



LES APÉRITIFS

7 cl

Vodka Absolut	12 €
Vodka Absolut Elyx	17 €
Tequila Avion Silver	15 €
Gin Beefeater	13 €
Gin Hendricks	16 €
Porto Offley Blanc, Ruby	9 €
Americano	12 €
Kir Vin Blanc	11 €
Kir Royal	18 €
Suze	9 €
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Campari	10 €
Rhum Bacardi 8 ans	12 €
Ricard	9 €
–	
Supplément Soda	2,50 €



les whiskies

4 cl

Jameson (Whiskey, Ireland)	13 €
Chivas Regal 12 ans (Blend Scotch, Écosse)	16 €
Chivas Regal 18 ans (Blend Scotch, Écosse)	19 €
Chivas Regal 25 ans (Blend Scotch, Écosse)	30 €
Jack Daniel's (Bourbon, États-Unis)	13 €
Maker's Mark (Bourbon, États-Unis)	15 €
Mitcher's us 1 (Straight Rye Whisky, États-Unis)	15 €
Johnnie Walker Blue Label (Blend Scotch, Écosse)	35 €
Nikka from the Barrel, Nikka Black (Pur Malt, Japon)	18 €
Glendfiddich 12 ans (Single Malt, Speyside, Écosse)	19 €
Cardhu 12 ans (Single Malt, Speyside, Écosse)	19 €
Talisker 10 ans (Single Malt, Skye, Écosse)	23 €
Lagavulin 16 ans (Single Malt, Islay, Écosse)	23 €
Oban 14 ans (Single Malt, Highlands, Écosse)	23 €



Cocktails

20 cl

LES COCKTAILS SIGNATURES

15 €

Belladonna

Fraises et framboises fraîches, sirop de vin rouge et balsamique maison, jus de citron frais, vodka Absolut Elyx.

Tiavolo

Quartiers de citron vert macérés à la crème de cassis, tequila Arion infusée au thé fruits rouges, ginger beer.

Geraniossi

Purée de fraise maison, liqueur de fraise des bois, parfum de géranium, champagne Perrier-Jouët.

Perla Francese

Menthe fraîche, jus de citron vert frais, sucre, absinthe Licit, gin Beefeater.

Giardono Estivo

Coulis de concombre et menthe maison, jus de citron vert frais, cordial de fleur de sureau, jus de pomme, vodka Absolut.

Sheeky

Eau de noix de coco, jus de citron vert frais, sucre, gin Beefeater.

Dolce Vita

Cordial rhubarbe maison, martini rosato, Aperol, prosecco.



Rosalita

Jus de citron vert frais, sirop de rose, triple sec, tequila Avion.

Napolitini

Jus de citron jaune frais, triple sec, limoncello, vodka Absolut.

Rosmarino Sour

Romarin, jus de citron jaune, sucre, whiskey Jameson.

Fruttalicious

Concombre frais, framboises fraîches, sirop fruit de la passion, jus de cranberry.

Rabarbagola

Cordial rhubarbe maison, purée de fraise maison, sucre, jus de citron vert, jus de pomme.

LES COCKTAILS CLASSIQUES

15 €

Caïpirinha, Old Fashioned, Moscow Mule, Pisco Sour, Cosmo, Mojito, Margarita, Bellini, Manhattan



vins proposés au verre

14 cl

Vins effervescents

Prosecco, Dom. De Faveri, Sélection Nera Spago, nm	12 €
Champagne, Perrier-Jouët, Grand Brut, nm	18 €
Champagne, Perrier-Jouët, Blason Brut Rosé, nm	23 €
Champagne, Ruinart, Brut rosé, nm	25 €
Champagne, Ruinart, Blanc de blanc, nm	25 €

Vins Blancs

Frioul, Friuli Grave Doc, Conte Brancolino d'Adda Pinot Grigio, 2015	8 €
Vénétie, Colli Scaligeri Soave Doc, Dom. Filippi Castelcerino, 2015	10 €
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Dom. Michel Redd & Fils, Petit Fumé, 2016	11 €
Bourgogne, Chablis, vieilles vignes, Dom. La Chablisienne, 2014	12 €

Vins Rosés

Côtes de Provence, Château Minuty Prestige, 2015	10 €
Côtes de Provence, Château Minuty, Rosé Or, 2016	14 €

