

LouLou

HOTEL - BISTRO - BAR

LE MENU

Cou Cou! Welkom bij Loulou!

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**.

openingstijden

Donderdag t/m zondag

Lunch: 12:00 - 16:00 uur

Apéritief: 12:00 - 17:30 uur

Diner: 17:30 - 21:30 uur

(v) = vegetarisch

TO SHARE

tot 17.30 uur

Pinsa grillée (v) Gegrild pinsa brood geserveerd met aioli	12
Garnalen kroketjes 6 stuks	8,5
Bitterballen 6 stuks	7
Arrostitini 6 lamsspiesjes van de grill	9,5
Pimientos de Padrón (v) Mild tot spicy snack uit Spanje	8,5
Borrelplank (2 pers) Alles wat je wilt bij een goed glas!	26

LUNCH

12.00 - 16.00 uur

Uiensoep en croute (v)	9.5
Franse klassieker met gesmolten kaas	
Pinsa Secreto	18
Carpaccio, pittige rucola & zoete tomberry's	
Pinsa Pulled Pork	17.5
Slow-cooked pork, frisse ponzu & knapperige rode ui	
Pinsa Pulled Chicken	17.5
Sappige kip, smoky en juicy	
Garnalenkroketten op zuurdesembrood	17
Crunchy kroketten met tartaarsaus, kappertjes & cornichons	
Shrimp Burger	18.5
Knapperige garnaal op soft bun – juicy, crispy, yes!	

SALADES

geserveerd met brood en olijfolie

Halloumi (v)	22
Gegrilde Cypriotische kaas, cherry tomaten, gegrilde groenten	
Caesar	24
Kip, ansjovis, caesar dressing, croutons en parmezaan	
Burrata (v)	22
Gegrilde groenten, cherry tomaten en basilicum	
Gerookte vis	26
Paling, zalm en scampi	

LOULOU'S KIDS

Kidsfavo's met frietjes	7
Mini snacks & mini friet	
Kids Kipje	8
Kipfilet met frietjes en appelmoes	
Schatkistje	3.5
Kinderijsje	

DINER

17:30 - 21:30 uur

TO SHARE

Pinsa grillée (v)	12
Pinsa brood van de grill geserveerd met aioli	

VOORGERECHTEN

Uiensoep en croute (v)	9.5
Franse klassieke met een twist	

Gamba's Pil Pil	18
Kruidig, spicy en onweerstaanbaar (om zelf te pellen)	

Pedro Ximénez Champignons (v)	14
Karamelachtig, zacht & vol Spaanse flair	

Tataki van Tonijn	18.5
Kort gegrild & licht pittig	

Garnalen kroketten	18
Hollandse garnaal met remoulade	

DINER

SALADES

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

Halloumi (v)	22
--------------	----

Gegrilde Cypriotische kaas, cherry tomaten, gegrilde groenten

Caesar	24
--------	----

Kip, ansjovis, caesar dressing, croutons en parmezaan

Burrata (v)	22
-------------	----

Gegrilde groenten en cherry

Gerookte vis	26
--------------	----

Paling, zalm en scampi

LOULOU'S KIDS

Kidsfavo's met frietjes	7
-------------------------	---

Mini snacks & mini friet

Kids Kipje	8
------------	---

Kipfilet met frietjes en appelmoes

Schatkistje	3.5
-------------	-----

Kinderijsje

DINER

HOOFDGERECHTEN

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

LouLou's poussin	28
Licht & luxe, perfect gegrild in de buitenkeuken	
Entrecote (250 gram)	33
Dry-aged, graan gevoerd	
Lamsrack (200 gram)	32
Rosé gegrild, met een kruidige kick	
Ossenhaas (300 gram)	41.5
Holsteiner, graan gevoerd	
Ladies steak (200 gram)	32
Holsteiner, graan gevoerd	
Rib-eye (275/300 gram)	34.5
Mals, vol karakter & bold	
Zeebaars	28
Zeebaars van de grill met citroen en dille	
Gegrilde Tonijnsteak	32
Perfect medium, fris en vol smaak	

DESSERTS

Pecan brownie & Vanille-ijs Warm, smeugig & cool contrast	11
Dame blanche LouLou Vanille ijs, slagroom en chocoladesaus	9.5
Petit LouLou Eén bolletje ijs naar keuze met slagroom	5.5
Vegan Appel-Karamel Taartje Vanille ijs & karamelsaus	11
Kaasplankje & Pedro Ximénez Mix van lokale kazen, rode uien chutney en notenbrood	19.5
Schatkistje kinderijsje	3.5