loulou



DINNER

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

SOFTS

Citronnade 30 CL	6.5
Ice Tea bio 30 CL	6.5
Bissap 30 CL	6.5
Limonade bio Uma 33 CL	5.9
Ginger beer Uma 33 CL	5.9
Jus de pomme bio 25 CL	5.9
Kombucha Archipel 33 CL brut ou feuilles de cassissier	7.9
Soda 33 CL	5.9
Perrier rondelle 33 CL	5.9
Evian/Badoit 1 L	7.5

COCKTAILS SIGNATURE



Porn Star Martini 12

Vodka, fruit de la passion,
vanille, prosecco



Penicillin 12

Whisky, jus de citron jaune,
sirop de gingembre, miel



Okinawa 12

Rhum Havana ambré,
liqueur Soho, lait de coco,
sirop de vanille, passion



Spicy Paloma 12

Tequila, jus de pamplemousse,
jus de citron jaune, sirop d'agave,
soda pamplemousse



Chaïdaiquiri 12

Rhum ambré, jus de
citron vert, sirop de chaï



Rhubarbe fizz 12

Gin infusé à la rhubarbe,
jus de citron jaune,
eau pétillante

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

À PARTAGER

à l'apéro ou en entrée

Olives de kalamata & feta — 7
olives et feta aromatisées aux herbes et aux agrumes

Planche mixte — 21.9
assortiment de charcuterie et fromages

Houmous au citron confit — 8.9
un houmous velouté accompagné de pain au levain toasté, pour un plaisir à chaque bouchée

Croquettes de canard — 13.9
gel à l'orange

Guacamole & toast — 9.9
guacamole maison, toast grillé
option pain sans gluten +2,5 €

Crispy caramelised chicken — 11.5
poulet mariné au vin blanc, pané et frit façon coréenne, pour une explosion de saveurs

Boulettes sweet chili — 12.5
bœuf nappé d'une sauce sriracha pimentée.

Cheesy croque à partager — 13.9
pain au levain, jambon de Paris sans nitrites, fromage
option pain sans gluten +2,5 €

Halloumi doré citronné — 9.5
chapelure sans gluten

Frites cheezy — 8
une généreuse assiette de frites, garnie de fromage fondant pour les plus gourmands

Frites de patates douces — 7
mayonnaise maison





SANS GLUTEN VEGAN SANS LACTOSE

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

DÎNER

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

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 et 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 €*

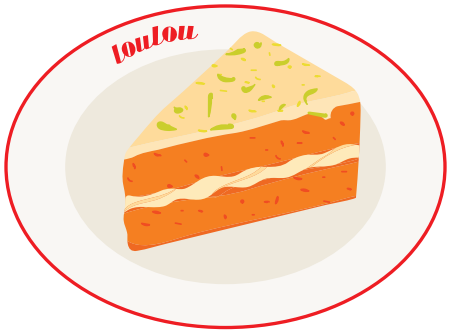
Burger végé 18.9
bun artisanal, galette de légumes maison, cheddar, mayonnaise au satay, coriandre,
cornichons, oignons, frites maison. *Option pain sans gluten +2,5 €, bacon végé +3 €*

MENU P'TITS LOULOU
14.9

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



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

LOULOU
C'EST NOUS !

@loulou_restaurant

Coolangatta Group