



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, Irlande) | 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 Superiore Valdobbiadene Azienda Nino Franco | 12 € |
| Champagne Perrier-Jouët Grand Brut | 19 € |
| Champagne Perrier-Jouët Blason Brut Rosé | 25 € |
| Champagne Ruinart Blanc de Blancs | 25 € |

Vins Blancs

| | |
|--|------|
| Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Antico Borgo dei Colli 2018 | 8 € |
| Sancerre Domaine Lucien Crochet 2017 | 10 € |
| Chablis De Oliveira Lecestre 2016 | 12 € |
| Condrieu Domaine André Perret 2017 | 18 € |

Vins Rosés

| | |
|---|------|
| Côtes de Provence Château Minuty Prestige 2018 | 10 € |
| Côtes de Provence Château Minuty Rosé Or 2018 | 14 € |

Vins Rouges

| | |
|---|------|
| Bourgogne Domaine de la Croix Montjoie 2017 | 8 € |
| Crozes-Hermitage « Mise en Bouche » Domaine Darnaud 2017 | 10 € |
| Toscane Fattoria La Massa 2016 | 12 € |
| Pauillac Château Lacoste-Borie 2011 | 18 € |

vins de Champagne

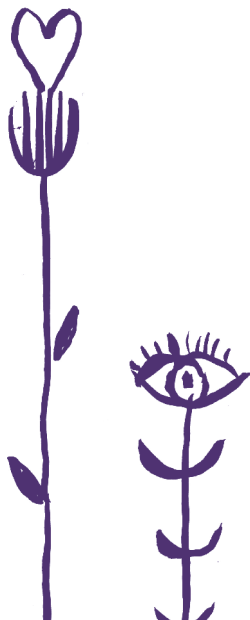
75 cl MAG

Brut Blancs

| | | |
|--|-------|-------|
| Champagne Perrier-Jouët Grand Brut | 110 € | 275 € |
| Champagne Perrier-Jouët Belle Époque Brut 2007 | 410 € | – |
| Champagne Ruinart « R » Brut | 130 € | 290 € |
| Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut | 200 € | 440 € |
| Champagne Dom Pérignon Brut 2009 | 435 € | – |
| Champagne Roederer Cristal 2008 | 410 € | – |
| Champagne Roederer Cristal 2006 | – | 860 € |

Brut Rosés

| | | |
|---|-------|---|
| Champagne Perrier-Jouët, Blason Brut Rosé | 180 € | – |
| Champagne Ruinart, Brut Rosé | 200 € | – |
| Champagne Billecart-Salmon, Brut Rosé | 185 € | – |



*Prix en euros, toutes taxes comprises et service compris. Prix TTC.
Tous les vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire.*

Vin Blanc

Vins Blancs de France

75 cl

L'Alsace

Alsace Pinot Gris Domaine Albert Mann 2016 46 €

Alsace Riesling « Roche Granitique » Domaine Zind-Humbrecht 2016 68 €

La Bourgogne

Bourgogne Vézelay « L'impatiente » Domaine de la Croix Montjoie 2017 41 €

Chablis « Vieilles Vignes » De Oliveira Lecestre 2017 49 €

Macon-Cruzilles « Genevrières » Domaine Guillot-Broux 2017 68 €

Saint-Romain « La Combe Bazin » Domaine Billard 2017 75 €

Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru « Sous Frétille » Antonin Guyon 2017 110 €

Meursault « Vieilles Vignes » Domaine Vincent Girardin 2015 145 €

Puligny-Montrachet Alex Gambal 2014 160 €

Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Vincent Girardin 2015 350 €

La Vallée du Rhône

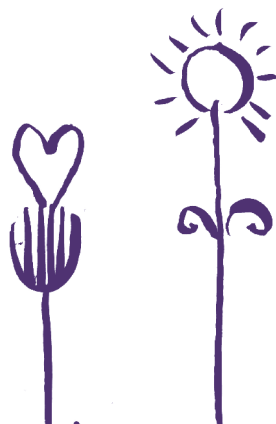
IGP Oc Viognier « La Violette » Jean-Luc Colombo 2018 34 €

Crozes-Hermitage Domaine Yann Chave 2018 62 €

Saint-Péray « Les Figuiers » Domaine Bernard Grippa 2017 80 €

Condrieu « Terroirs » François Merlin 2017 98 €

Châteauneuf-du-Pape Beaucastel 2017 195 €



75 cl

Le Sud

| | |
|--|------|
| Cassis Domaine du Paternel 2017 | 54 € |
| Languedoc « Les Cocalières » Domaine Fadat 2018 | 68 € |
| Patrimonio Domaine Giudicelli 2017 | 76 € |

Le Bordelais

| | |
|--|------|
| Pessac-Léognan La Croix Carbonnieux 2015 | 54 € |
|--|------|

La Vallée de la Loire

| | |
|---|------|
| Pouilly-Fumé « Le Petit Fumé » Domaine Michel Redde 2017 | 46 € |
| Saumur « L'Insolite » Domaine des Roches Neuves 2017 | 65 € |
| Sancerre Domaine Vacheron 2017 | 68 € |

