

A tropical sunset scene featuring a palm tree trunk and fronds on the right side. A large, reflective disco ball hangs from a string of warm-toned string lights that crisscross the frame. The background is a vibrant sunset sky with orange, pink, and purple hues, and a calm ocean at the bottom. The word "Dinner" is written in a white, stylized script font across the upper middle of the image.

Dinner

DINNER

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°

session IPA sans gluten

8

Bière sans alcool 33CL 0.0°

bière IPA sans alcool

8

SOFTS

Citronnade 30CL

6.5

Jus de pomme bio 25CL

5.9

Ice Tea bio 30CL

6.5

Kombucha Archipel 33CL

7.9

brut ou feuilles de cassissier

Bissap 30CL

6.5

Soda 33CL

5.9

Limonade bio Uma 33CL

5.9

Perrier rondelle 33CL

5.9

Ginger beer Uma 33CL

5.9

Evian/Badoit 1L

7.5

COCKTAILS SIGNATURE



Porn Star Martini 12

Vodka, fruit de la passion,
vanille, prosecco



Tequilove 12

Tequila, pamplemousse,
cranberry, sirop de rose, citron



Zest Me Up 12

Gin Tanqueray, liqueur de mandarine,
fleur d'oranger, orange, citron



Okinawa 12

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



Beautiful Girl 12

Vodka, liqueur de rhubarbe,
sirop d'hibiscus, blanc d'oeuf, citron



Pacific Mule 12

Rhum, ananas, ginger beer, citron



Fresh mango 9 *sans alcool*

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



Spritz Bloom 11 *sans alcool*

bulles françaises bio
et bitter sans alcool

À PARTAGER

à l'apéro ou en entrée

Planche mixte assortiment de charcuterie et fromages	21.9
Pimientos de Padrón  juste grillés et une pointe de fleur de sel	8.9
Stracciatella huile d'olive, basilic et toast de pain au levain <i>Option pain sans gluten +2,5€</i>	11.9
Guacamole guacamole maison, toast grillé <i>Option pain sans gluten +2,5€</i>	9.9
Aiguillettes de poulet croustillant  mayonnaise maison	12.5
Cheesy croque à partager pain au levain, jambon de Paris sans nitrites, fromage <i>Option pain sans gluten +2,5€</i>	12.5
Frites au couteau  mayonnaise maison	6
Frites de patates douces  mayonnaise maison	7



 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 <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

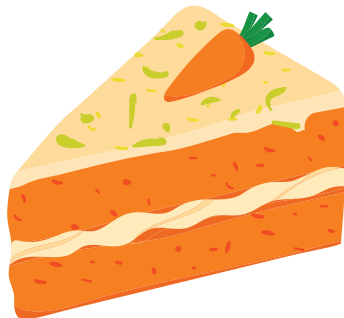
Frites au couteau	6	Salade verte	6
Tofu frit	8	Légumes	8
Frites de patates douces	7		

🌾 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
glacage, zestes de citron vert	
Brownie sans gluten (🌱)	10.9
boule de glace vanille, caramel au beurre salé	
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	



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

LOULOU C'EST NOUS !

@loulou_restaurant



Coolangatta Group