

LOWLOW

BRUNCH



## NOTRE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Le 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



# COFFEE SHOP

Café de spécialité torréfié artisanalement  
par Coutume en région parisienne

Espresso	3	Café latte	5.5
Café allongé	3	Cappuccino / double shot	5.5 / 6.5
Double espresso	4	Flat white	6
Americano	4	Mocaccino	7
Macchiato	3.5	Babyccino pour les enfants	3
Cortado	4.5	Café madeleine ☹️ 🚫	4.5

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

## CAFÉS FILTRES

Mug de café filtre	4	Cold brew	6
Aeropress	8	V60 1 personne	8

## THÉS & INFUSIONS BIO LE TEMPS D'UN RÊVE 6

Thé vert Sencha . Sencha citronnelle & gingembre . Sencha à la bergamote . Matcha . Hojicha

Thé noir Earl Grey . Strong Breakfast

Infusions Soleil Andalou . Sunny Kiss . Manipura . Sobacha

## BOISSONS MAISON HOT OR ICED 6.5

Ube latte à base de lait d'avoine et de poudre d'ube

Cherico latte chicorée bio sans caféine et cultivée en France, lait d'avoine

Chocolat noir au lait de vache

Hojicha latte thé vert japonais torréfié

Matcha latte au lait d'avoine

Chai latte lait de vache, thé noir, cannelle, badiane, poivre, gingembre, sirop d'érable

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 *Anti-oxydant !* lait d'avoine, pâte de sésame noir, charbon végétal actif

Açaï latte à base de lait de coco et de baie d'açaï

Option  
dirty  
+ 1€

# BOISSONS FRAÎCHES

## **JUS PRESSÉS À FROID** JUDY 25CL 7

**Purify** céleri, citron

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

**Recover** pomme, ananas, concombre, épinards, spiruline

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

**Glow** fraise, pomme, citron

## **SHOT** JUDY, LE PLEIN DE VITAMINE C ! 6CL 4.5

**Fortify** pomme, citron, gingembre, piment de cayenne

**Rise** gingembre, eau minérale

## **BOISSONS FRAÎCHES MAISON**

**Citronnade** citron pressé, gingembre, miel, sauge 6

**Ice Tea bio** rooibos, pêche, hibiscus, orange 6

**Bissap** hibiscus, verveine, miel, menthe fraîche 6

**Arnold Palmer** moitié thé glacé, moitié citronnade 6

## **SODAS**

**Kombucha Archipel** parfum du moment 33CL 7

**Jus de pomme bio** 25CL 6

**Limonade bio Uma** 33CL 5.5

**Ginger beer Uma** 33CL 5.5

**Soda** Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Evian, Perrier 33CL 5.5

**Evian** 1L, Perrier fines bulles 1L 7

# 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, vanille

## MOCKTAILS

SANS ALCOOL



Cascara tonic 8

Infusion de cascara maison,  
tonic, jus de citron frais



Fresh mango 8

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



Coolangatta 8

Fruits rouges, cranberry, pomme,  
citron, fleur de sureau

# BRUNCH ALL DAY

<b>Eggs on toast and bacon</b>	16
œufs bio au plat, toast de pain au levain bio, bacon, tomates cerises rôties, salade d'herbes <i>Option avocat +2€</i>	
<b>Avocado toast</b>	18
toast de pain au levain bio, avocat, feta, œufs bio pochés, coriandre, salade d'herbes fraîches, oignons rouges, frites <i>Option pain sans gluten +2,50€ (🌾), bacon +2€, saumon fumé Bomlö +6€</i>	
<b>Savoury Pancakes (🌾)</b>	16
trio de pancakes sans gluten, œufs bio au plat, bacon, sirop d'érable	
<b>Big Breakfast</b>	18
œufs bio brouillés, toast beurré, bacon, beans, légumes rôtis, avocat, smashed potatoes	
<b>Œufs Bénédicte (🌾)</b>	18
pain aux graines sans gluten maison, poitrine fumée, jambon de Paris sans nitrite, œufs bio pochés, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites	
<b>Œufs norvégiens (🌾)</b>	23
pain aux graines sans gluten maison, saumon fumé Bomlö, œufs bio pochés, épinards, sauce hollandaise, herbes, salade de jeunes pousses, frites	
<b>Guéthary eggs (🌾)</b>	18
pain aux graines sans gluten maison, œufs bio pochés, jambon de Paris sans nitrite, mousse de chorizo, crispy bacon, smashed potatoes	



