

LouLou

HOTEL - BISTRO - BAR

LE MENU

BIENVENUE CHEZ BISTRO LOULOU

Qu'est-ce que Loulou?

We zochten naar een korte, elegante Franse naam – iets dat past bij de uitstraling van een klassieke bistro. Een naam die vlot klinkt, makkelijk blijft hangen en onze visie weerspiegelt. Zo kwamen we uit op LouLou: een naam die in Parijs tot leven kwam en meerdere betekenissen draagt. In het Frans is LouLou een liefdevolle bijnaam voor een goede vriend, of ‘schatje’. Precies dat willen we zijn: een plek die voelt als een goede vriend, waar je graag komt, en waar je jouw eigen ‘LouLou’ mee naartoe neemt. Maar LouLou betekent meer. In het Latijn staat de naam voor genot, en dat is precies wat wij hier willen bieden: een plek om te genieten – van goed eten, fijne mensen en de kleine momenten. Voor de kenners is er nog een knipoog: LouLou is ook de bijnaam van wielrenner Julian Alaphilippe, die meerdere keren door deze streek reed tijdens de Amstel Gold Race. Een subtiele link met onze regio, en een vleugje sportieve flair.

Kwaliteit staat bij ons voorop.

We werken met verse, verfrissende producten – en onze geheime ingrediënt? Always love. We nemen graag de tijd voor je, want goed eten verdient aandacht. Heb je haast? Laat het gerust even weten bij je bestelling, dan doen wij ons best om daar rekening mee te houden. Heb je een **allergie**? Laat het ons weten – we denken graag met je mee, zodat jij zorgeloos kunt genieten. We werken zo veel mogelijk met **lokale leveranciers** met een gelijke visie: heerlijk brood van onze familie bakkerij Franssen, de beste groenten en fruit van het Vitamientje, en voor premium vlees werken we samen met Slagerij Keulen.

Heures d'ouverture

Vrijdag t/m zondag

Lunch: 12:00 - 16:00 uur

Apéritief: 12:00 - 17:00 uur

Diner: 18:00 - 21:30 uur

(v) = vegetarisch

APÉRITIFS

tot 17.00 uur

Pinsa grillée	10
Gegrild pinsa brood geserveerd met aioli en hummus	
Croquettes de crevettes	7.5
Garnalen kroketjes	
Croquettes à la truffe	7
Truffel kroketjes	
Bitterballen	6.5
De enige echte	
Assiete de fromages	14.5
Mix van kazen, appelstroop en notenbrood	
Plateau du Chef	19
Wisselende plank, laat je verrassen!	
Huîtres - Irish More	6 st. 12 st.
Oesters - Frambozen vinaigrette	24 46
Oesters - Ponzu vinaigrette	24 46

LUNCH

12.00 - 16.00 uur

TARTINES

Onze tartines (een Franse open sandwich), zijn gemaakt van desembrood

Chèvre (v)	14
Zachte geitenkaas, walnoten, rucola en balsamico	
Secreto Carpaccio	17.5
Runder secreto, rucola, parmezaan en truffel crème	
Croquetttes Crevettes	16.5
Twee garnalenkroketten, peterselie en citroen mayonaise	

SOUPE

Soupe du jour (v)	8.5
-------------------	-----

CROQUES

Croque Monsieur	10
Gruyère kaas en ham	
Croque Mademoiselle (v)	10
Gruyère kaas, spinazie en courgette	

SALADES

geserveerd met brood en olijfolie

LouLou (v)	19
Gegrilde groenten, balsamico, tomaat en parmezaan	
Caesar	21
Kip, ansjovis, caesar dressing, croutons en parmezaan	
Chèvre (v)	20
Zachte geitenkaas, vijg, druif en balsamico	
Burrata (v)	20
Gegrilde groenten, cherry tomaten en perzik	

PÂTISSERIE

Limburgse vlaai van Bakkerij Franssen	4.5
met slagroom	0.7

LOULOU'S ENFANTS

Petit croque	5
Kids croque met kaas	
Petit pain	3.5
Sneetje brood met pindakaas, jam of hagelslag	

DINER

18:00 - 21:30 uur

POUR LE TABLE

Pinsa grillée (v)	10
Pinsa brood van de grill geserveerd met aioli en hummus	
Huîtres - Irish More	6 st. 12 st.
Oesters - Frambozen vinaigrette	24 46
Oesters - Ponzu vinaigrette	24 46

LES ENTRÉES

Soupe du jour (v)	8.5
Burrata (v)	17
Burrata, cherry tomaten en perzik	
Secreto Carpaccio	18
Runder secreto, rucola, parmezaan en truffel crème	
Crevettes en brioche	16
Toast brioche, rivierkreeftjes, citroen mayonaise en bieslook	

DINER

SALADES

Onze salades zijn heerlijk als hoofdgerecht, of om te delen voor de tafel. Geserveerd met brood gemaakt door onze familie.

LouLou (v)	19
Gegrilde groenten, balsamico, tomaat en parmezaan	
Halloumi (v)	20
Gegrilde Cypriotische kaas, cherry tomaten, gegrilde groenten	
Caesar	21
Kip, ansjovis, caesar dressing, croutons en parmezaan	
Burrata (v)	20
Gegrilde groenten, cherry tomaten en perzik	

DINER

PLATS

Onze hoofdgerechten worden veelal bereid op onze unieke houtskoolgrill.
Geserveerd met gegrilde groenten en verse friet uit de streek.

Filet de bœuf 29

Kogelbiefstuk van het Black Angus runderras uit Schotland, waar de koeien continu lopen op de beregende sappige Hooglanden. Dit geeft een unieke smaak aan het vlees.

Filet Mignon 37

Tournedos van het Holsteiner runderras uit Noord-Duitsland. De tournedos wordt enkel gesneden van het middenstuk van de ossenhaas, wat garant staat voor topkwaliteit.

Catch of the day dagprijs

Halloumi (v) 20

Gegrilde Cypriotische kaas op een bedje van groenten

Zeebaars 26.5

Zeebaars van de grill met citroen en dille

LOULOU'S ENFANTS

Petit Poulet	10
Kleine kipfilet met frietjes	
Pizza petit (v)	9.5
Kids pizza margherita	
Schatkistje	3
Kinderijsje	

DESSERTS

Pornstar Martini Dessert	10.5
Geïnspireerd op de iconische cocktail: mousse met frisse passievrucht & een bubbelkje on the side	
Dame blanche LouLou	9.5
Vanille & pistache ijs, slagroom en chocoladesaus	
Petit LouLou	5.5
Eén bolletje ijs naar keuze met slagroom	
Assiète de fromages	14.5
Mix van kazen, appelstroop en notenbrood	