
lowlow
BREAKFAST

NOTRE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

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
casquette	19
tee-shirt	24
sweat	39





PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU BAR

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

CAFÉS FILTRES

Mug de café filtre 4 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 6.5

DISPONIBLE EN VERSION ICED



Matcha latte lait d'avoine
Hot ginger lemon jus de citron, miel, gingembre, sauge
Golden latte *Anti-inflammatoire !* lait d'amande, curcuma, poivre noir, huile de coco
Pumpkin latte lait d'avoine, shot d'espresso, potimarron, noix de muscade, cannelle, gingembre
Applepie latte lait d'amande, compotée de pomme, cannelle, sirop de noisette
Cherico latte lait d'avoine, chicorée bio sans caféine et cultivée en France
Chocolat noir lait de vache
Purple latte lait d'avoine, patate pourpre, vanille de Madagascar, poudre d'ube
Chaï latte lait de vache, thé, cannelle, badiane, poivre, gingembre, cardamome, girofle, sirop d'agave
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 *Antioxydant !* lait d'avoine, pâte de sésame noir, charbon végétal actif

Option dirty +1 €

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

BOISSONS FRAÎCHES

JUS BIO PRESSÉS À FROID JUDY 25 CL — 7.4

Elevate *Énergie !* carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma

Cleanse *Équilibre !* ananas, pomme, chou kale, eau de coco, charbon actif

Awaken *Réconfort !* poire, pomme, cannelle, citron

BOISSONS FRAÎCHES MAISON — 6.5

Citronnade 30 CL citron pressé, gingembre, miel, sauge

Ice Tea bio 30 CL rooibos, pêche, hibiscus, orange

Bissap 30 CL hibiscus, verveine, miel, menthe fraîche

Arnold Palmer 30 CL moitié thé glacé, moitié citronnade

Orange pressée 25 CL

SODAS

Kombucha Archipel brut ou feuilles de cassissier 33 CL — 7.9

Jus de pomme bio 25 CL — 5.9

Limonade bio Uma 33 CL — 5.9

Ginger beer Uma 33 CL — 5.9

Soda Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Evian, Perrier 33 CL — 5.9

Evian 1 L, Badoit 1 L — 7.5

BREAKFAST

Scrambled eggs on toast — 14.5
toast de pain au levain, œufs bio brouillés, herbes fraîches, salade de jeunes pousses
Option pain sans gluten +2,5 € (SG), bacon ou bacon végé +3 €, champignons +3 €, saumon fumé +6 €

Avocado toast — 14.5
toast de pain au levain bio, guacamole, feta, œuf bio poché, coriandre, salade d'herbes fraîches
Option pain sans gluten +2,5 € (SG), bacon ou bacon végé +3 €, tofu +3 €, saumon fumé +6 €

Bun du matin — 13.5
bun, bacon ou bacon végé, œuf bio au plat, tomate, cheddar, avocat
Option bun sans gluten +2,5 € (SG)

Good Morning Melbourne — 18.9
œufs bio brouillés, toast beurré, bacon, beans, légumes rôtis de saison, avocat, sauce Melbourne
Option bun sans gluten +2,5 € (SG)

Œufs Bénédicte (SG) — 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

Œufs norvégiens (SG) — 23.5
pain aux graines sans gluten maison, saumon fumé, œufs bio pochés, épinards, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses

Sweet stack (SG) — 13.9
pancakes, fruits de saison et sirop d'érable

Açai bowl (SG) (SL) — 11.5
baies d'açai, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille

Granola bowl (SG) — 9.5
fromage frais, sirop d'agave, granola maison, fruits frais de saison

Vegemite toast (SG) — 6.9
vegemite et pain sans gluten, beurre demi-sel

Tartine beurre & confiture — 5.5
baguette, beurre, confiture

Croissant ou pain au chocolat bio — 2.5
de la Maison Isabelle

(SG) SANS GLUTEN (V) VEGAN (SL) SANS LACTOSE

PÂTISSERIES DE JUDY

**Confectionnées dans notre atelier sans gluten,
servies toute la journée**

Cinnamon roll	5.5
Banana bread	5.5
Cake citron pavot	5.5
Cake au matcha	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.



SANS GLUTEN VEGAN SANS LACTOSE

COFFEE & MORE

Tous nos cafés de spécialité et nos
boissons maison sont aussi à emporter.
Demandez votre carte de fidélité !



LOULOU
C'EST NOUS !

@loulou_restaurant

Coolangatta Group