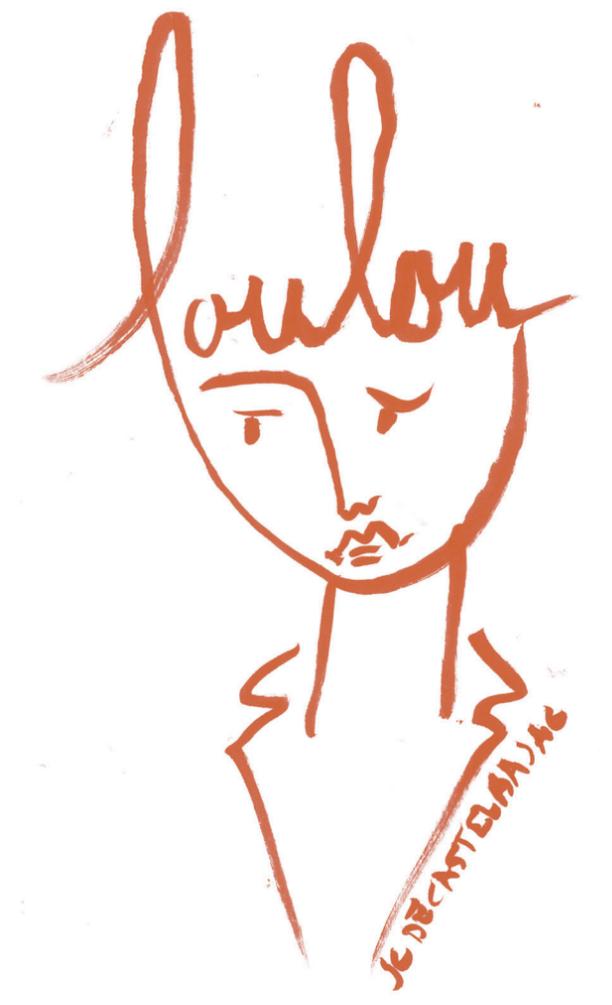




loulou



MUSÉE DES
ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli
75001 Paris

01 42 60 41 96

instagram : @loulourestaurant
#loulourestaurant

Aperitivo

Schiacciata chaude alla stracciatella, tomate, roquette et huile d'olive 13

Jambon blanc à la truffe « Martelli » 16

Charcuteries et fromages

Parmigiano Reggiano extra 12

Pecorino au poivre 13

Bresaola, roquette, parmesan 18

Assortiment de charcuteries, fromages 24

San Daniele 12 mois d'affinage 25

Antipasti

Aubergine alla parmigiana 17

Petits calamars sautés à la tomate, ail, persil 18

Fleurs de courgette en tempura 18

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

Cappuccino de pommes de terre, bolognaise de coquillages 21

Asperges blanches, Maltaise, mimosa d'œuf 22

Vitello tonnato 22

Palourdes gratinées au parmesan 22

Salades

Salade de concombre, avocat, coriandre, féta, graines de lin, sucrine, agrumes 16

Mozzarella di Bufala au lait cru, tomates Datterini, fraises de Plougastel, basilic 19

Asperges vertes en salade, pistaches de Sicile, pécorino fumé 19

Radicchio rosso di Tréviso, ventrèche de thon, câpres, olives, parmesan, anchoïade 22

Burrata des Pouilles, légumes verts, jeunes pousses, vinaigrette au pralin (pour 2 p.) 19 par pers.

Carpaccios et tartares

Carpaccio d'espadon au basilic 19

Carpaccio de daurade royale aux agrumes 22

Tartare de thon, avocat, coriandre, ciboulette 20

Carpaccio de bœuf Cipriani 25

Risotto, pasta

(pâtes sans gluten disponibles à la demande)

Spaghetti al pomodoro, basilic 19

Tagliolini au thon cru mariné 22

Mezze Maniche au ragout de veau 24

Ravioles de joue et queue de bœuf au fois gras de canard 25

Linguine au pesto de pistaches de Sicile 25

Linguine alle vongole 31

Plin à la truffe 32

Risotto du jour au riz nano violone

Pizza

Tomates, mozzarella, basilic, roquette 16 / San Daniele 22

Pesto de pistaches, mascarpone, mortadelle, basilic 21

À la truffe 42

Assiette de légumes grillés, houmous 19

Viandes

Osso buco 25

Filet de veau de lait alla milanese 29

Côtelettes d'agneau de lait dorées au thym frais 31

Côte de cochon, fruits caramélisés, purée de pommes de terre 39

Faux filet de bœuf bio Black Angus (pour 2 p.) 40 par pers

Poissons

Filet de daurade royale, artichauts, olives et tomates 29

Dos de cabillaud aux morilles, asperges vertes, choux romanesco 33

Poulpe grillé, rouille, légumes de printemps 34

Thon mi-cuit aux noisettes du Piémont 34

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

Desserts

Tarte chocolat, pralin 12

Dessert du jour 12

Café gourmand 13

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

Gelée d'oranges sanguines de Sicile 13

Millefeuille à la vanille fraîche 14

Tarte au citron inversée 14

Affogato 14

Pavlova fraises et framboises 16

Coupe très gourmande aux fruits rouges 17

Riz au lait, caramel au beurre salé, noisettes du Piémont et pistaches de Sicile (pour 2 p.) 13 par pers.

Tiramisu (pour 2 p.) 13 par pers.

Belle assiette de fruits (pour 2 p.) 16 par pers.