

Cocktails Creation

LOULOU'S BELLINI 30

Champagne Veuve Clicquot, Cointreau, sirop de verveine, purée de mandarine de Sicile, Bergamote de Calabre

MESSICO E NUEVELO 26

Tequila Don Julio, Humo Licor Chipotle citron vert, jus d'ananas, sirop de gingembre Bacanha

SOGNO DI BERGAMOTTO 26

Vodka Belvedere, liqueur de bergamote Italicus, Liqueur Saint-Germain, Cordial de pois papillon et lavande bacanha, citron jaune, eau pétillante

POLLINE DI FIORI 26

Bourbon Bulle It, Vermouth 9 di Dante, Liqueur «Cuir lointain» H Theoria, Campari infusé au pollen d'abeille

Les Classiques

15cl — 20

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

Loulou



MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli 75001 Paris

01 42 60 41 96

Instagram @LoulouRestaurant

Cicchetti

Bresaola de Tauro, roquette, parmesan 18
Bresaola de Tauro, arugula, parmesan

Jambon blanc à la truffe — *Truffled white ham* 27

Jambon de Parme DOP 30 mois Sant'Ilario 29
Sant'Ilario Parma ham aged 30 months

Antipasti

Aubergines alla parmigiana 25
Eggplant, mozzarella, tomato, basil, parmesan

Vitello tonnato 26
Thinly sliced veal from Piedmont with capers, sundried tomatoes and a creamy tuna sauce

Calamari fritti — *Fried calamari* 26

Glacé de tomate, melon, pastèque, framboises, olives Taggiasche 25
Chilled tomato, melon, watermelon, raspberry soup, Taggiasche olives

Mozzarella di Bufala entière (à partager), tomates Datterini 49
A whole Mozzarella di Bufala (to share), Datterini tomatoes

Tempura de fleurs de courgettes, ricotta, anchois frais 27
Tempura zucchini flowers, ricotta, anchovies

Salades / Salads

Salade de haricots verts, pistaches de Sicile, Pecorino fumé 24
Green bean salad, Sicilian pistachio, smoked Pecorino

Salade de concombre, avocat, féta, graines de lin, sucrine, agrumes 24
Cucumber, avocado, lettuce, citrus, feta and flaxseeds salad

Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 27
Raw purple artichoke, aged parmesan, virgin olive oil

Tranches de melon, jambon de parme, granité de melon et muscat, menthe fraîche 27
Melon carpaccio, Sant'Ilario Parma ham, melon and muscat grape granita, extra virgin olive oil, fresh mint

Crudos

Ceviche de bar à l'huile d'olive citron, straciatella, framboises fraîches, coriandre 32
Sea bass ceviche, lemon, olive oil, straciatella, mint and coriander

Tranches de thon rouge alla puttanesca 29
Red tuna carpaccio, tomatoes, garlic, spicy pepper, capers, olives, anchovies

Carpaccio de gambero rosso à l'orange de Sicile 36
Gambero rosso carpaccio with Sicilian orange

Loufou

Pizzas

Fleurs de courgettes, straciatella, pesto de roquette 32
Zucchini flower, straciatella, arugula pesto

À la truffe — *With truffle* 50

Risotto et Pasta

Spaghetti al pomodoro — *Organic spaghetti al pomodoro, basil* 25

Pipe Rigate alla vodka 29
Cherry tomato, onions, parmesan cream, flamed with vodka

Linguine Mancini au pesto de pistaches de Sicile 29
Sicilian pistachio pesto Mancini linguine

Mezze Maniche au ragoût de veau 34
Mezze Maniche veal sauce ragù

Spaghettis au thon cru & citron 35
Raw tuna and lemon spagethis

Ravioles de langoustines, bouillon aux coquillages 35
Scampi ravioli, shellfish broth

Risotto tomates, safran, romarin 30
Tomato, saffron and rosemary risotto

Viandes / Meat

Carpaccio de boeuf « Polmard » 31
Beef carpaccio, capers, arugula, parmesan cheese

Piccata de veau de lait al limone, sauge 34
Veal piccata with lemon and sage

Milanese de veau alla Saltimbocca — *Veal Milanese* 42

Côtelettes d'agneau de lait du Pays Basque poëllées au thym citron 38
Basque country lamb chops with lemon, thyme

