

## NOS DESSERTS

CARTE D'OR

<b>LE FROMAGE BLANC À VOTRE GOÛT</b> 5,00€ <i>coulis de fruits rouges, miel, aux herbes ou au sucre</i>	<b>L'IRISH COFFEE</b> 9,50€ <i>Irish Whisky, Café, Crème chantilly maison, sucre de canne</i>
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS</b> 7,50€ <i>Cantal 12 mois, livarot, camembert</i>	<b>CAFÉ BONNE MAMIE</b> 9,00€ <i>Assortiment des envies du chef</i>
<b>LE DESSERT DU MOMENT</b> 6,50€ <i>Réalisé sur les conseils de Mamie Lulu</i>	<b>LES PROFITEROLES</b> 9,00€ <b>LA RIRI</b> - Glace vanille, chantilly et chocolat chaud <b>LA FIFI</b> - Glace pistache, chantilly et chocolat chaud <b>LA LOULOU</b> - Glace framboise meringuée, chantilly et chocolat chaud
<b>LA VERRINE DE TATA</b> 7,50€ <i>Crème de Marrons, Caramel, Speculoos</i>	<b>LES COUPES GLACÉES</b> 2 BOULES 4,50€      3 BOULES 6,50€ <i>Vanille, Framboise meringuée, Pistache, Chocolat, Rhum-raïsans, Caramel, Sorbet Citron, Cerise, Ananas</i> SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,50€
<b>LA SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON</b> 7,00€ <i>Sorbet ananas</i>	<b>LA COUPE COLONEL</b> 9,00€ <i>Sorbet citron, Vodka, Zeste de Citron</i>
<b>LA TARTE TATIN TIÈDE</b> 8,00€ <i>Crème d'Isigny,</i>	<b>LA COUPE MALAGA</b> 9,00€ <i>Glacé rhum-raïsans &amp; vanille, rhum ambré St James, chantilly</i>
<b>LE FONDANT AU CHOCOLAT</b> 8,00€ <i>Chocolat Valrhona 62% &amp; glace vanille pour rafraîchir</i>	
<b>BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU</b> 7,50€ <i>Caramel, Glace Vanille</i>	



## POUR SE FINIR...

### Digestifs

EAU DE VIE POIRE WILLIAM	4cl	8,00€
EAU DE VIE PRUNE	-	8,00€
GET 27 - MENTHE PASTILLE	-	8,00€
CALVADOS	-	8,00€
DIPLOMATICO 12 ANS	-	10,00€
DON PAPA RUM	-	10,00€
ARMAGNAC- COGNAC	-	10,00€

### Boissons Chaudes

CAFÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2,50€
CAFÉ CRÈME, DOUBLE	4,00€
CAPPUCINO, CHOCOLAT	5,00€
THÉ <i>Earl grey</i>	4,00€
THÉ <i>Vert à la Menthe</i>	4,50€
INFUSION	4,00€



### APÉRITIFS

AMERICANO MAISON	8cl	6,50€
MARTINI, LILLET ROSÉ, CAMPARI	5cl	4,50€
KIR - CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE	12cl	4,00€
KIR ROYAL	12cl	8,00€
RICARD	4cl	4,50€
BALLANTINES	4cl	6,00€
GIN	4cl	6,00€
BOURBON	4cl	8,00€
LAGAVULIN	4cl	10,00€
PORTO ROUGE	4cl	5,00€

### CHAMPAGNES

COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	10,00€
DEUTZ BRUT CLASSIC	Bouteille 75cl	60,00€
AMOUR DE DEUTZ	Bouteille 75cl	120,00€

### BIÈRES

FISHER <i>Pression</i> , PANACHÉ, MONACO	25cl	4,00€
	50cl	8,00€
DUVEL « BIÈRE D'ABBAYE »	33cl	6,50€
BIÈRE BLANCHE SELECTION	33cl	6,50€
RINCE COCHON	33cl	6,50€
HEINEKEN 00°	33cl	5,50€

### COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	6,50€
VIRGIN MOJITO <i>Fruits Rouges</i>	7,50€
LE P'TIT FILS <i>Pomme, Abricot, Sirop de Fraîse</i>	6,00€

### COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO	10,00€
MOJITO ROYAL	11,00€
SAINT-GERMAIN SPRITZ <i>liqueur de Sureau, Vin pétillant</i>	10,00€
LE LULU SPRITZ <i>Campari, triple sec, Vin blanc Pétillant</i>	10,00€
LE LULU <i>Crème de Framboise, Champagne, Ratatouille</i>	10,00€

