



loulou



MUSÉE DES
ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli
75001 Paris

01 42 60 41 96

instagram : @loulourestaurant
#loulourestaurant

Apéritivo - Charcuterie et fromages

- Pizza blanche, straciatella, tomate, roquette et huile d'olive 15
- Jambon blanc de Parme, Bedogni 17
- Bresaola de Tauro, roquette, parmesan 18
- Moratadelle à la truffe noire 18
- Coppa de Parme igp 19
- Jambon de Parme dop 24 mois, Bedogni 25
- Assortiment de fromages 24

Antipasti

- Gaspacho melon, tomates, cerises 16
- Aubergine alla parmigiana 18
- Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 18
- Petits calamars sautés à la tomate, ail, persil 19
- Vitello tonnato 22
- Palourdes gratinées au parmesan 22
- Tempura de gambero rossa 25

Salades

- Salade de concombre, avocat, coriandre, féta, graines de lin, sucrine, agrumes 16
- Salade de haricots verts, pistache de Sicile, pécorino fumé 18
- Mozzarella di Bufala au lait cru, variation de tomates, fraises, basilic 20
- Coeur de laitue, ventrèche de thon, câpres, anchois, olives, parmesan, anchoïade 22
- Burrata des Pouilles, jambon de Parme (pour 2 p.) 22 par pers.

Carpaccios et tartares

- Carpaccio d'espadon au basilic 19
- Carpaccio de daurade royale aux agrumes 22
- Tartare de thon, avocat, coriandre, ciboulette 22
- Carpaccio de bœuf Cipriani 25
- Tartare de bœuf 25

Risotto, pasta

(pâtes sans gluten disponibles à la demande)

- Spaghetti al pomodoro, basilic 19
- Tagliolini au thon cru mariné 23
- Ravioles de ricotta, petits pois frais, citron, menthe 23
- Mezze Maniche au ragout de veau 24
- Linguine au pesto de pistaches de Sicile 25
- Linguine alle vongole 31
- Plin à la truffe d'été et champignons 32
- Risotto du jour au riz nano violone

Pizza

- Pissaladière 16
- Tomates, mozzarella, basilic, roquette 16 / San Daniele 22
- Pesto de pistaches, mascarpone, mortadelle, basilic 21
- À la truffe d'été 42
- Assiette de légumes grillés, houmous 19

Viandes

- Osso buco 25
- Filet de veau de lait alla milanese 29
- Boeuf froid mariné au basilic et à l'estragon, câpres 30
- Côtelettes d'agneau de lait dorées au thym frais 31
- Faux filet de bœuf bio Black Angus rôti (pour 2 p.) 40 par pers

Poissons

- Filet de daurade royale, artichauts, olives et tomates 29
- Dos de cabillaud aux morilles, fèves et petits pois frais 34
- Poulpe grillé, rouille, légumes de printemps 34
- Thon mi-cuit aux noisettes du Piémont 34
- Pavé de bar, vièrge de tomates et fines herbes 38

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
- Tarte au citron inversée 14
- Baba au vieux rhum 14
- Affogato chocolat-café 14
- Pavlova fraises et framboises 16
- Coupe très gourmande aux fruits rouges 17
- Assiette de fraises et framboises, crème fouettée vanille 18
- Fraise des bois 25
- 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 à partager 32