



CHEZ LOULOU

bistrot & restaurant



LES PALETTES DE L'ARTISTE

*Les jolies planches à partager entre amis, peintres et poètes.
Platter to share with friends, painters and poets.*

- Le mélange de fromages affinés ✓ - 18.9
Platter of mixed cheeses
- Le panaché de charcuteries - 19.9
Platter of mixed cold cuts
- La 'palette' toute mixte et colorée - 23.9
Platter of mixed delicatessen, cheeses and cold cuts

LES AMUSE-BOUCHES

*Les Mézés & Tapas du Monde
Mézés & Tapas from around the World*

- Les petits nems au poulet et aux légumes - 7.9
Small chicken and vegetables spring rolls
- Le guacamole, un peu piquant ! ✓ - 9.9
Guacamole, a little spicy!
- Les p'tits beignets de mozzarella ✓ - 7.9
Crispy mozzarella fritters
- Le houmous ✓ - 9.9
Delicious hummus and olive oil
- Le caviar d'aubergine, olives et citron confit ✓ - 9.9
Eggplant caviar, olives and lemon confit
- La belle assiette Picasso ✓ - 19.9
*Houmous, tartare d'avocat, caviar d'aubergine
Hummus, avocado tartare, eggplant caviar*



**Chaque jour, nous mettons le plus grand soin à préparer nos plats.
Le poisson frais et la viande peuvent donc varier selon l'arrivée.**

*Every day, we take special care to prepare our dishes.
Therefore, fresh fish and meat can vary depending on arrival.*

Allergènes : Cher client, les informations relatives aux allergènes contenus dans nos plats (par exemple céréales, œufs, lait, fruits à coque comme les noix) peuvent être demandées au personnel. *Dear customer, information relating to allergens contained in our dishes (For example cereals, eggs, milk, nuts such as nuts) can be requested from staff.*

LES ENTRÉES

- L'œuf mayonnaise tradition ✓ - 5.5
Hard boiled egg with mayonnaise
- La burrata crémeuse et sa petite vinaigrette ✓ - 11
Creamy burrata with vinaigrette
- Les escargots en coquilles six ou douze - 13 / 22
The famous french snails in their shells, by 6 or 12
- La traditionnelle soupe à l'oignon ✓ - 12.5
The famous parisian gratinated onion soup
- Le beau foie gras fait maison - 24
Chef's homemade 'foie gras'
- Les huîtres 'fines de claire', six ou douze - 14 / 26.9
Oysters, french 'fines de claire' by 6 or 12
- La fêta façon Méditerranée ✓ - 8.9
*Petites lentilles, carottes, poivrons rouge et olives
Feta with lentils, carrots, red peppers et olives*

LES FRAÎCHEURS

Salades et assiettes froides / Salads and cold plates

- La Matisse ✓ - 18.9
*Chèvre chaud, noix, haricots verts, miel
Rosted goat cheese, walnuts, green beans, honey*
- La César - 17.9
*Poulet, croûtons, parmesan, sauce César aux anchois
Chicken, croutons, parmigiano, anchovies Caesar dressing*
- La Braque * - 18.9
*Jambon cru, burrata, tomates, parmesan & pistou
Cured ham, mozzarella, tomatoes, parmigiano & pesto*
- La Delaunay - 25
*Foie gras fait maison, gésiers, magret de canard, croûtons
Homemade foie gras, gizzards, duck breast, croutons*
- La Modigliani - 22.9
*Poulpe, pommes vapeur, oignons rouges, olives, câpres
Octopus, potatoes, red onions, olives, capers*
- La Munch - 22.9
*Lentilles, avocat, saumon (tartare & fumé), anchois
Lentils, avocado, salmon (tartare & smoked), anchovies*
- La Dufy - 22
*Œuf poché, lardons grillés, jambon, chèvre chaud
Poached egg, bacon, ham, warm goat cheese*

* Demandez la version végété ✓ *Ask for the veggie version*

CUISINE FRANÇAISE & RETOUR D'ORIENT

LES VIANDES

Sauce au choix servie à part : poivre, roquefort, échalote ou béarnaise
Sauce choices on the side : Pepper, Roquefort, Shallot or Bearnaise