Pièces de bœuf du jour PM
Marinated beef tagliata, arugula, Sardinian Pecorino

Poissons / Fishes

Tranches de saumon mi-cuites, rafraîchies au bouillon cacciucco 29
Salmon cacciucco

Filet de loup Riviera 43
Grilled sea bass, tomato, olives, capers, artichoke

Poulpe, aïoli — *Grilled octopus, aïoli* 38

Filet de Saint Pierre, citron, fenouil, asperges, courgettes 56
Braised John Dory fillet, lemon, fennel, asparagus, zucchini

Desserts

Chouquettes à la crème vanillée, à tremper dans du chocolat 15
Puff pastry stuffed with vanilla whipped cream, chocolate sauce

Millefeuille à la vanille fraîche 15
Fresh vanilla millefeuille

Tarte au citron — *Lemon tart* 16

Tarte au chocolat chaud — *Hot chocolate tart* 17

Fraisier — *Strawberry cream cake* 18

Crèmes glacées et sorbets artisanaux 18
(Chocolat Gianduia, noisette, pistache, café, framboise, citron)
Artisanal iced creams and sorbets (Gianduia, hazelnut, pistachio, coffee lemon, raspberry)

Fraises et framboises fraîches, crème légère à la vanille 23
Fresh strawberry, raspberry vanilla cream

Fraises des bois (selon arrivage) 25

À partager (pour 2 ou plus)

Tiramisù — *Tiramisù* 33

Pavlova aux fruits rouges — *Red berry Pavlova* 45

Belle Coupe de fruits de saison — *Seasonal fruit plate* 49



Les Vins au Verre

CHAMPAGNES 12,5 cl

Veuve Clicquot « Yellow Label »		22
Veuve Clicquot Rosé		26
Ruinart Blanc de Blancs		32

VINS BLANCS 12,5 cl

DOC Etna Bianco « Alta Mora » Cusumano	2021	14
Chablis, Domaine Jean-Pierre Grossot	2019	16
Sancerre « Sauvage » Pascal Jolivet	2021	22

La Sélection

Meursault « Vieilles Vignes » Vincent Girardin	2018	30
--	------	----

VINS ROUGES 12,5 cl

Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Pellé	2020	13
IGT Toscana « Villa Antinori » Marchesi Antinori	2019	15
Savigny-lès-Beaunes, Les Héritiers Saint-Genys	2020	22

La Sélection

DOCG Chianti Classico Riserva, Castell'in Villa	2015	30
---	------	----

VINS ROSÉS 12,5 cl

Côtes-de-Provence « Whispering Angel » Cave d'Esclans	2022	14
Côtes-de-Provence « Rose & Or » Château Minuty	2022	15

VINS DOUX 12,5 cl

IGP Côtes de Gascogne « La Demoiselle de » Domaine Laballe	2019	14
--	------	----

Les Champagnes

CHAMPAGNE NON MILLESIMÉ

	Btl.	Mag.	Jero.
Veuve Clicquot « Yellow Label »	140	290	720
Telmont	145		
Ruinart « R »	155	320	
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	170		
Ruinart Blanc de Blancs	240	490	
Krug « Grande Cuvée »	640		
		170 ^{ème} Édition	

CHAMPAGNE MILLESIMÉ

Veuve Clicquot « Vintage »	2012	250	
Charles Heidsieck « Blanc des Millénaires »	2007	395	
Ruinart « Dom Ruinart »	2010	450	
Veuve Clicquot « La Grande Dame »	2012	490	
Dom Pérignon	2012 / 2008	550	1 300
Louis Roederer « Cristal »	2012 / 2008	720	1 800
Dom Pérignon « Cuvée Plénitude 2 »	2003	1 100	
Veuve Clicquot « Vintage Réserve »	1980	1 350	
Dom Pérignon « Cuvée Plénitude 2 »	2000	1 500	

CHAMPAGNE ROSÉ

Veuve Clicquot Rosé		190	390
Ruinart Rosé		240	490
Veuve Clicquot « Vintage Rosé »	2012	260	
Veuve Clicquot « Vintage Réserve Rosé »	1990	700	
Krug Rosé « Grande Cuvée »	26 ^{ème} Édition	900	
Dom Pérignon Rosé	2008 / 2006	1 200	2 500
Dom Pérignon Rosé « Cuvée Plénitude 2 »	2000	4 000	

