



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
- Bresaola de Tauro, roquette, parmesan 18
- Coppa de Parme IGP 19
- Jambon de Parme DOP 24 mois, Bedogni 25
- Assortiment de fromages 24

## Antipasti

- Soupe de saison 17
- Aubergine alla parmigiana 18
- Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 18
- Pizzetta au thon cru et wasabi 18
- Petits calamars grillés plancha, poivrons confits, spianata calabra 21
- Œufs bio brouillés aux oursins 22
- Vitello tonnato 22
- Palourdes marinières aux herbes fraîches 23

## Salades

- Salade de concombre, avocat, coriandre, féta, graines de lin, sucrine, agrumes 16
- Salade de haricots verts, pistache de Sicile, Pecorino fumé 18
- Salade de jeunes pousses, chèvre frais de Dominique Fabre, truffe noire 21
- Salade d'asperges vertes, parmesan croustillant, œuf parfait, straciatella 23
- Burrata des Pouilles, tomates Datterini, huile d'olive, basilic (pour 2 p.) 22 par pers.
- Cocotte de légumes de saison 19
- à la truffe noire 34

## Carpaccios et tartares

- Tartare de thon, avocat, menthe, piment, roquette 22
- Carpaccio de bar, straciatella, framboises, huile de basilic 23
- Carpaccio de bœuf bio Black Angus 24
- Gamberro rosso, huile d'olive, fleur de sel 25

## Risotto, pasta

(pâtes sans gluten disponibles à la demande)

- Spaghetti Bio al pomodoro, basilic 19
- Ravioli alla norma 23
- Mezze Maniche au ragoût de veau 24
- Linguine Mancini au pesto de pistaches de Sicile 25
- Linguine alle vongole 31
- Plin à la truffe noire et champignons 32
- Linguine au homard, tomates, aromates 35
- Pâtes et risotto du jour

## Pizza

- Tomates, mozzarella, basilic, roquette 16 / San Daniele 22
- Pesto de pistaches, mascarpone, mortadelle, basilic 21
- À la truffe noire 45

## Viandes

- Joue de bœuf braisée, tagliatelles au beurre fermier 25
- Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches 31
- Côte de veau alla milanese 37
- Tagliata de faux filet de bœuf bio Black Angus rôti (pour 2 p.) 40 par pers

## Poissons

- Noix de Saint-Jacques gratinées, ail-persil, légumes primeurs 33
- Poulpe grillé, aïoli de pesto, tomates, courgettes, aubergines 34
- Thon mi-cuit, cœur de romaine grillé, condiments 34
- Langouste grillée à la braise 53
- Poisson entier du jour (pour 2 p.) 95

## Desserts

- Café gourmand 13
- Glaces et sorbets Pozzetto (Gianduia, noisette, pistache, café, caramel beurre salé, vanille, fior di latte, fraise, citron, framboise, coco) 13
- Tarte chocolat caramel 14
- Millefeuille à la vanille fraîche 14
- Tarte au citron inversée 14
- Baba au vieux rhum 14
- Coupe très gourmande aux fruits rouges, meringue, chantilly, noisettes 14
- Pavlova aux fruits exotiques 16
- Riz au lait, caramel au beurre salé, noisettes du Piémont et pistaches de Sicile (pour 2 p.) 13 par pers.
- Tiramisù (pour 2 p.) 13 par pers.
- Belle assiette de fruits à partager 32
- Dessert du jour 14