- Le beau filet de bœuf (Charolais) - 39.9
Fine beef fillet (Charolais)
- La belle noix d'entrecôte (Argentin) - 30.9
The Grilled rib steak (Argentine)
- La pièce du boucher - 18.9
The butcher's beefsteak choice
- Le burger 'Dada', c'est un classique ! - 19.9
The traditional Burger, it is so 'Dada' !
- Le tartare de bœuf - 19.9
Steak Tartar
- La joue de bœuf à la bourguignonne - 23
Beef Bourguignon
- La souris d'agneau façon 'gigot de sept heures' - 32
Lamb shank simmered in the '7 hours' way !
- Le confit de canard maison, pommes sautées à l'ail - 26
Duck confit, roasted potatoes with garlic
- Le magret de canard au piment d'espelette - 29
Duck breast with Espelette pepper
- Suprême de poulet 'à la normande' - 19.9
Chicken supreme, cream sauce
- Les lasagnes à la bolognaise - 19.9
Lasagna Bolognese

LES POISSONS

- Le beau bar entier rôti et son romarin - 26
Whole sea bass roasted with rosemary
- Les gambas flambées au whisky - 28
Prawns 'flambéed' with whisky
- The Andy Warhol Le Fish & Chips, sauce Tartare - 19.9
The Fish & Chips, home made Tartar sauce
- Le tartare de saumon à l'aneth et au saumon fumé - 21
Salmon tartare with dill and smoked salmon
- Les belles moules marinières - 22
Mussels 'marinière' style
- Les Saint-Jacques poêlées, huile de truffe, risotto - 33
Seared scallops, truffle oil, mushroom risotto

LES VÉGÉS

- Les ravioles ricota & épinards  - 18.9
Spinach ricotta ravioli
- Les provençales, penne rigatoni & sauce tomate  - 18.9
Penne rigatoni pasta & tomato sauce
- Le Tartuffe, linguine & crème de truffe d'été  - 19.9
Linguine pasta & 'tartufata' truffle cream
- La lasagne d'Arman courgettes & aubergines  - 18.9
Zucchini and eggplants lasagna


LES TAJINES

Les légumes peuvent varier selon le marché
Vegetables may vary depending on the market

- Tajine du jardin, aux abricots & amandes  - 19
Tajine 'from the garden' with apricots & almonds
- Tajine de poulet au citron confit & olives - 23
Chicken Tajine with lemon confit & olives
- Tajine de poulet au miel & cannelle - 23
Chicken Tajine with honey & cinnamon
- Tajine d'agneau aux légumes ou aux figes & amandes - 24.9
Lamb Tajine with steamed vegetables or with figs & almonds
- Tajine d'agneau aux abricots ou pruneaux & amandes - 24.9
Lamb Tajine with apricots or prunes & almonds
- Tajine de poisson au citron confit & olives - 24.9
Fish Tajine with lemon confit, olives & sweet peppers

LES COUSCOUS

Servis avec une fine semoule et un délicieux bouillon aux légumes
Served with semolina and a delicious broth with vegetables

- Couscous aux légumes mijotés  - 17.9
Couscous served with a large vegetarian assorted plate
- Couscous merguez - 22
Couscous served with merguez sausage
- Couscous poulet 'Dajaj' - 23
Couscous served with 'Dajaj' style chicken
- Couscous d'agneau brochette ou épaule - 25.9
Couscous served with lamb skewers or shoulder
- Couscous d'agneau & poulet - 31
Couscous served with lamb & chicken
- Couscous d'agneau confit - 32
Couscous served with 'long time cooked' tender lamb
- Couscous de bœuf mijoté - 22.5
Couscous served with stewed beef
- Le Couscous Royal
Une personne : brochette d'agneau et morceau de bœuf, avec 1 cuisse de poulet et 1 merguez - 37
One cutlery : 1 lamb skewer, beef pieces, 1 chicken leg, 1 merguez sausage
Deux personnes : brochette d'agneau et épaule d'agneau, avec 2 cuisses de poulet et 2 merguez - 64
Two cutlery : 1 lamb skewer, 1 lamb shoulder, 1 chicken leg, 2 merguez sausages