Les Vins Blancs de France

ALSACE

	Btl.	Mag.
Riesling « Roche Roulée » Domaine Zind-Humbrecht	2019	70
Pinot Blanc « Am Zelle » Marc Tempé	2019	75
Riesling Grand Cru « Mandelberg » Domaine Trimbach	2018	160

BOURGOGNE

Bourgogne, Thierry & Pascale Matrot	2020	75	
Bourgogne Aligoté, Domaine Mongeard-Mugneret	2020	80	
Bourgogne « Les Setilles » Olivier Leflaive	2019 / 2020	85	205
Chablis Monopôle « Le Clos du Château » Château de Fleys	2021	90	
Saint-Véran « Crassostrea Angulata » Château de Rossan	2017	115	
Montagny 1 ^{er} Cru, Olivier Leflaive	2019	120	
Chablis 1 ^{er} Cru « Vaillons » Fontaine Goby	2019	160	
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « En Remilly » Vincent Girardin	2020		330
Meursault « Vieilles Vignes » Vincent Girardin	2018	180	
Puligny-Montrachet, Alex Gambal	2019	195	
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Clos Saint-Jean » Les Héritiers Saint Genys	2019	250	
Meursault 1 ^{er} Cru « Les Santenots » Domaine Jacques Prieur	2018	265	
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Les Chenevottes » Maison Brisset	2020	280	
Meursault 1 ^{er} Cru « Charmes » Les Héritiers Saint Genys	2018	380	
Corton-Charlemagne Grand Cru, Vincent Girardin	2018	480	
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru « Clos de la Truffière » Domaine Benoît Ente	2019	720	
Bâtard-Montrachet Grand Cru, Olivier Leflaive	2018	1 260	
Meursault « Clos des Ambres » Domaine Arnaud Ente	2009		2 700
Meursault, Domaine Arnaud Ente	2011		2 900
Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru, Domaine Ramonet	2016	1 920	
Montrachet Grand Cru, Domaine J-C Ramonet	2012	4 800	
Montrachet Grand Cru, Domaine J-C Ramonet	2015	5 200	

Les Vins Blancs de France

VALLÉE DE LA LOIRE

		Btl.	Mag.
Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Pellé	2021	70	
Sancerre « Sauvage » Pascal Jolivet	2020	120	240
Anjou « Le Cornillard » Domaine Patrick Baudoin	2017	120	
Pouilly-Fumé « Barre à Mine » Michel Redde	2020	150	
VDF « Buisson Renard » Didier Dagueneau	2015	360	
VDF « Pur Sang » Didier Dagueneau	2019 / 2019	450	1 100
Sancerre « Mont Damné » Didier Dagueneau	2019	510	
Pouilly-Fumé « Silex » Didier Dagueneau	2014 / 2019	520	1 350

VALLÉE DU RHONE

IGP Gard « 1756 Viognier » Château de Campuget	2020	70	
Crozes-Hermitage « Mule Blanche » Domaine Paul Jaboulet Aîné	2021	90	
Condrieu « La Petite Côte » Yves Cuilleron	2020	120	
Châteauneuf-du-Pape « Vin de la Solitude » Domaine de la Solitude	2021	160	
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel	2018	225	

BORDEAUX & SUD DE LA FRANCE

Sauternes, Château d'Yquem	1990	1 650	
Sauternes, Château d'Yquem	2005	2 100	
Côtes-de-Provence « Prestige » Château Minuty	2021	70	
IGP Alpilles, Domaine de Trévallon	2019	260	

Les Vins Rosés

CÔTES-DE-PROVENCE

		Btl.	Mag.	Jéro.
« Whispering Angel » Cave d'Esclans	2022	75	160	320
« Rose & Or » Château Minuty	2022	90	190	330
« Château d'Esclans » Château d'Esclans	2022	120	250	
« 281 » Château Minuty	2022	130	270	480
« Garrus » Château d'Esclans	2020	275	560	

Les Vins Blancs d'Italie

HAUT ADIGE

		Btl.
IGT Vigneti delle Dolomiti « Fontanasanta Manzoni » Foradori	2020	90
IGT Vigneti delle Dolomiti « Fontanasanta Nosiola » Foradori	2019	130

