



vins proposés au verre

14 cl

Vins effervescents

Prosecco Superiore Valdobbiadene Azienda Nino Franco	12 €
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	20 €
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 2017	12 €
Condrieu Domaine André Perret 2018	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 2018	8 €
Crozes-Hermitage « Mise en Bouche » Domaine Darnaud 2018	10 €
Toscane Fattoria La Massa 2016	12 €
Pauillac Lacoste-Borie 2011	18 €

vins de Champagne

75 cl 150 cl

Brut Blancs

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut	110 €	275 €
Champagne Perrier-Jouët Belle Époque Brut 2011	410 €	–
Champagne Ruinart « R » Brut	130 €	290 €
Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut	200 €	440 €
Champagne Roederer Cristal 2008	410 €	–
Champagne Roederer Cristal 2008	–	860 €
Champagne Dom Pérignon Brut 2008	435 €	–

Brut Rosés

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

vins effervescent italien

Prosecco Superiore, Valdobbiadene Azienda Nino Franco	60 €	–
---	------	---



*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

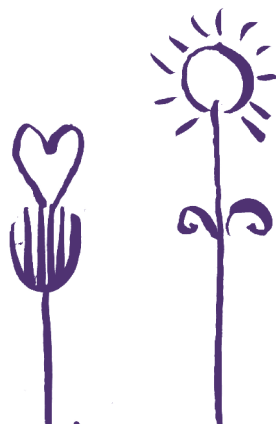
Alsace Pinot Gris Domaine Albert Mann 2016	46 €
Alsace Riesling « Roche Granitique » Domaine Zind-Humbrecht 2016	68 €

La Bourgogne

Bourgogne Vézelay « L'impatiente » Domaine de la Croix Montjoie 2018	41 €
Chablis « Sainte Claire » Domaine Jean-Marc Brocard 2018	49 €
Macon-Cruzilles « Geniévrières » Domaine Guillot-Broux 2017	68 €
Saint-Romain Thierry & Pascale Matrot 2017	75 €
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru « Sous Frétille » Antonin Guyon 2018	110 €
Meursault « Vieilles Vignes » Domaine Vincent Girardin 2015	145 €
Puligny-Montrachet Alex Gambal 2016	160 €
Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Vincent Girardin 2016	350 €
Bâtard-Montrachet Olivier Leflaive 2015	450 €

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 Gripa 2017	80 €
Condrieu « Terroirs » François Merlin 2017	98 €
Châteauneuf-du-Pape Beaucastel 2017	195 €



75 cl

Le Sud

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 2018 46 €

Saumur « L'Insolite » Domaine des Roches Neuves 2017 65 €

Sancerre Domaine Vacheron 2018 68 €

SÉLECTION DE MAGNUMS

150 cl

Vins Blancs

Chablis « Vieilles Vignes » Domaine De Oliveira Lecestre 2018 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 2018 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 2018 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 2016 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 2018 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 2018 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 2018 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

Morgon « Côte du Py » Mommessin 2015	45 €
Bourgogne Pinot Noir Thierry & Pascale Matrot 2017	53 €
Marsannay « Les Vaudenelles » Bruno Clair 2014	89 €
Chassagne-Montrachet Château de la Maltroye 2016	95 €
Santenay 1 ^{er} Cru « Les Gravières » Vincent Girardin 2016	105 €
Gevrey-Chambertin « Vignes Belles » Thierry Mortet 2015	130 €
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru « En La Rue Vergy » Bruno Clair 2016	167 €
Corton Grand Cru Vincent Girardin 2016	275 €

La Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage « Tradition » Domaine Yann Chave 2018	53 €
Saint-Joseph Domaine et Maison Les Alexandrins 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 2018	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 2015	60 €
Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine des Roches Neuves 2018	67 €



Le Bordelais	75 cl
BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR	
Bordeaux « Le B » de Maucaillou 2015	35 €
Bordeaux Supérieur Château Reignac 2015	58 €
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 2004	840 €
PESSAC-LÉOGNAN	
Pessac-Léognan « Hauts de Smith » Smith Haut Lafitte 2014	71 €
Pessac-Léognan Château de Fieuzal 2014	135 €
Pessac-Léognan Château Haut Brion 2007	775 €
SAINT-EMILION	
Saint-Emilion Grand Cru Château Fonbel 2012	69 €
Saint-Emilion Grand Cru Château de Ferrand 2012	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 2017 38 €

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

DOC Langhe Nebbiolo Azienda Oderro 2017 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 2015 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 2016 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 2015 64 €

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

DOCG Brunello di Montalcino « Vigneto Nastagio » Tenuta Col d'Orcia 2012 130 €

Une curée à l'aromatique gourmande de cerise et de thé noir associée à une démarche respectueuse de l'environnement à saluer.

DOC Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido 2016 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 Alta Mora Cusumano 2017 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 2016 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 !



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

Tonic & Ginger

Finley Tonic	7 €
Ginger Ale	8 €
Fever Tree Tonic	9,50 €
Mediterranean Tonic	10 €
Bevoir Ginger Beer	10 €

Les Bières

Pression	25 cl
Heineken	8 €
Nastro Azzuro	8 €
Bouteille	35,5 cl
San Miguel	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	5,60 €
Crème, Double Espresso, Cappuccino	8,40 €
Café Viennois	9 €
Chocolat chaud Valrhona	9 €
Infusion Verveine, Verveine Menthe, Camomille, Tilleul	8 €
—	
Thé de la Maison Lupicia	8 €
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>)	
Sri Lanka (<i>Thé noir de Ceylan</i>)	
—	
Irish Coffee	14 €



Digestifs

4 cl

Eaux-de-vie

Poire William	16 €
La Vieille Prune	16 €
Mirabelle	16 €
Framboise	16 €

Cognacs

Rémy Martin 1738	18 €
Rémy Martin XO	32 €
Louis XIII (1 cl)	80 €
Louis XIII (2 cl)	120 €
Louis XIII (3 cl)	160 €
Louis XIII (4 cl)	200 €
Louis XIII (5 cl)	250 €

Calvados

Calvados Pays d'Auge Adrien Camut 6 ans	14 €
Calvados Pays d'Auge Adrien Camut 12 ans	16 €
Calvados Pays d'Auge Adrien Camut 18 ans	25 €

Armagnacs

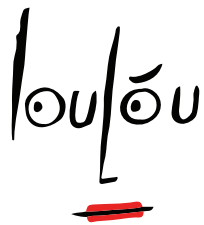
Armagnac Gaston Legrand VSOP	18 €
Armagnac Tenarez Gaston Legrand	28 €

Grappa

Sarpa di Poli	10 €
Sarpa Oro di Poli	10 €



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



MUSÉE DES
ARTS DÉCORATIFS

107, rue de Rivoli
75001 Paris

01 42 60 41 96

—
Instagram :
LoulouRestaurant