SÉLECTION DE MAGNUMS

Vins Blancs

| | |
|--|-----|
| Chablis « Vieilles Vignes » De Oliveira Lecestre 2016 | 94 |
| Sancerre Domaine Vacheron 2018 | 130 |
| Condrieu « Terroirs » François Merlin 2016 | 196 |
| Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « En Remilly » Vincent Girardin 2016 | 257 |

Vins Rouges

| | |
|---|-----|
| Languedoc « Lou Maset » Domaine Fadat 2016 | 83 |
| Crozes-Hermitage « Rouvre Tête de Cuvée » Yann Chave 2017 | 150 |
| Pommard « Vieilles Vignes » Domaine Genot Boulanger 2015 | 245 |
| Moulis-en-Médoc Château Chasse-Spleen 2015 | 300 |



Vins Blancs d'Italie

75 cl

Piemont

DOCG Moscato d'Asti « Vignaioli Santo Stefano » Ceretto 2018 60 €
*« De belles bulles, de la gourmandise et un petit peu de sucre.
La combinaison parfaite made in Piemont. »*

Vénétie

DOC Soave « Sereole » Azienda Bertani 2017 40 €
*Le cépage emblématique du Veneto, le Garganega se conjugue ici
dans une définition sans artifice, acidulée, et élégante.*

Frioul

DOC Friuli Colli Orientali « Vini Orsone » Azienda Bastianich 2017 52 €
*Un superbe Pinot Grigio à l'aromatique faite de fruits blancs et de jasmin.
Finale précise et savoureuse.*

Toscane

IGT Toscana « Droppello » Tenuta Fertuna 2017 40 €
*Une originalité : le Sangiovese, un cépage rouge vinifié en blanc.
Un résultat qui donne un vin rigoureux à la fois dans son aromatique,
sa matière et son acidulé. La définition même de salinité.*

IGT Toscana « Poggio alle Gazze » Tenuta Ornellaia 2015 155 €
*Le grand vin blanc toscan par excellence, un domaine emblématique depuis 1981 et
un millésime qui exprime aujourd'hui tout son potentiel. A déguster en toute confiance !*

Campanie

DOCG Greco di Tufo « Novaserra » Mastroberardino 2017 52 €
*Une des grandes appellations de vins blancs de la péninsule.
Les vins conjuguent à la fois un caractère crayeux mais aussi une pointe
la minéralité caractéristique, et ce sans jamais oublier le fruit.*

DOC Ischia « Forastera » Casa d'Ambra 2017 58 €
*Cultivé sur une petite île de la baie de Naples, le cépage Forastera développe
des tonalités d'agrumes très marquées par le pamplemousse.*

75 cl

Sicile

IGT Terre Siciliane Insolia « Angimbé » Cusumano 2018 35 €
Un panier d'agrumes et de pêche de vigne alliés à une bouche puissante et gastronomique.

DOC Etna Bianco « Alta Mora » Cusumano 2017 62 €
Un terroir magique baigné de soleil, les vignes luttent sur les pentes du volcan Etna pour produire un jus, quintessence de ce terroir volcanique.

Sardaigne

DOC Vermentino di Sardegna « Villa Solais » Cantina Santadi 2018 30 €
Un superbe cépage qui conjugue une aromatique proche du végétal aux notes de tilleul, mêlées de verveine. Belle amertume en persistance.

Vin Rose

75 cl 150 cl 300 cl

Provence

Côtes de Provence « Prestige » Château Minuty 2018 50 € 100 € 250 €

Côtes de Provence « Rosé Or » Château Minuty 2018 65 € 130 € 300 €

Côtes de Provence « 281 » Château Minuty 2017 110 € - -



*Prix en euros, toutes taxes comprises et service compris. Prix TTC.
Tous les vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire.*

Vin Rouge

Vins Rouges de France

75 cl

La Bourgogne

| | |
|--|-------|
| Bourgogne Pinot Noir Thierry & Pascale Matrot 2016 | 50 € |
| Marsannay « Les Vaudenelles » Bruno Clair 2014 | 89 € |
| Chassagne-Montrachet Château de la Maltroye 2014 | 95 € |
| Santenay 1 ^{er} Cru « Les Gravières » Vincent Girardin 2016 | 105 € |
| Gevrey-Chambertin « Vignes Belles » Thierry Mortet 2014 | 130 € |
| Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru « En La Rue Vergy » Bruno Clair 2013 | 167 € |
| Corton Grand Cru Vincent Girardin 2016 | 275 € |
| Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Domaine Prieuré Roch 2016 | 605 € |

La Vallée du Rhône

| | |
|---|-------|
| Crozes-Hermitage « Tradition » Domaine Yann Chave 2017 | 53 € |
| Saint-Joseph « Mairlant » François Villard 2016 | 73 € |
| Châteauneuf-du-Pape Julien Barrot 2015 | 130 € |
| Côte Rôtie « Blonde du Seigneur » Domaine Georges Vernay 2015 | 165 € |