# BRUNCH ALL DAY

<b>Caesar salad</b> (GF)	18
salade romaine, poulet français croustillant <u>ou</u> tofu frit, œuf bio poché, crispy bacon, croûtons, parmesan, sauce caesar maison	
<b>Buddha bowl</b> (GF)	17
légumes crus et cuits, quinoa, œuf bio poché, vinaigrette à la betterave <i>Option poulet croustillant +3€. Option tofu de la ferme Les Petits Evaurys +3€</i>	
<b>Salade de bœuf thaï</b> (GF)	21
tataki de bœuf, sucrine, poivron, menthe, coriandre, soja, poudre de riz grillée, échalote, citronnelle, concombre, sésame	
<b>Club sandwich</b> (GF)	18
focaccia sans gluten maison, filet de poulet français mariné, avocat, tomate, bacon, cheddar, frites	
<b>Chicken parmigiana</b> (GF)	18
poulet croustillant, jambon blanc de Paris, parmesan, mozzarella, Melbourne hot sauce, frites	
<b>Ceviche de dorade</b> (GF)	23
poisson cru mariné, avocat, radis, grenade, cébette, oignon rouge, sauce leche de tigre à la passion, frites ou salade	
<b>Bacon Cheese Burger</b>	19
bun artisanal bio, bœuf charolais, mayonnaise au poivre, poitrine fumée, cheddar, salade, cornichons, oignons rouges, frites	
<b>Chicken Burger</b>	19
bun artisanal bio, poulet mariné croustillant, parmesan, mozzarella, roquette, oignons rouges, mayonnaise maison, frites de patates douces.	

*Option pain bun sans gluten +2,5€*

## SIDES

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

(GF) SANS GLUTEN (V) VEGAN (PL) SANS LACTOSE

TOUS NOS ŒUFS SONT BIO. NOTRE PAIN PROVIENT DE LA MAISON ISABELLE

# DESSERTS

<b>Café madeleine</b> (☞) (🌱)	4,5
café de spécialité et madeleine	
<b>Mousse au chocolat</b> (☞)	8
cacao issu de l'agriculture durable	
<b>Le fameux Carrot cake</b>	9
glaçage, zestes de citron vert	
<b>Berries pancakes</b> (☞)	13
trio de pancakes sans gluten, chantilly à la mascarpone, fruits rouges, sirop d'érable	
<b>Coupe melba</b> (☞)	10
glace vanille, chantilly mascarpone au citron vert, framboises, crumble, coulis de fruits rouges	
<b>Loulou Cheesecake</b> (☞)	9
sablé sans gluten, coulis de fruits du moment	
<b>Tarte au citron meringuée</b> (☞)	9
sablé sans gluten, zestes de citron vert	
<b>Açaï bowl</b> (☞) (🌱)	11
baies d'açaï, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille	
<b>Café gourmand</b> (☞)	10
café de spécialité et trio de desserts sans gluten	
<b>Granola bowl</b> (☞)	9
fromage frais, sirop d'agave, granola maison, fruits frais de saison	
<b>Gâteau cru au chocolat</b> (🍷) (☞)	9
dattes, noisettes, lait d'amande, chocolat 60%	



# PÂTISSERIES DU JUDY

Confectionnées dans notre atelier sans gluten,  
servies toute la journée

Cinnamon roll 🌾	5
Cookie 🌾 noix de cajou, pépites de chocolat	4
Banana bread 🌾 🥚	5
Cake chocolat 🌾 🥚	5
Cake citron pavot 🌾	5
Brownie 🍷 🌾	6
Madeleine 🌾 🥚	2.5

