

Bloody
Mary
Small &
Large

COCKTAIL
MOMENT

lowlou

90 BOULEVARD SAINT-GERMAIN, PARIS 5^{ÈME}



LOULOU PARIS, LE RESTAURANT AUSTRALIEN DU QUARTIER LATIN

Lorsqu'on traverse le boulevard Saint-Germain, dans le prestigieux 5^{ème} arrondissement de Paris, difficile de ne pas remarquer Loulou, ce restaurant aux inspirations australiennes.

Installé dans le quartier latin, juste en face du musée de Cluny, notre regard est très vite attiré par sa jolie façade colorée à l'allure de guinguette et sa spacieuse terrasse ensoleillée transformée en véranda chauffée pendant l'hiver. Une fois à l'intérieur, on découvre un lieu chaleureux et réconfortant, décoré avec goût dans un style rétro aux tons chauds pour inviter à la détente et au lâcher prise.



L'ART ET L'AMOUR DE RECEVOIR AVEC GÉNÉROSITÉ ET BONNE HUMEUR

En français, « Loulou » désigne le surnom affectueux que l'on donne à nos proches et représente bien l'ambiance friendly de ce restaurant aux inspirations australiennes. Le lieu a justement été pensé pour apporter un peu de soleil d'Australie dans notre belle capitale française.

Tout comme les autres établissements du groupe Coolangatta, c'est un lieu de partage qui rassemble, où l'on se retrouve entre copains ou en famille du matin au soir, pour papoter autour d'un café grand cru, d'un brunch ou d'un dîner aux influences Melbourniennes et c'est ce qui fait le succès de cette adresse depuis son ouverture en 2010.

GOOD MORNING MELBOURNE

UNE CUISINE SINCÈRE ET UN BON COUP DE FOURCHETTE

À la carte, on retrouve une offre bien pensée qui évolue au fil des saisons et pour tous les moments de la journée : du petit-déjeuner jusqu'au dîner, en passant par le brunch et l'afterwork.

Avec des recettes saines, gourmandes et généreuses, le bien-être des clients est placé au cœur de cette cuisine moderne 100% faite maison dans le respect des produits. Chaque ingrédient est minutieusement sélectionné auprès de fournisseurs français et/ou locaux pour garantir une offre qualitative, consciente et responsable. Tofu bio de la ferme Les Petits Evaurys cultivé en Île-de-France, pain bio artisanal de la Maison Isabelle, viande charolaise des boucheries Nivernaises... Ici, on promet une expérience culinaire authentique avec des options sans gluten et végétariennes.





SPECIALTY COFFEE

En Australie, le bon café c'est une religion, un fétichisme érigé au rang d'art. Alors, pour bien commencer la journée, Loulou Paris propose un café de spécialité sélectionné avec soin par les Ateliers Coutume, leur torréfacteur basé en Île-de-France.

Au-delà d'une expérience gustative, le café de spécialité se différencie par une traçabilité exemplaire, une préparation par des baristas confirmés et le respect de la saisonnalité des récoltes pour révéler les meilleurs arômes propres à chaque terroir. À déguster sur place ou à emporter!





SANS GLUTEN ET AVEC BEAUCOUP DE GOÛT

Soucieux de satisfaire tous ses convives, Loulou fait le choix de proposer une cuisine qui rassemble, adaptée à toutes les préférences alimentaires. Et parce que les gourmands ne devraient pas faire de concessions, toutes les pâtisseries proposées sont sans gluten et sans sucre raffiné afin de pouvoir profiter d'une offre aussi bonne que saine pour la santé.

Confectionnées dans son atelier 100% sans gluten tous les matins, elles sont à déguster tout au long de la journée, pour le petit-déjeuner, le goûter mais aussi en dessert.



JUSQU'À 17H

ALL DAY BRUNCH

Ici, le brunch c'est tous les jours et toute la journée! Côté salé, on retrouve l'incontournable avocado toast ou le club sandwich. Les adeptes d'œufs pochés trouveront leur bonheur avec les Guétary eggs, œufs Bénédicte ou Norvégiens. Quant au bali bowl, c'est l'alternative healthy et végétarienne parfaite ! Sans oublier les stars de cette pause gourmande: le granola bowl et la brioche perdue au no'tella bio maison.

Côté boisson, le matcha latte, le mimosa et les jus détox pressés à froid savent booster les lendemains de soirée !





HAPPY AFTERWORK

Pour sonner l'heure de l'afterwork et célébrer la convivialité entre amis, famille ou collègues, que ce soit en véranda chauffée pour la saison froide, en terrasse pour l'été ou tout simplement sur les banquettes moelleuses en intérieur, on retrouve une sélection d'assiettes et tapas à partager gourmandes, bières pression de qualité, mais aussi divers cocktails signature et mocktails.

HAPPY HOUR

Le plaisir est d'autant plus apprécié en semaine grâce à l'happy hour de 16h30 jusqu'à 19h30.



FRIENDLY DINNER

Le soir, le lieu dévoile une ambiance tamisée, que ce soit pour partager un dîner romantique en amoureux ou bien autour d'une grande tablée pour une occasion particulière tel qu'un anniversaire ou un repas d'entreprise.

Mais que vous ayez envie d'un plat léger ou consistant, soyez sûrs que le réconfort sera dans l'assiette : ribs de bœuf, fish and chips, burgers classiques ou végétariens, difficile encore de faire son choix parmi ces délicieuses recettes.

CÔTÉ DESSERTS

Léger, gourmand, aux fruits ou au chocolat, hors de question de renoncer à la touche sucrée pour clôturer le repas. Comme le reste de la carte, tous les desserts sont 100% faits-maison et avec amour pour le plaisir des papilles.

COOLANGATTA GROUP, UNE AFFAIRE DE FAMILLE ET D'AMIS

Coolangatta est une véritable family & friends affair de 5 restaurants, 4 bars, 2 épiceries healthy et 1 guinguette estivale. Notre marque de fabrique : l'art et l'amour de recevoir avec générosité et bonne humeur.

Bars à cocktails et pubs : Fitzroy, Tiger, Eden Park Pub, Little Temple Bar

Restaurants : Loulou Paris, Loulou Antony, Judy cantine qualitative, Georgette

Épiceries : Judy Market

Guinguette : La Guinguette de Clamart



WWW.COOLANGATTA-GROUP.COM
[@COOLANGATTAGROUP](https://www.instagram.com/COOLANGATTAGROUP) SUR INSTAGRAM



LOULOU

LOULOU PARIS

90 boulevard Saint-Germain, 75005 Paris

Lundi au vendredi de 8h à 00h

Samedi et dimanche 9h à 00h

Service en continu

CONTACT PRESSE

Déborah Muller

Responsable Communication

deborah@coolangatta-group.com

06 14 40 68 61

WWW.LOULOUFRIENDLYDINER.COM

[@LOULOU_RESTAURANT](https://www.instagram.com/LOULOU_RESTAURANT)