### LIMONADES 33CL

LES JUS <i>Pomme, orange, abricot, Tomate</i>	4,00€
SIROP <i>Fraise, Menthe, Pamplemousse, Pêche</i>	1,50€
LES SODAS : <i>Coca, Coca Zero, Fanta, tonic</i>	4,50€
PERRIER	4,50€
LIMONADE PSCHITT	4,00€
THÉ GLACÉ MAISON	4,50€

### Eaux

SAN PELEGRINO - PÉTILLANTE	50cl	4,50€
	1l	6,50€
VITTEL	50cl	4,50€
	1l	6,50€

CB à partir de 15,00 € - Service Inclus - Tous nos prix sont TTC  
Ici il n'y a pas de Surgelé

## UNE HISTOIRE FAMILIALE...

Fondé en 2014 par deux amis originaires de Bourgogne et passionnés de cuisine gourmande, le restaurant rend un vibrant hommage aux bonnes vieilles recettes de leurs 2 Grand-mères « Lulu », laissant libre cours à l'évasion culinaire...



## NOS ENTRÉES

<b>TÊTE DE VEAU</b>	<i>en entrée</i>	9,50€
<i>sauce ravigote</i>	<i>en plat</i>	16,50€
<b>FILETS DE HARENGS</b>	DE CHEZ J.C. DAVID	8,50€
<i>et ses patates chaudes</i>		
<b>DEMI CAMEMBERT ET FIGUES</b>		8,00€
<i>Camembert rôti, salade</i>		
<b>L'OS À MOELLE EN ESCARGOTIÈRE</b>		10,50€
<i>servi en gouttière, avec escargots, crème d'ail et persil</i>		

**LA PLANCHE DE COCHONAILLE** 10,50€  
*Sélectionnée par le Chef en provenance du Morvan  
( AU PIRE, ON LA PARTAGE )*

**LA PLANCHE MIXTE** 14,00€  
*Sélectionnée par le Chef Charcuteries, fromages affinés,  
terrines maison, cornichons.*

**LES OEUF EN COUILLES D'ÂNE** 9,00€  
*oeufs Bio pochés, sauce vin rouge, lardons, oignons*

**LE FOIE GRAS DE CANARD** 13,50€  
*un régal pour papy, comme le faisait mamie*

**LA TERRINE MAISON, MON COCHON** 8,00€  
*Façon lulu, avec ses cornichons*

**L'ENTRÉE DU MOMENT** 6,50€  
*réalisé sur les conseils de Mamie Lulu*

## NOS PLATS

**LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS** 16,50€  
*préparé au couteau comme faisait ma Tata, frites, salade*

**LE PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT 7H** 21,00€  
*aux mogettes de Vendée*

**LE STEAK AU POIVRE DE MA TATA** 26,00€  
*filet de bœuf, flambé au cognac, servi dans sa casserole  
en cuivre et ses frites maison*

**LE CHATEAUBRIAND VERT-PRÉ** 24,00€  
*filet de bœuf beurre persillé, casserole d'aligot*

**L'ESCALOPE À LA CRÈME** 14,00€  
*comme la faisait ma Grand-Mère, avec un peu de  
zingin et beaucoup d'amour*

**L'ONGLET DE BOEUF NOIR DE LA BALTIQUE** 19,00€  
*Echalottes confites, aligot*

**LA VIANDE DU JOUR** 14,50€  
*réalisé sur les conseils de Mamie Lulu*

**LE BURGER MAQUIGNON** 16,50€  
**ET SES FRITES SUPER BONNES**

*viande hachée de bœuf, jambon de pays,  
Cantal 12 mois, oignons rouges, sauce chonchon*

**L' ANDOUILLETTE AAAAA** 16,50€  
*à la lyonnaise, servie en cassolette avec ses pommes de  
terre fondantes* 10 MINUTES DE CUISSON ⚠

**LES ROGNONS DU CHEF...** 17,00€  
*Rognon de Veau au Sautoir, sauce moutarde*

**LA SALADE CLERMontoISE** 15,00€  
*Jambon d' Auvergne, cantal 12 mois gratiné,  
Oeuf dur, tomates, oignons rouges Pommes de terre tièdes*

**QUENELLES DE BROCHET DES MAMIES** 21,00€  
*comme une sauce nantua , riz pilaf*

**LE POISSON RETOUR DU MARCHÉ** 14,50€  
*à l'Ardoise*

## MENU Petits Loups 10,00€

*ou* LE STEAK HACHÉ FRITES  
L' ESCALOPE DE VOLAILLE  
*ou* UN SIROP  
UN JUS DE FRUIT  
*ou* LA COUPE VANILLE CHOCO  
SALADE DE FRUITS MAISON

## NOS FORMULES

### FORMULES À L'ARDOISE

ENTRÉE & PLAT À L'ARDOISE 18,00€  
PLAT & DESSERT À L'ARDOISE 18,00€  
ENTRÉE, PLAT & DESSERT 22,50€

*Servies le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés*