## 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.



# VINS & CHAMPAGNES

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



## ROSÉ

	12.5CL	75CL
Source de Roseblood Estoublon, Grenache, Syrah, Cinsault. <i>Gourmand, fruité.</i>	7	32
Côtes de Provence <a href="#"><u>bio</u></a> H&B, Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle. <i>Fraîcheur, minéralité</i>	7.5	35
Château de Brégançon Cru classé AOP Côtes de Provence bio. <i>Intensité fruitée</i>		39

## BLANCS

Source de Roseblood Estoublon, Chardonnay. <i>Fruité, minéral.</i>	7	32
Muscadet <a href="#"><u>nature</u></a> Domaine Eric Chevalier, Melon de Bourgogne. <i>Frais, élégant, salin</i>	7.5	35
Crozes-Hermitage <a href="#"><u>bio</u></a> Domaine Combier, Marsanne, Roussanne. <i>Complexe, équilibré</i>	9	42
Sancerre de Romain Domaine Carroir Perrin, Sauvignon. <i>Minéralité et fraîcheur</i>		36
Côteaux des Lyonnais <a href="#"><u>bio</u></a> Maison Clusel Roch, Chardonnay. <i>Fleurs et agrumes</i>		36
Vouvray <a href="#"><u>raisonné</u></a> Domaine du Clos Thierrière, Chenin. <i>Sec et aromatique</i>		45
Chablis <a href="#"><u>biodynamie</u></a> Domaine Jean Dauvissat, Chardonnay. <i>Vin salin, nez exotique</i>		57
Mercrey Cellier des dames, Chardonnay. <i>Notes de noisettes et d'aubépine</i>		65

## ROUGES

Nouvelle vague <a href="#"><u>bio</u></a> H&B, pinot noir. <i>Léger, fruité</i>	7	32
Carafon des Acolytes <a href="#"><u>nature</u></a> Les Accoles, Grenache, Carignan. <i>Gouleyant</i>	8	36
Côtes du Rhône <a href="#"><u>bio</u></a> Domaine Matthieu Barret, Syrah. <i>Nez épicé, fruits acidulés</i>	9	38
Dilemme d'Achille <a href="#"><u>bio</u></a> Domaine Santamaria, Niellucio. <i>Aussi beau que son île !</i>		39
Crozes-Hermitage <a href="#"><u>bio</u></a> Domaine Combier, Syrah. <i>Rond, fruité</i>		42
Fleurie <a href="#"><u>biodynamie</u></a> Domaine Marc Delienne, Gamay. <i>Délicat, floral</i>		45
Mas Foulaquier <a href="#"><u>biodynamie</u></a> Pic Saint Loup, Syrah, Grenache. <i>Vin nature expressif</i>		49
Saint Joseph <a href="#"><u>bio</u></a> Domaine François Villard, Syrah. <i>Arômes de poivre doux</i>		57
Givry Cellier des Dames, Pinot noir. <i>Arômes de groseille, sureau, violette et thé fumé</i>		65

## BULLES

L'Excessive <a href="#"><u>sans alcool</u></a> Estoublon, effervescent AOC. <i>Frais et floral</i>	8	39
Pet'nat de Marc Delienne <a href="#"><u>nature</u></a> <i>Ne prend pas la tête le lendemain</i>	9	42
Lancelot-Pienne <i>Fines bulles et fraîcheur</i>	12	69
R de Ruinart Brut <i>Équilibré et élégant</i>		95

# BIÈRES PRESSION



## Loulou Lager 4.2°

pils colorée avec une légère amertume

5

8

5

## 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 aux notes de fruits frais

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

### Jade 25CL 4.5°

bière blonde bio et sans gluten

6

### Bière de travail 33CL 0.3°

bière avec très peu d'alcool type IPA

6

# LOULOU C'EST NOUS !

@loulou\_restaurant



Coolangatta Group