





## 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 €
Rittenhouse (Rye Whiskey, États Unis)	15 €
Woodford Reserve Rye (Rye Whiskey, États Unis)	17 €
Jack Daniel's (Bourbon, États-Unis)	13 €
Maker' Marcks (Bourbon, États-Unis)	15 €
Hudson (Bourbon, États-Unis)	15 €
Woodford Réserve (Bourbon, États-Unis)	17 €
Johnnie Walker Black Label (Blend Scotch, Écosse)	18 €
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 €
Ecosse Laphroaig (Single Malt, Islay, Écosse)	23 €
Oban 14 ans (Single Malt, Highlands, Écosse)	23 €
Domaine des Hautes Glaces Moisson Rye (Rye whiskey, France)	23 €



# Cocktails

20 cl

## LA SÉLECTION « SANS ALCOOL »

15 €

### SMITH AND VICTORIA

*Ananas centrifugé, jus de Granny Smith, coriandre fraîche*

### CLEMENTINA

*Jus de clémentines et pamplemousse, sirop d'orgeat*

### BOLLA FLOREALE

*Eau florale d'hibiscus, sirop infusé au gingembre, jus de citron*

---

## LES « SIGNATURES »

17 €

### EL RUBINO

*Champagne Perrier-Jouët, purée de fruits rouges,  
crème de cassis et balsamique*

### CIAO BELLA

*Vodka Absolut, jus de citron, clémentines centrifugées,  
sirop d'orgeat, soda*

### LIMONE

*Tequila Avion, sirop de sapin, jus de citron, concombre  
et basilic frais, tonic*

### MONTE BIANCO

*Gin Beefeater infusé à la coco, jus de citron,  
lait d'amande douce, sirop de vanille de Madagascar,  
Fleur d'oranger*

### FICOLATO

*Makers Mark, Figue, Lillet blanc, Vermouth rouge,  
Angustura bitter, chocolat noir*

### PIEMONTE COLADA

*Rhum Appleton, lait de coco, ananas Victoria centrifugé,  
crème de marron, sirop infusé à la vanille, Angustura bitter*

# 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 blancs, nm	25 €

## Vins Blancs

Frioul, Friuli Grave Doc, Conte Brancolino d'Adda Pinot Grigio, 2017	8 €
Vénétie, « Sereole » Soave Doc, Dom. Bertani 2017	10 €
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Dom. Michel Redd & Fils, Petit Fumé, 2017	11 €
Bourgogne, Chablis, vieilles vignes, Dom. La Chablisienne, 2015	12 €

## Vins Rosés

Côtes de Provence, Château Minuty Prestige, 2017	10 €
Côtes de Provence, Château Minuty, Rosé Or, 2017	14 €

## Vins Doux

Corse, Muscat du Cap Corse, Dom. Yves Leccia, 2016	14 €
--	------

## Vins Rouges

Abruzzes, Montepulciano d'Abruzzo Doc, La Valentina, 2016	8 €
Vallée de la Loire, Sancerre, Dom. Chotard, 2015	10 €
Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Château de Reignac Y. Vatelot, Grand Vin de Reignac, 2011	12 €
Toscane, Toscane, Toscane Igt, Fattoria La Massa, 2016	13 €
Bourgogne, Bourgogne, Dom. Chantal Lescure, 2017	14 €

# vins de Champagnes

75 cl MAG

## Vins de Champagne Blancs

Champagne Perrier-Jouët, Grand Brut, nm	105 €	235 €
Champagne Ruinart « R », Brut, nm	130 €	290 €
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs, Brut, nm	190 €	410 €
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	190 €	–
Champagne Billecart-Salmon, Brut Rosé, nm	190 €	–



