aux graines sans gluten maison, saumon fumé, œufs bio pochés, épinards, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites
- Guéthary eggs** (🌾) 18
pain aux graines sans gluten maison, œufs bio pochés, jambon de Paris sans nitrite, mousse de chorizo, crispy bacon, smashed potatoes



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

TOUS NOS ŒUFS SONT BIO. NOTRE PAIN PROVIENT DE LA MAISON ISABELLE

BRUNCH ALL DAY

Chicken Caesar salad	17
salade romaine, poulet français croustillant, œuf bio poché, crispy bacon, croûtons, parmesan, sauce caesar maison	
Curry veggie ♡ 🌱	17
légumes de saison rôtis, bouillon au curry jaune et lait de coco, riz basmati	
Crying Tiger 🌱	24
onglet de bœuf, sauce du tigre qui pleure, riz basmati	
Chicken parmigiana 🌱	18
poulet croustillant, jambon blanc de Paris, parmesan, mozzarella, Melbourne hot sauce, frites	
Pork belly 🌱	19
poitrine confite 10h, sauce barbecue, smashed potatoes	
Club sandwich 🌱	18
focaccia sans gluten maison, filet de poulet français mariné, avocat, chou rouge, bacon, cheddar, frites	
Fish & chips 🌱	22
filet de lieu noir frais, panure sans gluten maison, sauce blanche citronnée, écrasé de petits pois, frites	
Bacon Cheese Burger	19
bun artisanal bio, bœuf charolais, mayonnaise au poivre, poitrine fumée, cheddar, salade, cornichons, oignons rouges, frites	
Chicken Burger	19
bun artisanal bio, poulet mariné croustillant, parmesan, mozzarella, roquette, oignons rouges, mayonnaise maison, frites de patates douces.	

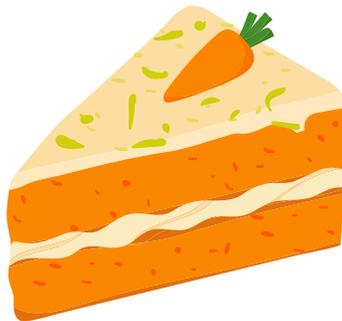
Option pain bun sans gluten +2,5€

SIDES

Smashed potatoes	7	Champignons	8
Salade verte	6	Frites de patates douces	7
Épinards	8	Frites	6

DESSERTS

Mousse au chocolat (🌱)	8
cacao issu de l'agriculture durable	
Le fameux Carrot cake	9
glaçage, zestes de citron vert	
Banana pancakes (🌱)	12
pancakes sans gluten, banane, sirop d'érable, noix	
Loulou Cheesecake (🌱)	9
sablé sans gluten, coulis de fruits du moment	
Tarte au citron meringuée (🌱)	9
sablé sans gluten, zestes de citron vert	
Açai bowl (🌱) (🌿)	11
baies d'açai, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille	
Café gourmand (🌱)	10
café de spécialité et trio de desserts sans gluten	
Café madeleine (🌱) (🌿)	4.5
café de spécialité et madeleine	
Granola bowl (🌱)	9
fromage frais, sirop d'agave, granola maison, fruits frais de saison	
Gâteau cru au chocolat (🌱) (🌿)	9
dattes, noisettes, lait d'amande, chocolat 60%	



PÂTISSERIES DU JUDY

Confectionnées dans notre atelier sans gluten,
servies toute la journée

Cinnamon roll 🍷	5
Cookie 🍷 noix de cajou, pépites de chocolat	4
Banana bread 🍷 🥚	5
Cake chocolat 🍷 🥚	5
Cake citron pavot 🍷	5
Brownie 🍷 🥚	5.5
Madeleine 🍷 🥚	2.5

SANS GLUTEN ET AVEC BEAUCOUP DE GOÛT

Chez Loulou, nos pâtisseries sont sans gluten et sans sucre raffiné car nous tenons à vous proposer des gourmandises aussi bonnes que saines.



VINS & CHAMPAGNES

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



12.5CL 75CL

ROSÉ

Côte de Provence [bio](#) H&B, Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle. *Fraîcheur, minéralité* 7 35

BLANCS

Muscadet [nature](#) Domaine Eric Chevalier, Melon de Bourgogne. *Frais, élégant, salin* 7.5 35

Côteaux des Lyonnais [bio](#) Maison Clusel Roch, Chardonnay. *Fleurs et agrumes* 8 36

Crozes-Hermitage [bio](#) Domaine Combiar, Marsanne, Roussanne. *Complexe, équilibré* 9 42

Sancerre de Romain Domaine Carroir Perrin, Sauvignon. *Minéralité et fraîcheur* 36

Vouvray [raisonné](#) Domaine du Clos Thierrière, Chenin. *Sec et aromatique* 45

Chablis [biodynamie](#) Domaine Jean Dauvissat, Chardonnay. *Vin salin, nez exotique* 57

Mercurey Cellier des dames, Chardonnay. *Notes de noisettes et d'aubépine* 65

ROUGES

Nouvelle vague [bio](#) H&B, pinot noir. *Léger, fruité* 6.5 31

IGP Ardèche [nature](#) Domaine des Accoles, Grenache, Carignan. *Gouleyant* 8 36

Côte du Rhône [bio](#) Domaine Matthieu Barret, Syrah. *Nez épicé, fruits acidulés* 9 38

Ile de Beauté [bio](#) Domaine Santamaria, Niellucio. *Aussi beau que son île !* 39

Crozes-Hermitage [bio](#) Domaine Combiar, Syrah. *Rond, fruité* 42

Fleurie [biodynamie](#) Domaine Marc Delienne, Gamay. *Délicat, floral* 45

Pic Saint Loup [biodynamie](#) Mas Foulaquier, Syrah, Grenache. *Vin nature expressif* 49

Saint Joseph [bio](#) Domaine François Villard, Syrah. *Arômes de poivre doux* 57

Givry Cellier des Dames, Pinot noir. *Arômes de groseille, sureau, violette et thé fumé* 65

BULLES

Pet'nat de Marc Delienne [nature](#) *Ne prend pas la tête le lendemain* 9 42

Lancelot-Pienne *Fines bulles et fraîcheur* 12 69

R de Ruinart Brut *Équilibré et élégant* 95

BIÈRES PRESSION



Loulou Lager 4.2° pils colorée avec une légère amertume	5	8	5
Gallia Coolangatta APA 4.5° notre bière à nous, rien que pour vous	6	9	7.5
Gallia Nouveau Western IPA 6° une délicieuse IPA aux notes florales	6	9.5	7.5
La Vaucelles 6° bière d'abbaye de notre copain Benjamin	6	9	7.5

HAPPY HOUR du lundi au vendredi de 16h à 19h30

BIÈRES BOUTEILLES Gallia & ses voisines 33CL

Gallia East IPA 6° une NEIPA exotique	9	La Parisienne rousse 6° gourmande & ronde	9
Gallia Follamour bio 5.5° une lager fruitée & florale	9	Big Mountain Pale Ale 4.6°	9
Gallia Jus Jus Berliner Weisse 7.7° à base de moûts de raisins	9	Cidre pomme 4.7° bio Appie	9
Gallia Chauvin French IPA 5.7° herbacée aux notes de citron vert	9	Gallia No Woman No Beer IPA 5.8° orange sanguine et kumquats	9
Bière de travail 0.3° bière avec très peu d'alcool type IPA	6		

LOULOU C'EST NOUS !

@loulou_restaurant



Coolangatta Group