PIEDMONT

DOC Colli Tortonesi Timorasso « Derthona » Claudio Mariotto	2019	70
DOCG Roero Arneis « Trinitá » Malvirá	2018	90
DOC Langhe Chardonnay « Rossj Bass » Gaja	2020	250

TOSCANE

IGT Toscana « Droppello » Tenuta Fertuna	2020	60
DOCG Vernaccia di San Gimignano « Fiore » Montenidoli	2019	75
IGT Toscana « Poggio Alle Gazze » Tenuta dell'Ornellaia	2019	145

SICILE

IGT Terre Siciliane « Angimbe » Cusumano	2020	60
IGT Sicilia, Serra Ferdinandea	2020	70
DOC Etna Bianco « Alta Mora » Cusumano	2021	90

Les Vins Rouges de France

BOURGOGNE

	Btl.	Mag.
Bourgogne « La Taupe » Chavy-Chouet	2021	85
Savigny-lès-Beaunes, Les Héritiers Saint-Genys	2020	105
Santenay 1 ^{er} Cru « Le Beauregard » Vincent Girardin	2017	110
Bourgogne « Vieille Vignes » Philippe Pacalet	2019	130
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « Les Castets » Domaine Billard Père & Fils	2021	140
Volnay « Vieilles Vignes » Vincent Girardin	2019	320
Gevrey-Chambertin, Thierry Mortet	2020	175
Mercurey 1 ^{er} Cru Monopôle « Clos Marcilly, Cuvee Clovis » Héritiers St-Genys	2018	180
Pommard, Olivier Leflaive	2015	200
Gevrey-Chambertin, Domaine Sérafin	2016	220
Morey-Saint-Denis, Domaine François Feuillet	2018	220
Pommard, Philippe Pacalet	2018	260
Corton Grand Cru, Vincent Girardin	2018	275
Volnay 1 ^{er} Cru « Les Santenots » Domaine Jacques Prieur	2016	280
Chambolle-Musigny, Domaine Mongeard-Mugneret	2019	315
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Aux Argillas » Philippe Pacalet	2019	375
Nuit Saint-Georges « Les Murgers des Cras » Domaine Perrot-Minot	2018	390
Vougeot 1 ^{er} Cru « Les Cras » Domaine Mongeard-Mugneret	2019	450
Echézeaux Grand Cru, Pierre Brisset	2020	620
Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Sérafin	2014	780
Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Méo-Camuzet	2019	870
Richebourg Grand Cru, Domaine Mongeard-Mugneret	2019	1 950

LOIRE

Sancerre, Domaine Comte de Charme	2020	70
Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Pellé	2020	75
Sancerre « Sauvage » Pascal Jolivet	2017	120
Saumur-Champigny, Domaine Clos Rougeard	2015	420

Les Vins Rouges de France

VALLÉE DU RHÔNE

	Btl.	Mag.
Crozes-Hermitage, Domaine Yann Chave	2021/2020	80 170
Saint-Joseph, Maison les Alexandrins	2019	85
Côte-Rôtie, Maison Tardieu-Laurent	2020	180
Côte-Rôtie « Blonde du Seigneur » Georges Vernay	2020	210
Côtes-du-Rhône, Château des Tours	2017	280
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel	2009	390
Côte Rôtie, Domaine Stéphane Ogier	2010	440
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe	2005	570

SUD DE LA FRANCE

Côtes du Roussillon « Les Sorcières » Clos des Fées	2021	65
Bandol, Domaine de Terrebrune	2016	95 180
Côtes-de-Provence « Gabriel » Château Minuty	2019	170
Bandol, Château de Pibarnon	2010	210
Bandol, Château de Pibarnon	2003	260
IGP Alpilles, Domaine de Trévallon	2011	290
Bandol, Château de Pibarnon	1996	350