Vins Doux

Corse, Muscat du Cap Corse, Dom. Yves Leccia, 2015	14 €
--	------

Vins Rouges

Abruzze, Montepulciano d'Abruzzo Doc, La Valentina, 2013	8 €
Vallée de la Loire, Sancerre, Dom. Chotard, 2014	10 €
Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Château de Reignac Y. Vatelot, Grand Vin de Reignac, 2010	12 €
Toscane, Toscane, Toscane Igt, Fattoria La Massa, 2014	13 €
Bourgogne, Bourgogne, Dom. Alain Michelot, 2014	14 €

vins de Champagnes

75 cl

MAG

Vins de Champagne Blancs

Champagne Perrier-Jouët, Grand Brut, nm	105 €	235 €
Champagne Ruinart « R », Brut, nm	125 €	280 €
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs, Brut, nm	175 €	395 €
Champagne Dom Pérignon, Brut, 2009	435 €	–
Champagne Louis Roederer, Cristal, Brut, 2007	450 €	–
Champagne Louis Roederer, Cristal, Brut, 2006	–	1320 €
Champagne Perrier-Jouët, Belle Époque, Brut, 2007	490 €	–

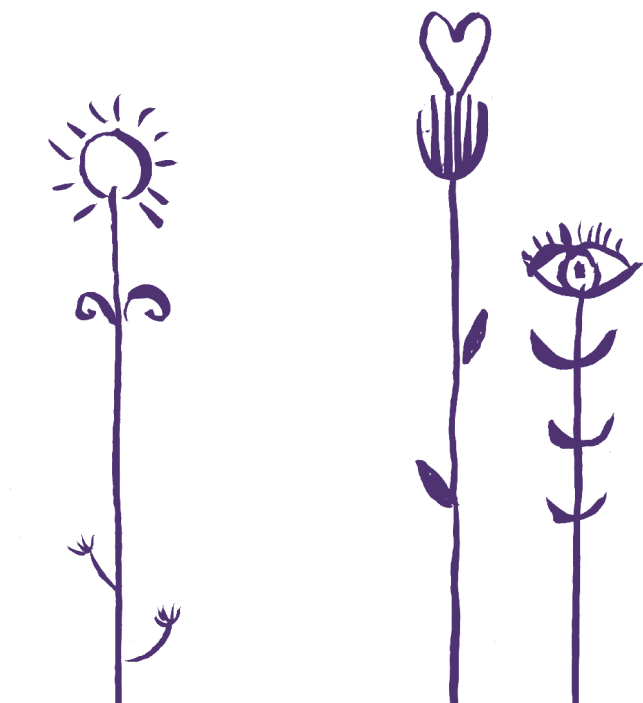
Vins de Champagne Rosés

Champagne Perrier-Jouët, Blason Brut Rosé, nm	150 €	–
Champagne Ruinart, Brut Rosé	175 €	–
Champagne Billecart-Salmon, Brut Rosé, nm	190 €	395 €

Vin Blanc

Vins Blancs de France	75 cl
Bourgogne, Dom. Rodolphe Demougeot, 2014	53 €
Bourgogne, Mâcon Cruzille, Dom. Guillot-Broux, Les Genièvières, 2016	56 €
Bourgogne, Chablis, vieilles vignes, Dom. La Chablisienne, 2014	59 €
Bourgogne, Saint-Romain, Dom. Billard, la combe Bazin, 2016	66 €
Bourgogne, Chorey-Les-Beaunes, Dom. Maillard, 2015	70 €
Bourgogne, Meursault, Dom. Vincent Girardin, Vieilles Vignes, 2013	120 €
Bourgogne, Puligny-Montrachet, Dom. Alex Gambal, 2014	165 €
Bourgogne, Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru, Dom. Sylvain Morey, Caillerets, 2014	175 €
Bourgogne, Corton-Charlemagne Grand Cru, Dom. Vincent Girardin, 2013	320 €
–	
Vallée du Rhône, Viognier, Dom. Jean-Luc Colombo, La violette, 2015	34 €
Vallée du Rhône, Crozes-Hermitage, Dom. Yann Chave, 2016	51 €
Vallée du Rhône, Saint-Péray, Dom. Bernard Gripa, Les Figuiers, 2015	76 €
Vallée du Rhône, Condrieu, Dom. Jean Michel Gerin, La Loye, 2016	105 €
–	
Provence, Cassis, Dom. du Paternel, Blanc de Blancs, 2016	52 €
–	
Corse, Vin de France, Dom. Muriel Giudicelli, Muscat Sec, nm	57 €
–	
Languedoc-Roussillon, Igp Pays de l'Hérault, Moulin de Gassac, Faune, 2016	33 €
Languedoc-Roussillon, Collioure, Dom. Coume del Mas, Folio, 2015	68 €

