



Lowlow

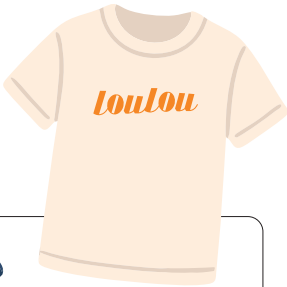
BRUNCH



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 !



LOULOU'S SHOP

mug	10	almond butter JUDY 270g 	9,9
casquette	19	granola JUDY 250g 	10,6
tee-shirt	24	bouillon JUDY 1L 	12,9
sweat	39	poule, bœuf ou légumes	

COFFEE SHOP

Café de spécialité torréfié artisanalement
par Coutume en région parisienne

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

*Option lait végétal +1€ amande, coco ou avoine
Supplément collagène marin +2€*

CAFÉS FILTRES

Mug de café filtre	4	Cold brew	6
Aeropress	8	V60 1 personne	8

THÉS & INFUSIONS BIO

6

Thé vert Sencha . Sencha citronnelle & gingembre . Matcha

Thé noir Earl Grey . Strong Breakfast

Infusions Soleil Andalou . Sunny Kiss . Manipura . Sobacha

BOISSONS MAISON

Matcha latte au lait d'avoine

Hot ginger lemon citron pressé, miel, gingembre, sauge

Golden latte lait d'amande, curcuma, noix de muscade, gingembre, cardamome, poivre noir

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

Chocolat noir au lait de vache

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

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

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



DISPONIBLE
EN VERSION
ICED

6.5

Option
dirty
+1€

BOISSONS FRAÎCHES

JUS BIO PRESSÉS À FROID JUDY 25CL

7.4

Elevate carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma

Recover pomme, ananas, concombre, épinards, spiruline

Cleanse ananas, pomme, chou kale, eau de coco, charbon actif

Glow pomme, fraise, citron

Radiance carotte, orange, gingembre, citron, curcuma, vinaigre de cidre

Shot Fortify 6CL pomme, citron, gingembre, piment de cayenne

4.5

BOISSONS FRAÎCHES MAISON 30CL

6.5

Citronnade citron pressé, gingembre, miel, sauge

Ice Tea bio rooibos, pêche, hibiscus, orange

Bissap hibiscus, verveine, miel, menthe fraîche

Arnold Palmer moitié thé glacé, moitié citronnade

SODAS

Kombucha Archipel parfum du moment 33CL

7.9

Jus de pomme bio 25CL

5.9

Limonade bio Uma 33CL

5.9

Ginger beer Uma 33CL

5.9

Soda Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Evian, Perrier 33CL

5.9

Evian 1L, Badoit 1L

7.5

BOOZY BRUNCH



Mimosa 12

Champagne, orange pressée



Bloody Mary 12

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



Espresso Martini 12

Vodka, liqueur de café,
café de spécialité, vanille

MOCKTAILS

SANS ALCOOL



Spritz Bloom 11

Bulles françaises bio
et bitter sans alcool



Fresh mango 9

Jus d'ananas, lait de coco,
purée de mangue, sirop de vanille



Coolangatta 9

cranberry, citron vert,
coulis de fruits rouges

BRUNCH ALL DAY

Avocado toast

18.9

toast de pain au levain bio, avocat, feta, œufs bio pochés, coriandre,
salade d'herbes fraîches, oignons rouges, frites

Option pain sans gluten +2,50€ (🌾), bacon +2€, tofu +3€, saumon fumé +6€, vegemite +2€

Good Morning Melbourne

18.9

œufs bio brouillés, toast beurré, bacon, beans, légumes rôtis de saison,
avocat, sauce Melbourne, smashed potatoes

Œufs Bénédicte (🌾)

19.5

pain aux graines sans gluten maison, poitrine fumée, jambon de Paris sans nitrites,
œufs bio pochés, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites

Œufs norvégiens (🌾)

23.5

pain aux graines sans gluten maison, saumon fumé, œufs bio pochés,
épinards, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites



LES ORDINATEURS NE SONT PAS AUTORISÉS
PENDANT LE DÉJEUNER, DE 12H À 14H30. MERCI !

BRUNCH ALL DAY

Caesar salad 🌾	18.5
salade romaine, poulet français croustillant <u>ou</u> tofu frit, œuf bio poché, crispy bacon, parmesan, sauce caesar maison	
Buddah bowl 🌾 🌱	18.5
assortiment de légumes cuits et crus, légumineuse	
Club sandwich 🌾	18.9
focaccia sans gluten de chez Chambelland, filet de poulet français mariné, avocat, bacon, cheddar, frites	
Chicken parmigiana 🌾 ❤️	21.9
poulet croustillant, jambon blanc de Paris, parmesan, mozzarella, sauce Melbourne, coleslaw et frites	
Tartare de bœuf 🌾	19.9
bœuf français, sauce tartare maison, frites	
Bacon Cheese Burger	19.9
bun artisanal bio de la Maison Isabelle, bœuf français, mayonnaise au poivre, poitrine fumée, cheddar, salade, cornichons, oignons rouges, frites	
Chicken Burger	19.9
bun artisanal bio de la Maison Isabelle, poulet mariné croustillant, coleslaw, mozzarella, parmesan, mayonnaise sriracha-satay, cornichon, frites de patates douces.	
Ceviche de dorade 🌾	22.9
poisson cru mariné, avocat, radis, grenade, cébette, oignon rouge, sauce leche de tigre à la passion, frites maison ou salade.	