Les Vins Rouges de France

BORDEAUX RIVE GAUCHE

		Btl.	Mag.
Bordeaux Supérieur, Château Reignac	2018	65	
Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet	2013	110	
Moulis-en-Médoc, Château Chasse-Spleen	2019		290
Haut-Médoc 3 ^{ème} Cru Classé, Château La Lagune	2004	250	
Saint-Estèphe, Château La Croix Saint-Estèphe	2014	85	
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	2016	165	
Saint-Estèphe 2 ^{ème} Cru Classé, Cos d'Estournel	2003	1 150	
Saint-Julien, Clos du Marquis	2012	210	
Margaux 3 ^{ème} Cru Classé, Château Ferrière	2017	185	
Margaux 3 ^{ème} Cru Classé, Château de Giscours	2012	240	
Margaux 3 ^{ème} Cru Classé, Château d'Issan	2015	260	
Margaux 3 ^{ème} Cru Classé, Château Palmer	2014	950	
Margaux 1 ^{er} Cru Classé, Château-Margaux	2004	1 900	
Pauillac, Château Pédesclaux	2014	145	
Pauillac, Réserve de la Comtesse	2015	165	
Pauillac 5 ^{ème} Cru Classé, Château Lynch-Bages	2001	820	
Pauillac 1 ^{er} Cru Classé, Château Mouton-Rothschild	2007	1 760	
Pauillac 1 ^{er} Cru Classé, Château Mouton-Rothschild	2008	1 890	
Pessac-Léognan, Les Hauts de Smith	2017	90	
Pessac-Léognan 1 ^{er} Cru Classé, Château Haut-Brion	2007	1 600	
Pessac-Léognan 1 ^{er} Cru Classé, Château Haut-Brion	2004	1 750	
BORDEAUX RIVE DROITE			
Saint-Émilion Grand Cru Classé, Château de Ferrand	2017	95	
Saint-Émilion, Chapelle d'Ausone	2007	755	
Saint-Émilion 1 ^{er} Grand Cru Classé « A » Château Angélu	2011	1 300	
Pomerol, Château La Pointe	2013	180	
Pomerol, Petrus	2004	4 500	

Les Vins Rouges d'Italie

PIEDMONT

		Btl.	Mag.
DOC Verduno Pelaverga, Fratelli Alessandria	2019	60	
DOC Langhe Nebbiolo, Luigi Giordano	2019	65	
DOC Barbera d'Alba « Il Cerreto » Roberto Voerzio	2019	95	
DOCG Barolo « Del Comune di la Morra » Marcarini	2017	140	
DOC Nebbiolo d'Alba « Vigna Valmaggiore » Bruno Giacosa	2019	155	
DOCG Barolo « Serra » Marcarini	2017	180	
DOCG Barolo « Monprivato » Giuseppe Mascarello	2017	700	
DOCG Barolo « Monfortino » Giacomo Conterno	2015	3 700	

SICILE

DOC Etna Rosso « Alta Mora » Cusumano	2018	70	
DOC Etna Rosso, Graci	2019	90	
DOC Etna Rosso « Feudo di Mezzo » Tenuta delle Terre Nere	2018	150	

VENETIE

DOCG Amarone della Valpolicella Riserva « Sergio Zenato » Zenato	2015	310	
DOCG Amarone della Valpolicella Classico « Stropa » Monte dall'Ora	2012	330	

TOSCANE

DOCG Chianti Classico, Badia a Coltibuono	2020	60	
IGT Toscana Rosso, Sono Montenidoli	2018	70	
DOCG Chianti Classico, Castell'in Villa	2018	75	
DOCG Chianti Classico Riserva, Castell'in Villa	2015	150	
DOCG Chianti Classico Riserva « Il Campitello » Monteraponi	2018	195	
DOC Bolgheri « Sassicaia » Tenuta San Guido	2014	850	
IGT Toscana « Solaia » Marchesi Antinori	2009	1 110	
IGT Toscana « Solaia » Marchesi Antinori	2003	1 300	
IGT Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	2015	2 650	
IGT Masseto, Tenuta dell'Ornellaia	2017		4 600

Les Apéritifs

4 cl



Pastis 12/12	14
Vermouth Blanc Lillet	10
Vermouth Rosso 9 Di Dante Inferno	12
Vermouth Extra Dry 9 Di Dante Purgatorio	12
Vermouth Rouge Carpano Antica Formula	15
Apéritif Lutèce	15
Gentiane Suze	12
Cynar	12
Campari	12
Tempus Fugit Gran Classico Bitter	15
Bière Noam Bavarian Lager (34cl)	13

Spiritueux

4cl

GIN

Tanqueray London Dry Gin	16	Christian Drouin Le Gin Carmina	23
Tanqueray N°Ten	24	Gin Belle Rive	28
Hendrick's	22	Portofino	30
Hendrick's Flora Adora	25	Monkey 47	31

