



Cocktails Création

15cl

LE « MAD SPRITZ » 22

H.Theoria Electric Velvet, Savoia Americano Rosso,
verjus de raisin, prosecco, eau pétillante

BELLA VITA 26

Cognac Hennessy VS, Double Jus 30&40, sirop de vanille Bacanha,
verjus de raisin, jus de pomme Tree of Love

BELLINI AUTUNNALE 26

Liqueur de pomme au Calvados Coquerel,
purée de pomme Granny Smith, cidre Eric Bordelet

PISTACCHIO MARTINI 26

Vodka Belvédère, crème à la liqueur de pistache de Sicile Paesano,
liqueur de noisette Frangelico, espresso

Les Classiques

15cl — 20

COSMOPOLITAN	MARGARITA	PISCO SOUR
OLD FASHIONED	NEGRONI	DAIQUIRI
DRY MARTINI	PALOMA	ESPRESSO MARTINI
LAST WORD	MOSCOW MULE	MANHATTAN

Cicchetti

- Bresaola de Tauro, roquette, parmesan 18
Bresaola de Tauro, arugula, parmesan
- Jambon blanc à la truffe – *Truffled white ham* 27
- Jambon de Parme DOP 30 mois Sant’Ilario 29
30 month Sant’Ilario Parma ham

Antipasti

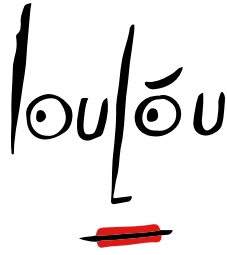
- Soupe de tomates de Sicile, raviolis ricotta, blette, épinard 21
Tomato soup with ricotta-filled ravioli, chard spinach
- Aubergines alla parmigiana 25
Aubergine parmigiana
- Vitello tonnato – *Vitello tonnato* 26
- Calamari fritti – *Fried calamari* 26
- Rostì de pomme de terre, champignons des bois et oeufs mollet 28
Potato Rostì, sunny side up egg, mushrooms

Salades / Salads

- Salade de champignons de Paris, parmesan des montagnes, roquette 23
Mushroom, mountain parmesan and rocket salad
- Salade de chou kale, avocat, féta, pesto de kale, pignons de pin, grenade, fruits secs 27
Kale salad with avocado, feta, kale pesto, pine nuts, pomegranate and dried fruits
- Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d’olive vierge 28
Raw purple artichoke, aged parmesan, virgin olive oil
- Mozzarella di Buffala, tomates datterino 24
Mozzarella di Buffala, Datterini tomatoes

Crudos

- Carpaccio de bar taillé au couteau, straciatella, poutargue 29
Thinly sliced sea bass carpaccio, straciatella, bottarga
- Tranches de thon rouge mariné alla puttanesca 32
Red tuna carpaccio, tomatoes, garlic, spicy pepper, capers, olives
- Ceviche de Saint-Jacques rafraîchies à l’eau de concombre, agrumes confits 29
Scallop ceviche in cucumber juice, candied citrus



Pizzas

Carbonara — *Carbonara* 27

À la truffe — *With truffle* 50

Risotto et Pasta

Spaghetti al pomodoro 25

Organic spaghetti al pomodoro, basil

Pipe Rigate alla vodka 29

Pipe rigate with a tomato-vodka sauce

Linguine Mancini au pesto de pistaches de Sicile 29

Sicilian pistachio pesto Mancini linguine

Mezze maniche au ragoût de veau 31

Veal ragù mezze maniche

Tagliatelles Alfredo à la truffe 49

Truffle Alfredo tagliatelle

Linguine au homard, tomates et câpres 52

Linguine with lobster, tomato, capers

Risotto croustillant au safran, poulpe, palourdes, spianata 35

Crispy saffron risotto with octopus, clams and spianata

Viandes / Meat

- Piccata de veau de lait al limone, sauge 34
Veal piccata with lemon and sage
- Côtes de veau alla Milanese — *Veal Milanese* 44
- Côtelettes d'agneau de lait du Pays Basque poêlées au thym citron 39
Basque country lamb chops with lemon, thyme
- Mittoné de boeuf alla vaccinara — *Slow-cooked beef stew* 31
- Pièce de viande du jour — *Meat of the day* PM

Poissons / Fish

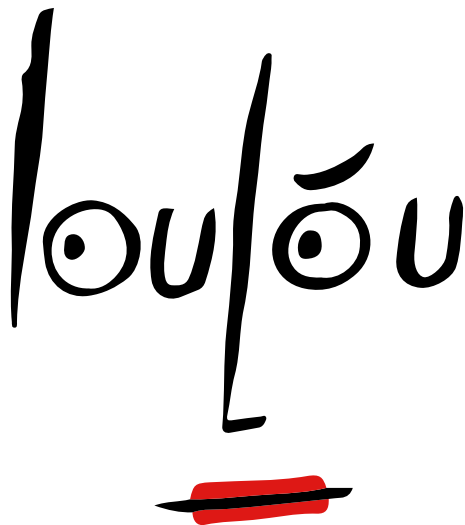
- Daurade royale en papillon alla Livournaise 38
Butterflied gilt-head sea bream Livornese
- Filet de loup Riviera 46
Grilled sea bass, tomato, olives, capers, artichoke
- Saint-Jacques rôties, condiments cèpes et châtaignes 39
Oven-baked scallops, capers and chestnuts condiments
- Poisson du jour — *Fish of the day* PM

Desserts

- Chouquettes à la crème vanillée, à tremper dans du chocolat 15
Puff pastry stuffed with vanilla whipped cream, served with a chocolate dipping sauce
- Millefeuille à la vanille fraîche 15
Fresh vanilla millefeuille
- Tarte au chocolat chaud — *Hot chocolate tart* 17
- Tarte fine aux pommes — *Apple tart* 18
- Crèmes glacées et sorbets artisanaux 18
(Chocolat Gianduja, noisette, pistache, café, framboise, citron)
Artisanal iced creams and sorbets (Gianduja, hazelnut, pistachio, coffee lemon, raspberry)
- Affogato di Loulou 18
Loulou's affogato

À partager (pour 2 ou plus)

- Tiramisù — *Tiramisù* 34
- Riz au lait, noisettes du piémont, pistaches — *Hazelnut and pistachio rice pudding* 32
- Pavlova aux fruits exotiques — *Tropical fruit pavlova* 45



MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli 75001 Paris

01 42 60 41 96

Instagram @LoulouRestaurant