

Cocktails Création

15cl

LE « MAD SPRITZ » 22

H.Theoria Electric Velvet, Savoia Americano Rosso,
verjus de raisin, prosecco, eau pétillante

BELLA VITA 26

Cognac Hennessy VS, Double Jus 30&40, sirop de vanille Bacanha,
verjus de raisin, jus de pomme Tree of Love

BELLINI AUTUNNALE 26

Liqueur de pomme au Calvados Coquerel,
purée de pomme Granny Smith, cidre Eric Bordelet

PISTACCHIO MARTINI 26

Vodka Belvédère, crème à la liqueur de pistache de Sicile Paesano,
liqueur de noisette Frangelico, espresso

Les Classiques

15cl — 20

COSMOPOLITAN	MARGARITA	PISCO SOUR
OLD FASHIONED	NEGRONI	DAIQUIRI
DRY MARTINI	PALOMA	ESPRESSO MARTINI
LAST WORD	MOSCOW MULE	MANHATTAN

Cicchetti

- Bresaola, roquette, parmesan 18
Bresaola, arugula, parmesan
- Jambon blanc à la truffe — *Truffled white ham* 27
- Jambon de Parme DOP 30 mois Sant’Ilario 29
30 month Sant’Ilario Parma ham

Antipasti

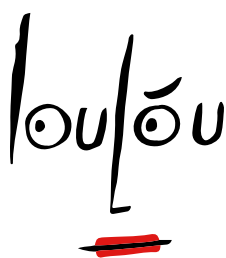
- Soupe de tomates de Sicile, raviolis ricotta, blette, épinard 21
Tomato soup with ricotta-filled ravioli, chard spinach
- Aubergines alla parmigiana 25
Aubergine parmigiana
- Vitello tonnato — *Vitello tonnato* 26
- Calamari fritti — *Fried calamari* 26
- Asperges blanches des Landes, sauce malthaise 28
White asparagus, Malthaise sauce

Salades / Salads

- Salade de haricots verts, pistaches de Sicile, ricotta fumé 24
Green bean salad, Sicilian pistachios, smoked ricotta
- Cœur de laitue, asperges vertes, fèves, artichauts, olives, câpres 28
Lettuce heart, green asparagus, lima beans, artichokes, olives, capers
- Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d’olive vierge 28
Raw purple artichokes, aged parmesan, virgin olive oil
- Salade de concombre, avocat, féta, graines de lin, sucrine, agrumes 24
Cucumber, avocado, lettuce, citrus, feta and flaxseeds salad
- Mozzarrela di Buffala, poires, oranges, fenouil, sucrine 25
Mozzarrela di Buffala, pears, oranges, fennel, sucrine

Crudos et Carpaccios

- Carpaccio de bar, stracciatella, framboises, citron noir, basilic 32
Sea bass ceviche, lemon, olive oil, stracciatella, raspberry
- Tranches de thon rouge mariné alla puttanesca 32
Red tuna carpaccio, tomatoes, garlic, spicy pepper, capers, olives
- Gambero rosso & stracciatella, sarrasin torréfié 49
Gambero rosso carpaccio and stracciatella, roasted buckwheat
- Carpaccio de poulpe, citron, fenouil 25
Octopus carpaccio, lemon, fennel



Pizzas

Primavera : pesto, asperges, fèves, straciatella 29

Pesto, aspergus, lima beans, straciatella

À la truffe — *With truffle* 50

Risotto et Pasta

Spaghetti al pomodoro 25

Organic spaghetti al pomodoro, basil

Pipe Rigate alla vodka 29

Pipe rigate with a tomato-vodka sauce

Linguine Mancini au pesto de pistaches de Sicile 29

Sicilian pistachio pesto Mancini linguine

Mezze maniche au ragoût de veau 31

Veal ragù mezze maniche

Tagliatelles Alfredo à la truffe 49

Truffle Alfredo tagliatelle

Tagliolinnis au thon cru, citron, fenouil 36

Raw tuna and lemon tagliolinnis

Linguine alla vongole — *Linguine with clams* 39

Risotto tomates, safran, romarin — *Tomatoes, saffron and rosemary risotto* 32

Risotto du jour — *Risotto of the day* PM

Viandes / Meat

- Piccata de veau de lait al limone, sauge 34
Veal piccata with lemon and sage
- Côtes de veau alla Milanese – *Veal Milanese* 44
- Côtelettes d'agneau de lait du Pays Basque poêlées au thym citron 39
Basque country lamb chops with lemon, thyme
- Poulet au citron de sicile – *Sicilian lemon chicken* 29
- Pièce de viande du jour – *Meat of the day* PM

Poissons / Fish

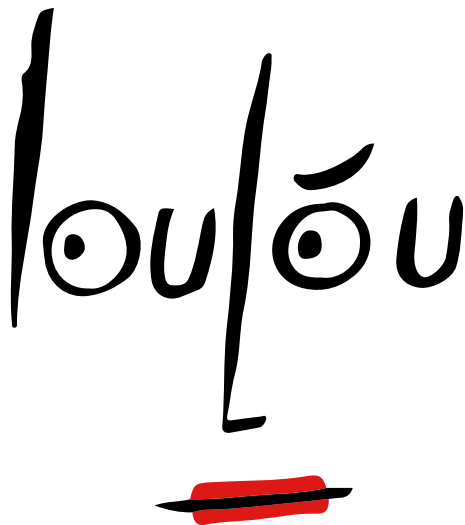
- Cabillaud all'amatriciana – *Cod all'Amatriciana* 32
- Filet de loup Riviera 46
Grilled sea bass, tomatoes, olives, capers, artichoke
- Poulpe, aioli – *Grilled octopus, aioli* 39
- Gambas obsibue, gingembre, citronnelle, piment végétarien 49
Obsibue prawns, ginger, lemongrass, vegetarian chilli pepper
- Poisson du jour – *Fish of the day* PM

Desserts

- Chouquettes à la crème vanillée, sauce chocolat 15
Puff pastry stuffed with vanilla whipped cream, served with a chocolate dipping sauce
- Millefeuille à la vanille fraîche 15
Fresh vanilla millefeuille
- Tarte chaude au chocolat – *Hot chocolate tart* 17
- Tarte fine aux fraises – *Strawberry tart* 18
- Crèmes glacées et sorbets artisanaux 18
(Chocolat Gianduja, noisette, pistache, café, framboise, citron)
Artisanal iced creams and sorbets (Gianduja, hazelnut, pistachio, coffee lemon, raspberry)
- Affogato di Loulou – *Loulou's affogato* 18
- Coupe glacée très gourmande aux agrumes 18
Citrus ice cream coupe

A partager (pour 2 ou plus)

- Tiramisù – *Tiramisù* 34
- Pizza gianduja, noisettes du Piémont 29
Chocolate-hazelnut pizza, Piedmont hazelnuts
- Pavlova aux fruits rouges – *Red berries Pavlova* 45



MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli 75001 Paris

01 42 60 41 96

Instagram @LoulouRestaurant