VODKA

Belvedere	18	Grey Goose	22
Belvedere Smogory Forrest	24	Le Philtre	22
Belvedere Lake Bartézek	24	Beluga Noble	30
Belvedere Héritage 176	26		

TEQUILA

Don Julio Blanco	16	Volcan de mi Tierra Cristalino	32
Don Julio Reposado	24	Volcan de mi Tierra X.A	63
Don Julio 1942	65	Clase Azul Reposado	55
Mijenta Reposado	28	Clase Azul Gold	95
Celosa	50	Clase Azul Añejo	150

MEZCAL

Union Uno Espadin y Cirial	19	Neta Bicuixe	48
Madre Espadin	22	Lalocura Pechuga 2021	55
Madre Ensemble	25		
Mahani	28	Clase Azul Durango	95

WHISKY

<i>Français</i>		<i>Japonais</i>	
B.Kuentz (D'un) Verre printanier	28	Nikka From The Barrel	30
B.Kuentz Aveux gourmands	30	Yoichi Single Malt	56
B.Kuentz Uisce de profundis	90		
		<i>Scotch</i>	
<i>Bourbon</i>		Johnnie Walker Black Label	16
Bulleit Bourbon	16	Johnnie Walker Blue Label	47
Maker's Mark	22		
Woodford Reserve	25	<i>Highlands</i>	
Blanton's	42	Oban 14 ans	30
		Dalmore 15 ans	58
<i>Rye</i>		<i>Islay</i>	
Bulleit Rye	16	Caol Ila 12 ans	26
Rittenhouse 100 House	28		

Spiritueux

4cl

RHUM

Santa Teresa 1796	35	Eminente Reserva 7 ans	22
Zacapa Solera 23	27	Mount Gay XO	25
Zacapa Royal	64		

COGNAC

Hennessy VS	20	Hennessy Paradis Impérial	230
Hennessy XO	60		
Rémy Martin XO	65		

ARMAGNAC

Laballe Exode XIV	18	Laballe Resistance	29
-------------------	----	--------------------	----

CALVADOS

Coquerel XO Blend	20	Coquerel « Single Cask » 24 ans	35
Coquerel Bourbon 4 ans	22	Coquerel « Single Cask » 30 ans	39
Coquerel Rum 8 ans	22	Coquerel « Vintage 1956 »	50
Coquerel Porto 7 ans	22		

LIQUEURS & DIGESTIFS

Liqueur Amour Matador H.Theoria	23	Liqueur Electric Velvet H.Theoria	23
Liqueur Cuir Lointain H.Theoria	23	Liqueur Midi Fauve H.Theoria	23

Chartreuse Jaune	40	Chartreuse Verte	40
------------------	----	------------------	----

Liqueur Chipotle Humo	28	Absinthe Verte La Fée Parisienne	22
-----------------------	----	----------------------------------	----

SPIRITI

UvaViva Italiana di Poli - Poli	13	Grappa di Sassicaia - Poli	55
Grappa Sarpa di Poli - Poli	16		

Limoncello - Meletti	12	Aqua di Cedro - Nardini	16
----------------------	----	-------------------------	----

Amaro - Meletti	13	Amaro - Montenegro	13
-----------------	----	--------------------	----

Sambuca - Poli	14	Amaretto - Adriatico	18
----------------	----	----------------------	----

Les Boissons Chaudes

CAFÉ BLEND LOULOU « MAISON VERLET »

Café Espresso • Décaféinato • Macchiato	6,5
Caffè latte	9
Mocaccino	9
Cappuccino	9
Doppio espresso	9
Caffè viennese	9
Ciocolata calda	9

THÉ DE LA MAISON MARIAGES FRÈRES

Darjeeling Himalaya	9
French Breakfast	9
Earl Grey Imperial	9
Thé vert Fuji Yama	9
Marco Polo	9
Mentha Piperita	9
Chamomilla Sauvage	9
Verbena Citroedora	9

Les Boissons Fraîches

EAUX

Evian, Badoit (75cl)	10
Ferrarelle (75cl)	12
Evian, Badoit Rouge (33cl)	7,5

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	9
Orangina (25cl)	9
Fever Tree Ginger Ale (20cl)	10
Fever Tree Tonic (20cl)	10
Umà Ginger Beer (33cl)	10
Umà Limonade (33cl)	10
Sirop brut Bacanha (2cl)	3,5
<i>Bergamote, Fleur de Sureau, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Pêche Blanche</i>	