*Prix net en euros / Taxes et service compris*

# Vin Blanc

## Vins Blancs de France

75 cl

Bourgogne, **Vezelay**, Dom. de la croix Monjoie, L'Impatiente, 2017 45 €

Bourgogne, **Chablis**, vieilles vignes, Dom. La Chablisienne, 2015 59 €

Bourgogne, **Saint-Romain**, Dom. Billard, la combe Bazin, 2017 66 €

Bourgogne, **Meursault**, Dom. Vincent Girardin, Vieilles Vignes, 2015 140 €

Bourgogne, **Puligny-Montrachet**, Dom. Alex Gambal, 2014 165 €

Bourgogne, **Corton-Charlemagne Grand Cru**, Dom. Vincent Girardin, 2015 350 €

–

Vallée du Rhône, **Viognier**, Dom. Jean-Luc Colombo, La violette, 2017 34 €

Vallée du Rhône, **Crozes-Hermitage**, Dom. Yann Chave, 2017 55 €

Vallée du Rhône, **Saint-Péray**, Dom. Bernard Gripa, Les Figuiers, 2016 76 €

–

Provence, **Cassis**, Dom. du Paternel, Blanc de Blancs, 2017 54 €



Bordeaux, Pessac-Léognan, 2 <sup>nd</sup> Château de Rouillac, Le Dada de Rouillac, 2017	55 €
–	
Vallée de la Loire, Pouilly-Fumé, Dom. Michel Redd et Fils, Petit Fumé, 2017	49 €
Vallée de la Loire, Sancerre, Dom. Vacheron, 2017	57 €
Vallée de la Loire, Saumur, Dom. des Roches Neuves, L'Insolite, 2017	63 €



*Prix net en euros / Taxes et service compris*

## Vins Blancs d'Italie

75 cl

Vénétie, « Sereole » Soave Doc, Dom.Bertani 2017	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, 2017	38 €
–	
Sicile, Terre Siciliane Igt, Cusumano, Angimbé, 2017	40 €
Sicile, Etna Doc, « Altamora », Etna bianco, Dom.Cusumano 2017	65 €
–	
Sardaigne, Vermentino di Sardegna Doc, Santadi, Villa Solais, 2017	34 €
Sardaigne, Romangia Igt, Dettori, Renosu Bianco, nm	43 €
–	
Campanie, Greco di Tufo Docg, Mastroberardino, NovaSerra, 2017	52 €
–	
Piémont, Gavi Docg, Cossetti, Gavi, 2017	36 €