Bordeaux, Pessac-Léognan, 2 nd Château de Rouillac, Le Dada de Rouillac, 2014	50 €
–	
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Dom. Michel Redd et Fils, Petit Fumé, 2016	49 €
Vallée de la Loire, Sancerre, Dom. Vacheron, 2016	55 €
Vallée de la Loire, Saumur, Dom. des Roches Neuves, L'Insolite, 2015	63 €
Vallée de la Loire, Blanc fumé de Pouilly, Dom. D. Dagueneau, Pur Sang, 2012	200 €
Vallée de la Loire, Blanc fumé de Pouilly, Dom. D. Dagueneau, Silex, 2012	255 €



Vins Blancs d'Italie	75 cl
Vénétie, Colli Scaligeri Soave Doc, Filippi, Castelcerino, 2015	48 €
Vénétie, Prosecco, De Faveri, Sélection Nera Spago, nm	55 €
Vénétie, Veneto Igt, Bertani, Le Lave, 2013	58 €
–	
Frioul, Friuli Grave Doc, Conte Brandolini d'Adda, Pinot Grigio, 2015	38 €
Frioul, Colli Orientali Friuli Doc, Bastianich, Friulano Vini Orsone, 2015	48 €
–	
Abruzzes, Bianco Colline Pescaresi Igt, La Valentina, Fiano Auha, 2014	50 €
Abruzzes, Trebbiano d'Abruzzo Doc, Francesco Cirelli, Amphore, 2014	71 €
–	
Molise, Falanghina del Molise Doc, Di Majo Norante, Falanghina, 2014	37 €
–	
Sicile, Terre Siciliane Igt, Cusumano, Angimbé, 2016	40 €
Sicile, Etna Doc, Benanti, Etna Bianco, 2015	65 €
Sicile, Isole Eolie Igt, Caravaglio, Salina Bianco, 2015	69 €
–	
Sardaigne, Vermentino di Sardegna Doc, Santadi, Villa Solais, 2016	34 €
Sardaigne, Romangia Igt, Dettori, Renosu Bianco, nm	43 €
–	
Campanie, Greco di Tufo Docg, Mastroberardino, NovaSerra, 2015	52 €
–	
Toscane, Vernaccia di San Gimignano Doc, Montenedoli, Tradizionale, 2016	49 €
–	
Piémont, Gavi Docg, Cossetti, Gavi, 2015	36 €

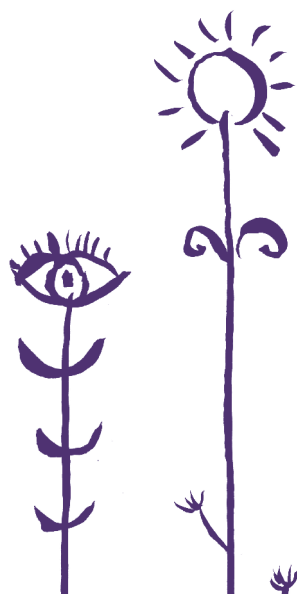
	75 cl
Haut Adige, Alto Adige Sud Tyrol Doc, Pfitscher, Muller Thurgau Dola, 2014	38 €
Haut Adige, Dolomiti Igt, Franz Haas, Manna, 2013	89 €

Vin Doux

	75 cl
Corse, Muscat du Cap Corse, Dom. Yves Leccia, 2015	68 €

Vin Rose

	75 cl	150 cl	300 cl
Côtes de Provence, Château Minuty, Prestige, 2016	40 €	88 €	180 €
Côtes de Provence, Château Minuty, Rosé Or, 2016	60 €	105 €	230 €
Côtes de Provence, Château Minuty, 281, 2016	105 €	–	–