JUS DE FRUITS

Orange, Citron, Pamplemousse Pressé (25cl)	10
Jus de Fruit artisanal Alain Millat (33cl)	
<i>Pomme Cox's, Poire William's, Abricot Bergeron, Tomate rouge</i>	12
<i>Fraise Sengana</i>	14

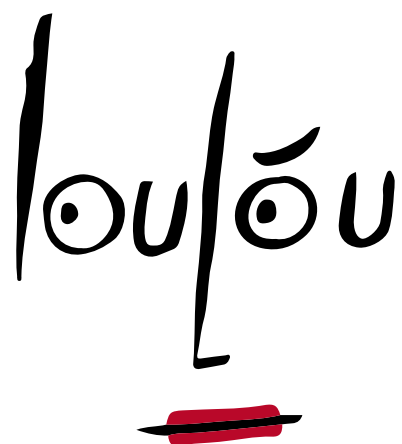
THÉS GLACÉS & EAUX PÉTILLANTES AROMATISÉES 33cl

Thé glacé Tensaï matcha, menthe poivrée	10
Thé glacé Tensaï vert, citron, fleur de sureau	10
Thé glacé maison	10
Found Bubbly Elderflower	9
Found Bubbly Cucumber Mint	9

Prix indiqués service compris - Prix TTC

Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli 75001 Paris

01 42 60 41 96

Instagram @LouLouRestaurants



Gli Spritz

15cl — 22€

Le « MAD SPRITZ »

Liqueur H.Theoria Electric Velvet, Savoia Americano Rosso,
verjus Lehmann, prosecco, eau pétillante

MEZZO FULVO

Liqueur H.Theoria Midi Fauve, cordial hibiscus & rose, sirop de sucre Bacanha,
verjus Lehmann, prosecco, eau pétillante

DA VINCI SPRITZ

Limoncello Meletti, prosecco, feuilles de menthe,
citron caviar, eau pétillante



10 Classici

15cl — 20€

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

Le Creazioni

15cl

SOGNO DI BERGAMOTTO 26

Vodka Belvedere, liqueur de bergamote Italicus, Liqueur Saint-Germain,
Cordial de pois papillon et lavande bacanha, citron jaune, eau pétillante

SHISO SMASH 26

Gin Tanqueray London Dry infusé à la fraise,
eau-de-vie de prune « The Plum, I suppose » Empirical Spirits,
sirop de yuzu Bacanha, feuilles de shiso, jus de citron vert

ROSA MARGARITA 30

Tequila rose Celosa, liqueur Saint-Germain, jus de pamplemousse,
verjus Lehmann, sirop de rose Bacanha, Mister Better's Bitters Foamer

ULTIMA PAROLA 26

Mezcal Madre Ensemble, Chartreuse verte, liqueur de marasquin,
citron vert, Mister Better's Bitters Foamer

NUDO E FAMOSO 26

Aperol, Mezcal Union Uno Espadin & Cirial, Chartreuse jaune, citron vert

MESSICO E NUEVELO 26

Tequila Don Julio, Humo Licor Chipotle
citron vert, jus d'ananas, sirop de gingembre Bacanha

LOULOU'S BELLINI 30

Champagne Veuve Clicquot, Cointreau, sirop de verveine,
purée de mandarine de Sicile, bergamote de calabre

POLLINE DI FIORI 26

Bourbon Bulle It, Vermouth 9 di Dante,
Liqueur « Cuir lointain » H Theoria, Campari infusé au pollen d'abeille

DON RAFFAE 26

Gin Tanqueray London Dry, Martini Riserva Speciale Bitter,
jus de citron jaune, sirop de sucre Bacanha, raisins verts

Senza Alcool

15cl — 18€

BAILAMME MORENA

Lyre's Italian Orange, Lyre's Classico, eau pétillante

TINTARELLA DI LUNDA

Lyre's Aperitif Dry, sirop de gingembre Bacanha, fleur d'oranger,
verjus de raisin, miel, citronnelle

Loulou

MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli 75001 Paris

01 42 60 41 96

Instagram @LoulouRestaurant