Option pain bun sans gluten +2,5€

SIDES

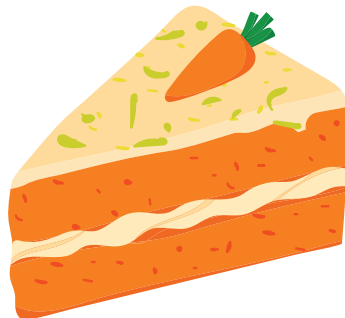
Frites au couteau	6	Salade verte	6
Tofu frit	8	Légumes	8
Frites de patates douces	7		

🌾 SANS GLUTEN ❤️ VEGAN 🥛 SANS LACTOSE

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

DESSERTS

Café gourmand (🌱) (🌱)	10.9
café de spécialité et trio de desserts sans gluten	
Le fameux Carrot cake	9.9
glaçage, zestes de citron vert	
Brownie sans gluten (🌱)	10.9
boule de glace vanille, caramel au beurre salé	
Sweet stack (🌱)	13.9
trio de pancakes, fruits rouges et sirop d'érable	
Coupe Melba (🌱)	10.9
fruits rouges du moment, boule de glace vanille, crème fouettée, coulis de fruits rouges	
Loulou Cheesecake (🌱)	9.9
sablé sans gluten, coulis de fruits du moment	
Tarte au citron meringuée (🌱)	9.9
sablé sans gluten, zestes de citron vert	
Açaï bowl (🌱) (🌱)	11.5
baies d'açaï, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille	
Granola bowl (🌱)	9.5
fromage frais, sirop d'agave, granola maison, fruits frais de saison	
Gâteau cru au chocolat (🌱) (🌱)	10.9
chocolat 60%, dattes, noisettes, lait d'amande	



PÂTISSERIES DU JUDY

Confectionnées dans notre atelier sans gluten,
servies toute la journée

Cinnamon roll 🌾	5.5
Banana bread 🌾 🥥	5.5
Cake citron pavot 🌾	5.5
Brownie 🍷 🌾	6.5

SANS GLUTEN ET AVEC BEAUCOUP DE GOÛT

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



VINS & CHAMPAGNES

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



12.5CL 75CL

ROUGES

Homa <u>bio</u> 100% Syrah, Vin de France. <i>Puissant, raffiné</i>	7	
Nouvelle Vague Pinot Noir, Hecht & Bannier	8	36
Pic Saint Loup <u>bio</u> Syrah/Grenache Cinsault H&B. <i>Élégant, croquant</i>	9	42
Accolade <u>nature</u> Pineau d'aunis, cabernet franc, Éric Chevalier. <i>Frais, épicé</i>		36
Côtes du Rhône <u>bio</u> Domaine Matthieu Barret, Syrah. <i>Nez épicé, fruits acidulés</i>		38
Champs pentus <u>nature</u> Syrah, grenache, carignan, Frédéric Brouca. <i>Riche, élégant</i>		43

BLANCS

Source de Roseblood Estoublon, Chardonnay. <i>Fruité, minéral.</i>	7	32
Muscadet <u>nature</u> Domaine Eric Chevalier, Melon de Bourgogne. <i>Frais, élégant, salin</i>	8	36
Sancerre de Romain Domaine Carroir Perrin, Sauvignon. <i>Minéralité et fraîcheur</i>	9	42
Champs pentus <u>nature</u> Vermentino, roussanne, grenache blanc, Frédéric Brouca		42
Chablis <u>biodynamie</u> Domaine Jean Dauvissat, Chardonnay. <i>Vin salin, nez exotique</i>		57

ROSÉ

Source de Roseblood Estoublon, Grenache, Syrah, Cinsault. <i>Gourmand, fruité.</i>	7	32
Coteaux d'Aix-en-Provence <u>bio</u> Villa Madeleine, H&B	8	36

BULLES

Champagne Lancelot-Pienne <i>Fines bulles et fraîcheur</i>	12	69
Champagne R de Ruinart Brut <i>Équilibré et élégant</i>		115
Pet'nat de Marc Delienne <u>nature</u> <i>Ne prend pas la tête le lendemain</i>		42
French Bloom <u>sans alcool</u> Bulles françaises bio. <i>Équilibré et floral</i>	10	49
L'Excessive <u>sans alcool</u> Estoublon, effervescent AOC. <i>Frais et floral</i>		39

BIÈRES PRESSION



Loulou Lager 4.2°

pils colorée avec une légère amertume

5

8

6

Gallia Coolangatta APA ♥ 4°

notre bière à nous, rien que pour vous

6

9.5

7.5

Gallia Nouveau Western IPA 6°

une délicieuse IPA aux notes florales

6

9.5

7.5

Gallia Weiss & Versa 4°

bière blanche fraîche et fruitée

6

9.5

7.5

HAPPY HOUR

du lundi au vendredi de 16h à 19h30

BIÈRES BOUTEILLES Gallia & ses voisines

Gallia East IPA 33CL 6°

une NEIPA exotique

9

La Parisienne rousse 33CL 6°

gourmande & ronde

9

Louise la Rebelle de Paname 33CL 4.2° (S)

session IPA sans gluten

8

Bière sans alcool 33CL 0.0°

bière IPA sans alcool

8

LOULOU C'EST NOUS !

@loulou_restaurant



Coolangatta Group