Vin Rouge

Vins Rouges de France	75 cl
Bourgogne, Epineuil, Dom. Gruthier-Abbaye du Petit Quincy, 2015	45 €
Bourgogne, Dom. Alain Michelot, 2014	65 €
Bourgogne, Chassagne-Montrachet, Château de la Maltroye 2014	105 €
Bourgogne, Pommard, Dom. Chantal Lescure, Les Vignots, 2013	110 €
Bourgogne, Nuits-Saint-Georges, Dom. Alain Michelot, Vieilles Vignes, 2013	115 €
Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Dom. D. Duband, 2012	140 €
Bourgogne, Chambertin Grand Cru, Dom. Prieuré Roch, Clos-de-Bèze, 2012	1200 €
–	
Beaujolais, Morgon, Dom. des Terres Dorées, J.P Brun, 2015	40 €
–	
Vallée du Rhône, Lirac, Dom. de la Mordorée, Dame Rousse, 2015	46 €
Vallée du Rhône, Crozes-Hermitage, Dom. Yann Chave, 2016	51 €
Vallée du Rhône, Saint-Joseph, Dom. François Villard, Mairlant, 2015	72 €
Vallée du Rhône, Côte-Rôtie, Dom. Georges Vernay, Blonde du Seigneur, 2014	157 €
–	
Provence, Bandol, Dom. Dupuy de Lôme, 2013	44 €
–	
Corse, Patrimonio, Dom. d'E Croce Yves Leccia, 2013	66 €

Languedoc-Roussillon, Côtes du Roussillon, H. Bizeul, Modeste, 2016	40 €
Languedoc-Roussillon, Côtes du Roussillon, Dom. du Clos des Fées, Les Sorcières, 2016	42 €
Languedoc-Roussillon, Montpeyroux, Dom. d'Aupilhac, 2014	51 €
–	
Sud-Ouest, Irouléguay, Dom. Ilarria, 2014	45 €
–	
Bordeaux, Maugailloux, 2013	35 €
Bordeaux Supérieur, Château de Reignac Y. Vatelot, Grand Vin de Reignac, 2010	53 €
Bordeaux, Moulis-en-Médoc, Château Brillette, 2010	63 €
Bordeaux, Pessac-Léognan, 2 nd Château Smith Haut-Lafitte, Les Hauts de Smith, 2013	72 €
Bordeaux, Saint-Émilion Grand Cru, Château de Fonbel A. Vauthier, 2012	74 €
Bordeaux, Saint-Estephe, Chateau Crock 2011	80 €
Bordeaux, Pomerol, Beau Soleil, 2010	97 €
Bordeaux, Saint-Julien, Château Moulin Riche, 2012	125 €
Bordeaux, Pessac-Léognan, Château Haut-Brion, 2007	1100 €
Bordeaux, Pauillac, Mouton Rothschild, 2007	1200 €
–	
Vallée de la Loire, Sancerre, Dom. Chotard, 2014	47 €
Vallée de la Loire, Saint-Nicolas de Bourgueil, Dom. Frédéric Mabileau, Coutures, 2013	50 €
Vallée de la Loire, Chinon, Dom. de Pallus, Les Pensées de Pallus 2013	55 €
Vallée de la Loire, Saumur, Dom. Des Roches Neuves, Thierry Germain, Terre Chaude, 2015	61 €

Vins Rouges d'Italie	75 cl
Vénétie, Valpolicella Classico Docg, Vaona, Classico, 2016	42 €
Vénétie, Amarone della Valpolicella Docg, Vaona, Amarone Pegrandi, 2011	129 €
–	
Abruzzes, Montepulciano d'Abruzzo Doc, La Valentina, Montepulciano d'Abruzzo, 2014	35 €
–	
Sicile, Terre Siciliane Igt, Cusumano, Nero d'Avola Benuara, 2015	38 €
Sicile, Etna Doc, Benanti, Etna Rosso, 2014	63 €
–	
Sardaigne, Cannonau di Sardegna Doc, Argiolas, Costera, 2013	39 €
Sardaigne, Romangia Igt, Dettori, Renosu Rosso, nm	44 €
–	
Toscane, Toscane Igt, Fattoria La Massa, 2015	57 €
Toscane, Chianti classico Docg, Badia a Coltibuono, Chianti Classico, 2014	57 €
Toscane, Rosso di Montalcino Docg, Ventolaio, Rosso di Montalcino, 2015	75 €
Toscane, Brunello di Montalcino Docg, Col d'Orcia, Vigneto Nostalgio, 2011	120 €
Toscane, Bolgheri Sassicaia Doc, Tenuta San Guido, Sassicaia, 2013	455 €
–	
Piémont, Barbera d'Alba Doc, Marcarini, Ciabot Camerano, 2014	39 €
Piémont, Langhe Doc, Oddero Langhe, Nebbiolo, 2013	67 €
Piémont, Dolcetto d'Alba Doc, Giuseppe Mascarello e Figlio, Dolcetto d'Alba, 2013	85 €
Piémont, Barbera d'alba Doc, Giuseppe Mascarello e Figlio, Scudetto, 2012	125 €
Piémont, Barbaresco Docg, Oddero, Gallina, 2012	127 €
Piémont, Barolo Docg, Marcarini, Brunate, 2011	137 €

