

LouLou

HOTEL - BISTRO - BAR

LE MENU

BIENVENUE CHEZ BISTRO LOULOU

Qu'est-ce que Loulou?

We waren op zoek naar een korte Franse naam, iets dat past bij onze look van een Franse bistro. Een vlotte naam die past bij onze visie en die men makkelijk onthoudt. De naam LouLou is ontstaan tijdens een tripje naar Parijs. Het heeft meerdere, passende betekenissen. LouLou is namelijk in het Frans een koosnaam voor een goede vriend en een synoniem voor 'schatje'. Onze LouLou beoogt een plek te zijn die jullie zien als vriend en waar je jouw 'LouLou' mee naartoe neemt!

In het Latijn staat LouLou voor genot, iets dat we hier met alle plezier doen: genieten! Daarnaast, weten onze kop- mannen en vrouwen vast; LouLou is de bijnaam van wielrenner Julian Alaphilippe die hier meermaals heeft gefietst tijdens de Amstel Gold Race.

Kwaliteit staat bij ons hoog in het vaandel. Onze producten zijn vers en verfrissend en the secret ingrediënt is *always love*. Wij nemen de tijd voor je, want goed eten vraagt om aandacht. Heb je haast? Geef dit als sidenote aan bij je bestelling, dan proberen wij hier rekening mee te houden. Ben je allergisch voor iets? Dat is al vervelend genoeg! Laat het ons weten, we passen ons graag aan jouw wensen aan.

Heures d'ouverture

Vrijdag t/m zondag

Lunch: 13:00 - 16:00 uur

Apéritief: 13:00 - 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!	

LUNCH

13.00 - 16.00 uur

Ons brood wordt met passie gemaakt door onze familie: Bakkerij Franssen uit Epen. Sinds 1922 een begrip in het zuiden.

TARTINES

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

Chèvre (v)	14
Zachte geitenkaas, vijg, 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 van Bakkerij Franssen 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	

PATISSERIE

Limburgse vlaai van Bakkerij Franssen	4.5
met slagroom	0.7

VIENNOISERIE

geserveerd met roomboter en/of jam

Croissant	4
Pain au chocolat	4
Luikse wafel	4

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	

LES ENTRÉES

Soupe du jour (v)	8.5
Asperges blanc & Gravad Lax	18
Witte asperges, zalm, citroen & peterselie mayonaise	
Asperges vertes (v)	16
Groene asperges, hummus, parmezaan en salsa verde	
Secreto Carpaccio	18
Runder secreto, rucola, parmezaan en truffel crème	
Crevettes en brioche	16
Toast brioche, garnalen, citroen mayonaise en bieslook	

DINER

SALADES

Onze salades zijn heerlijk als hoofdgerecht, of om te delen voor de tafel. Geserveerd met brood dat met passie wordt gemaakt door onze familie: Bakkerij Franssen uit Epen. Sinds 1922 een begrip in het zuiden.

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	

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.	
Asperges (v)	27
Witte asperges, brokkelkaas & truffelolie	
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

Crème brûlée	9.5
Klassieke creme brulee met slagroom	
Petite Tarte Citron	9.5
Tartellete met lemon curd & merengue	
Dame blanche LouLou	9.5
Vanille & pistache ijs, slagroom en chocoladesaus	
Petit LouLou	5
Eén bolletje ijs naar keuze met slagroom	0.7
Assiete de fromages	14.5
Mix van kazen, appelstroop en notenbrood	