



loulou



MUSÉE DES
ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli
75001 Paris

01 42 60 41 96

instagram : @loulourestaurant
#loulourestaurant

Apéritivo

Stracciatella, tartufata, pain de campagne grillé 15

Jambon blanc à la truffe « Martelli » 16

Charcuteries et fromages

Parmigiano Reggiano extra 12

Pecorino au poivre 13

Jambon à la truffe « Martelli » 16

San Daniele 12 mois d'affinage 25

Bresaola, roquette, parmesan 18

Assortiment de charcuteries, fromages 24

Antipasti

Velouté de potiron, stracciatella, châtaigne, lard fermier 15

Petits calamars sautés à la tomate, ail, persil 16

Aubergine alla parmigiana 17

Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 18

Vitello tonnato 22

Palourdes gratinées au parmesan 22

Œufs bio au plat, truffe noire melanosporum 10 (+4 / gr)

Salades

Endives, fenouil, gorgonzola, poires, noix 16

Concombre, avocat, coriandre, tomates cerises, feta, graines de lin 16

Mozzarella di Buffala, poivrons confits, basilic, huile d'olive vierge 18

Carpaccios et tartares

Tartare de thon, avocat, coriandre, ciboulette 20

Carpaccio de bœuf Cipriani 22

Carpaccio de poissons (Thon, Saint-Jacques, Daurade) 25

Tartare de noix de Saint-Jacques à la truffe noire 29

Risotto, pasta

(pâtes sans gluten disponibles à la demande)

Papardelle au ragoût de veau 20

Ravioles aux artichauts et foie gras de canard, pecorino 23

Linguine au pesto de pistaches de Sicile 25

Linguine alle vongole 29

Tagliolini à la truffe noire 16 (+4 / gr)

Risotto du jour

Pizza

Tomates mozzarella, basilic 16 / Avec San Daniele 22

Pesto de pistaches, mascarpone, jambon blanc, basilic 21

À la truffe 42

Assiette de légumes grillés, houmous 19

Viandes

Polpettes de bœuf cuisinées à la tomate 22

Foie de veau épais poêlé au vinaigre de Barolo 27

Filet de veau de lait alla milanese 29

Cochon de lait croustillant, pomme purée 39

Filet de bœuf au poivre noir, gratin de pâtes à la crème de truffe 42

Poissons

Filet de daurade aux artichauts 28

Noix de Saint-Jacques, beurre d'orange de Sicile, potiron rôti 32

Poulpe cuit à la braise, poivrons confits, saucisse Spianata, piment d'Espelette 34

Thon mi-cuit aux noisettes du Piémont 34

Bar entier cuit en croûte de sel, légumes riviera (pour 2 pers) 90

Desserts

Café gourmand 13

Glace et sorbet turbiné minute (Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, coco, citron, pistache, et pralin) 13

Millefeuille à la vanille fraîche 14

Baba au rhum 14

Tarte au citron inversée 14

Affogato 14

Moelleux au chocolat et noisettes du Piémont 14

Pavlova ananas-passion 16

Riz au lait, caramel au beurre salé, noisettes du Piémont et pistaches de Sicile 14

Tiramisu 14

Belle assiette de fruits à partager 32