Lombardie, Valtellina Doc, ArPePe, Rosso di Valtellina, 2013

80 €

-

Trentin, Trentino Doc, Foradori, Teroldego Rotaliano, 2013

80 €



Digestifs

4 cl

France

Cognac Martell, Premier Assemblage	12 €
Cognac Martell, Cordon Bleu	33 €
Cognac Martell, XO	40 €
Cognac Martell, Cohiba Extra	72 €
Cognac Remy Martin, Louis XIII (2cl)	145 €
Cognac Martell, L'or de Jean Martell (2cl)	200 €
–	
Armagnac, Bas-Armagnac, Gaston Legrand, V.S.O.P	15 €
Armagnac, Ténarèze, Gaston Legrand, Brut de Fût, 1978	30 €
–	
Calvados, Calvados Pays d'Auge, Adrien Camut, 6 ans d'Âge	12 €
Calvados, Calvados Pays d'Auge, Adrien Camut, 12 ans d'Âge	18 €
Calvados, Calvados Pays d'Auge, Adrien Camut, Privilège, 18 ans d'Âge	25 €
–	
Alsace, Eau de Vie Blanche, Distillerie Artisanale Métété, Framboise	16 €
Alsace, Eau de Vie Blanche, Distillerie Artisanale Métété, Citron Vert	16 €
–	
Sud-Ouest, Liqueur, Get, 27, 31	12 €
Sud-Ouest, Eau de Vie Blanche, Distillerie Artisanale Laurent Cazottes, Poire Williams passerillée	16 €
Sud-Ouest, Eau de Vie Brune, Distillerie Artisanale Louis Roques, La Vieille Prune de Souillac	16 €
–	
Loire, Liqueur Giffard, Manzana Verde	8 €
Loire, Liqueur, Cointreau	10 €



Italie 4 cl

Vénétie, Grappa, Jacopo Poli, Sarpa di Poli 8 €

Vénétie, Grappa, Jacopo Poli, Sarpa Barrique 8 €

Vénétie, Distillé de raisin, Jacopo Poli, Uva Viva Italiana Malvasia Moscato 8 €

Vénétie, Distillé de fruit, Jacopo Poli, Pere 10 €

Vénétie, Grappa, Jacopo Poli, Cléopâtra Moscato 11 €

-

Sicile, Marsala, Curatolo Arini, Superiore Dry 7 €

Sicile, Marsala, Curatolo Arini, Superiore Riserva 7 €

Sicile, Marsala, Curatolo Arini, Superiore Dolce 7 €

Sicile, Limoncello, Ceromi 8 €

-

Lombardie, Amaretto, Disaronno 12 €

Monde 4 cl

Barbades, Rhum, Mount Gay, Black Barrel 14 €

Caraïbes, Rhum, Sailor Jerry, Spiced 14 €

-

Irlande, Cream, Baileys 12 €



les boissons fraîches



Evian, Ferrarelle, Badoit (50cl)	7,50 €
Badoit, Sodas Coca, Coca Light, Coca Zero, Orangina, Schweppes (33cl)	7,50 €
Orange, Citron, Pamplemousse Pressé (33cl)	10 €
Jus de Fruit artisanal Alain Millat (33cl) <i>Pomme, Abricot, Tomate, Orange, Pamplemousse, Poire, Carotte</i>	9 €
Red bull (25cl)	9 €

Les Bières

Pression	25 cl
Heineken	8 €
Nastro Azzuro	8 €
Bouteille	35,5 cl
Corona	12 €
Brooklyn	12 €

les boissons chaudes

Café Espresso, Décaféiné, Noisette	5 €
Crème, Double Espresso, Cappuccino	7,50 €
Café Viennois	8 €
Chocolat chaud Valrhona	8 €
Infusion Verveine, Verveine Menthe, Camomille, Tilleul	7 €
-	
Thé de la Maison Lupicia	7 €
Réveil Matin (<i>Thés noirs d'Afrique et d'Assam</i>)	
Earl Grey (<i>Thé noir parfumé à la bergamote, Inde et Indonésie</i>)	
Bienvenue À Paris (<i>Fruits rouges</i>)	
Sencha « Takachiho » (<i>Thé vert du Japon</i>)	
Fleurs de Paradis (<i>Thé vert de Chine parfumé aux fleurs de Jasmin</i>)	
-	
Irish Coffee	14 €





MUSÉE DES
ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli
75001 Paris

01 42 60 41 96

—
Instagram :
LoulouRestaurant