Le Sud

| | |
|---|------|
| Côtes du Roussillon « Les Sorcières » Le Clos des Fées 2017 | 46 € |
| Languedoc « La Boda » Domaine Fadat 2016 | 89 € |

La Vallée de la Loire

| | |
|--|------|
| Chinon « Les Pensées de Pallus » Domaine de Pallus 2014 | 59 € |
| Sancerre « La Croix du Roy » Domaine Lucien Crochet 2014 | 60 € |
| Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine des Roches Neuves 2016 | 67 € |



| | |
|---|-------|
| Le Bordelais | 75 cl |
| BORDEAUX | |
| Bordeaux « Le B » de Maucaillou 2015 | 35 € |
| HAUT MEDOC | |
| Haut-Médoc de Giscours 2015 | 69 € |
| Haut-Médoc Château Sociando-Mallet 2014 | 110 € |
| SAINT ESTEPHE | |
| Saint-Estèphe La Tour Marbuzet 2015 | 70 € |
| Saint-Estèphe Château La Croix Saint-Estèphe 2014 | 85 € |
| Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2014 | 130 € |
| PAUILLAC | |
| Pauillac Château Belgrave 2014 | 90 € |
| Pauillac Château de Pédesclaux 2014 | 130 € |
| Pauillac Réserve de la Comtesse 2014 | 150 € |
| Pauillac Château Mouton Rothschild 2007 | 780 € |
| SAINT JULIEN | |
| Saint-Julien Sarget de Gruaud-Larose 2014 | 110 € |
| Saint-Julien Clos du Marquis 2012 | 190 € |
| MOULIS EN MÉDOC | |
| Moulis-en-Médoc Château Brillette 2010 | 70 € |
| MARGAUX | |
| Margaux Château Tour du Mons 2012 | 90 € |
| Margaux Château Ferrière 2015 | 185 € |
| Margaux Château Margaux 1999 | 840 € |
| PESSAC-LÉOGNAN | |
| Pessac-Léognan « Hauts de Smith » Smith Haut Lafitte 2013 | 71 € |
| Pessac-Léognan Château de Fieuzal 2014 | 135 € |
| Pessac-Léognan Château Haut Brion 2007 | 775 € |
| SAINT-EMILION | |
| Saint-Emilion Grand Cru Château Fonbel 2014 | 69 € |
| Saint-Emilion Grand Cru Château de Ferrand 2011 | 80 € |
| Saint-Emilion Clos des Jacobins 2015 | 117 € |
| POMEROL | |
| Pomerol Château Beau Soleil 2012 | 90 € |
| Pomerol Château La Pointe 2014 | 140 € |

*Prix en euros, toutes taxes comprises et service compris. Prix TTC.
Tous les vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire.*

Vins Rouges d'Italie

75 cl

Piemont

DOC Barbera d'Alba « Ciabot Camerano » Azienda Marcarini 2016 38 €

Une aromatique ouverte et très gourmande de fruits noirs associée à une matière souple et immédiate.

DOC Langhe Nebbiolo Azienda Oderro 2015 68 €

Une superbe interprétation du grand cépage piémontais par la septième génération à la tête du domaine, Pietro et Isabella Oddero.

DOCG Barolo « Brunate » Azienda Marcarini 2014 135 €

La plus prestigieuse appellation italienne qui souligne toute la magnificence et la complexité du cépage Nebbiolo sur ce beau terroir piémontais. Aromatique de violette et de rose.

Toscane

DOCG Chianti Classico Badia a Coltibuono 2015 55 €

Un Sangiovese classique et complet construit autour de beaux tanins. Une belle interprétation de la Toscane aux notes de griottes.

IGT Toscana « Volte » Tenuta Ornellaia 2014 64 €

Un classique toscan, toujours très équilibré, à la dimension gastronomique remarquable. Lui préférer des mets de caractère. »

DOC Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido 2014 455 €

Le plus grand vin italien sur un somptueux millésime, tout est dit...

Abruzzes

DOC Montepulciano d'Abruzzo Fattoria La Valentina 2016 32 €

Un cépage à l'accent méditerranéen où jouent en harmonie des notes de cerises noires et de thym. Pour une première découverte du vignoble italien.

Sicile

DOC Etna Rosso Benanti 2015 63 €

Les vignes poussent sur les contreforts de l'Etna, un terroir frais parfaitement adapté aux enjeux climatiques à venir.

Sardaigne

DOC Carignano del Sulcis Riserva « Rocca Rubia » Cantina Santadi 2015 70 €

Tout dans ce vin rappelle son terroir; la générosité de ses arômes, son caractère umami et la tendresse de bouche sans aucun tanin. Finale aux accents de poivre de Sichuan. Un vin qui invite au voyage !



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



| | |
|------------------|---------|
| Pression | 25 cl |
| Heineken | 8 € |
| Nastro Azzuro | 8 € |
| Bouteille | 35,5 cl |
| Corona | 12 € |
| Brooklyn | 12 € |

*Prix en euros, toutes taxes comprises et service compris. Prix TTC.
Tous les vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée sauf mention contraire.*

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