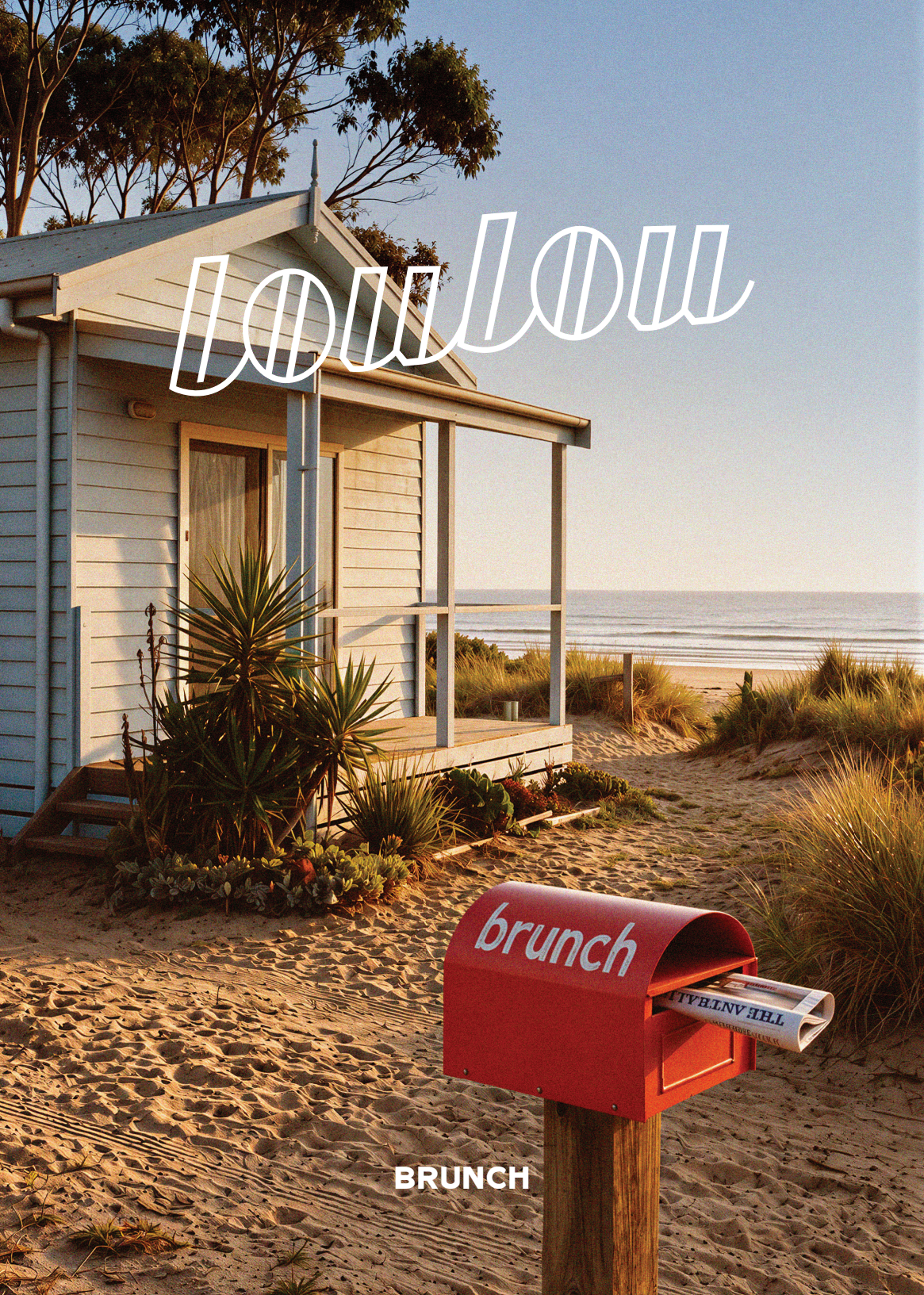

lou lou
brunch
BRUNCH

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

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



Matcha Sour 12

Gin, jus de citron,
sirop de matcha

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, guacamole, feta, œuf bio poché, coriandre, salade d'herbes fraîches
Option pain sans gluten +2,5 €, bacon ou bacon végé +3 €, tofu +3 €, saumon fumé +6 €

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 €

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 maison

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

Savoury pancakes — 16.9
pancakes, œufs bio au plat, bacon, sirop d'érable

Bollywood eggs — 18.5
pain paratha, sauce raïta, œufs bio au plat, bacon ou bacon végé, coriandre, dukkah

Caesar salad — 18.5
salade romaine, poulet français croustillant ou tofu frit, œuf bio poché,
crispy bacon, grana padano, sauce caesar maison

MENU P'TITS LOULOU
14.9

LES ORDINATEURS NE SONT PAS AUTORISÉS
PENDANT LE DÉJEUNER, DE 12 H À 14 H 30. MERCI !

BRUNCH ALL DAY

Curry de légumes 18.9
riz au lait de coco et citronnelle, crispy tofu, légumes rôtis, sauce curry maison.