## Vin Doux

75 cl

Corse, Muscat du Cap Corse, Dom. Yves Leccia, 2016

68 €

## Vin Rose

75 cl

150 cl

300 cl

Côtes de Provence, Château Minuty, Prestige, 2017

40 €

88 €

180 €

Côtes de Provence, Château Minuty, Rosé Or, 2017

60 €

105 €

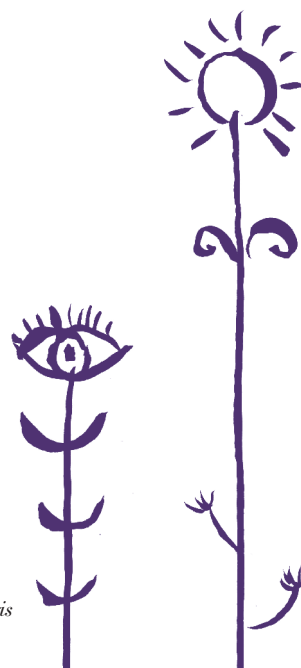
230 €

Côtes de Provence, Château Minuty, 281, 2017

105 €

–

–



# Vin Rouge

## Vins Rouges de France

75 cl

Bourgogne, Epineuil, Dom. Gruthier-Abbaye du Petit Quincy, 2015

45 €

Bourgogne, dom.Chantal Lescure, 2017

65 €

Bourgogne, Santenay 1er cru, Dom. Vincent Girardin, Les Gravières 2015

100 €

Bourgogne, Chassagne-Montrachet, Château de la Maltroye, 2014

105 €

Bourgogne, Pommard, Dom. Chantal Lescure, Les Vignots, 2014

110 €

Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Dom. D. Duband, 2014

140 €

–

Vallée du Rhône, Crozes-Hermitage, Dom. Yann Chave, 2017

51 €

Vallée du Rhône, Saint-Joseph, Dom. François Villard, Mairlant, 2016

72 €

–

Provence, Bandol, Dom. Dupuy de Lôme, 2014

46 €

Languedoc-Roussillon, <b>Côtes du Roussillon</b> , Dom. du Clos des Fées, Les Sorcières, 2017	45 €
–	
Sud-Ouest, <b>Irouléguy</b> , Dom. Ilarria, 2014	45 €
–	
Bordeaux, <b>Maucaillou</b> , 2015	35 €
Bordeaux <b>Supérieur</b> , Château de Reignac Y. Vatelot, Grand Vin de Reignac, 2011	53 €
Bordeaux, <b>Moulis-en-Médoc</b> , Château Brillette, 2010	63 €
Bordeaux, <b>Pessac-Léognan</b> , 2 <sup>nd</sup> Château Smith Haut-Lafitte, Les Hauts de Smith, 2013	72 €
Bordeaux, <b>Saint-Émilion Grand Cru</b> , Château de Fonbel A. Vauthier, 2012	74 €
Bordeaux, <b>Saint-Estephe</b> , Chateau Crock 2011	80 €
Bordeaux, <b>Pomerol</b> , Beau Soleil, 2012	97 €
Bordeaux, <b>Saint-Julien</b> , Château Moulin Riche, 2012	125 €
Bordeaux, <b>Pessac-Léognan</b> , Château Haut-Brion, 2007	1100 €
Bordeaux, <b>Pauillac</b> , Mouton Rothschild, 2007	1200 €
Bordeaux, <b>Margaux</b> , Château Margaux, 1999	2050 €
–	
Vallée de la Loire, <b>Sancerre</b> , Dom. Chotard, 2015	47 €
Vallée de la Loire, <b>Chinon</b> , Dom. de Pallus, Les Pensées de Pallus 2014	55 €
Vallée de la Loire, <b>Saumur</b> , Dom. Des Roches Neuves, Thierry Germain, Terre Chaude, 2016	61 €



## Vins Rouges d'Italie

75 cl

Vénétie, Valpolicella Classico Doc, Dom. Righetti 2017	42 €
Vénétie, Amarone della Valpolicella Docg, Dom. Righetti 2014	129 €
-	
Abruzzes, Montepulciano d'Abruzzo Doc, La Valentina 2016	35 €
-	
Sicile, Terre Siciliane Igt, Cusumano, Nero d'Avola Benuara, 2016	38 €
Sicile, Etna Doc, Benanti, Etna Rosso, 2014	63 €
-	
Sardaigne, Cannonau di Sardegna Doc, Argiolas, Costera, 2016	39 €
Sardaigne, Romangia Igt, Dettori, Renosu Rosso, nm	44 €
-	
Toscane, Toscane Igt, Fattoria La Massa, 2016	57 €
Toscane, Chianti classico Docg, Badia a Coltibuono, Chianti Classico, 2015	57 €
Toscane, Rosso di Montalcino Docg, Ventolaio, Rosso di Montalcino, 2015	75 €
Toscane, Brunello di Montalcino Docg, Col d'Orcia, Vigneto Nostalgio, 2012	120 €
Toscane, Bolgheri Sassicaia Doc, Tenuta San Guido, Sassicaia, 2014	455 €
-	
Piémont, Barbera d'Alba Doc, Marcarini, Ciabot Camerano, 2016	39 €
Piémont, Langhe Doc, Oddero Langhe, Nebbiolo, 2015	67 €
Piémont, Barbera d'alba Doc, Giuseppe Mascarello e Figlio, Scudetto, 2012	125 €
Piémont, Barbaresco Docg, Oddero, Gallina, 2012	127 €
Piémont, Barolo Docg, Marcarini, Brunate, 2013	137 €
-	
Lombardie, Valtellina Doc, ArPePe, Rosso di Valtellina, 2013	80 €
-	
Trentin, Trentino Doc, Foradori, Teroldego Rotaliano, 2013	80 €



# Digestifs

4 cl

## France

Cognac Remy Martin, 1738	16 €
Cognac Remy Martin XO	28 €
Cognac Remy Martin, Louis XIII (1 cl)	80 €
Cognac Remy Martin, Louis XIII (2 cl)	120 €
Cognac Remy Martin, Louis XIII (3 cl)	160 €
Cognac Remy Martin, Louis XIII (4 cl)	200 €
Cognac Remy Martin, Louis XIII (5 cl)	250 €
–	
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 €
–	
Isère, Liqueur, Chartreuse jaune et verte	12 €
–	
Alsace, Eau de Vie Blanche, Distillerie Artisanale Métté, Framboise	16 €
Alsace, Eau de Vie Blanche, Distillerie Artisanale Métté, Framboise	16 €
Alsace, Eau de Vie Blanche, Distillerie Artisanale Métté, Citron Vert	16 €
–	
Sud, Liqueur, Saint-Germain	12 €
–	
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, Oro di Poli

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, 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, Ananas</i>	9 €
Red bull (25cl)	9 €

## Les Bières



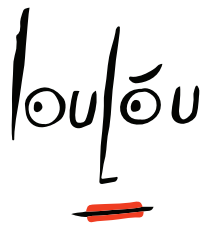
<b>Pression</b>	25 cl
Heineken	8 €
Nastro Azzuro	8 €
<b>Bouteille</b>	35,5 cl
Corona	12 €
Brooklyn	12 €

## 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 €
Darjeeling 2nd Flush ( <i>Mélange de Darjeeling récolte d'été</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