Club sandwich 18.9
focaccia sans gluten de chez Chambelland, filet de poulet français mariné, avocat, bacon, cheddar, chou rouge mariné, frites maison

Chicken parmigiana ♥ 21.9
poulet croustillant, jambon blanc de Paris sans nitrites, grana padano, mozzarella, sauce Melbourne, coleslaw, frites maison

Ribs de porc fondants ENV. 400 G 22.9
cuisson lente 12 h, sauce barbecue, frites maison

THE Fish and chips 22.9
poisson croustillant, écrasé de petits pois, sauce tartare, frites maison

Bacon Cheese Burger 19.9
bun artisanal, bœuf français, bacon ou bacon végé, cheddar, sauce tartare salade, cornichons, oignons rouges, frites maison. *Option pain sans gluten +2,5 €*

Chicken Burger 19.9
bun artisanal, poulet mariné croustillant, coleslaw, mozzarella, grana padano sauce blanche, cornichon, frites de patates douces. *Option pain sans gluten +2,5 €*

Burger végé 18.9
bun artisanal, galette de légumes maison, cheddar, mayonnaise au satay, coriandre, cornichons, oignons, frites maison. *Option pain sans gluten +2,5 €, bacon végé +3 €*

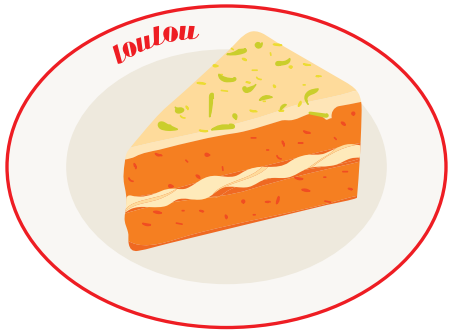
SIDES

Frites maison	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 café de spécialité et trio de desserts sans gluten	10.9
Le fameux Carrot cake glaçage, zestes de citron vert	9.9
Mousse au chocolat cacao issu de l'agriculture durable	8.9
Pancakes et fruits de saison servis avec du vrai sirop d'érable	13.9
Crumble de saison compotée de pomme et poire, cannelle, crème fraîche, sablé sans gluten	9.9
Loulou Cheesecake sablé sans gluten, coulis de fruits du moment	9.9
Tarte au citron meringuée sablé sans gluten, zestes de citron vert	9.9
Açai bowl baies d'açai, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille	11.5
Granola bowl fromage frais, sirop d'agave, granola maison, fruits frais de saison	9.5
Gâteau cru au chocolat chocolat 60 %, dattes, noisettes, lait d'amande	10.9



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

VINS & CHAMPAGNES

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



	12,5 CL	75 CL
ROUGES		
Homa *bio* 100 % syrah, Vin de France. *Puissant, raffiné*	7	
Nouvelle Vague pinot noir, Hecht & Bannier	8	36
Pic Saint Loup *bio* syrah, grenache, cinsault H&B. Élégant, croquant	9	42
Accolade *nature* pineau d'aunis, cabernet franc, Éric Chevalier. *Frais, épicé*		36
Côtes du Rhône *bio* syrah, Domaine Matthieu Barret. *Nez épicé, fruits acidulés*		38
Champs pentus *nature* syrah, grenache, carignan, Frédéric Brouca. *Riche, élégant*		43
BLANCS		
Source de Roseblood chardonnay, Estoublon. *Fruité, minéral.*	7	32
Muscadet *nature* melon de Bourgogne, Domaine Éric Chevalier. *Frais, élégant, salin*	8	36
Sancerre de Romain sauvignon, Domaine Carroir Perrin. *Minéralité et fraîcheur*	9	42
Champs pentus *nature* vermentino, roussanne, grenache blanc, Frédéric Brouca		42
Chablis *biodynamie* chardonnay, Domaine Jean Dauvissat. *Vin salin, nez exotique*		57
ROSÉ		
Coteaux d'Aix-en-Provence *bio* Villa Madeleine, H&B	8	36
BULLES		
Champagne Lancelot-Pienne *Fines bulles et fraîcheur*	12	69
Champagne R de Ruinart Brut *Équilibré et élégant*		115
Pet'nat de Marc Delienne *nature* *Ne prend pas la tête le lendemain*		42
French Bloom *sans alcool* Bulles françaises bio. *Équilibré et floral*	10	49

BIÈRES PRESSION

	 25 CL	 50 CL	HAPPY HOUR 50 CL
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	6.5	9.5	7.5
Gallia Nouveau Western IPA 6° une délicieuse IPA aux notes florales	6.5	9.5	7.5
La Vaucelles 6° bière d'abbaye de notre copain Benjamin	6.5	9.5	7.5

HAPPY HOUR
du lundi au vendredi de 16 h à 19 h 30

BIÈRES BOUTEILLES Gallia & ses voisines

Gallia East IPA 33 CL 6° une NEIPA exotique	9
La Parisienne rousse 33 CL 6° gourmande & ronde	9
Louise la Rebelle de Paname 33 CL 4.2° ⓖ session IPA sans gluten	8
Bière sans alcool 33 CL 0.0° bière IPA sans alcool	8

LOULOU
C'EST NOUS !

@loulou_restaurant

Coolangatta Group