

Nos plats

100% maison, c'est mamie qui serait fière...

Avocado toasts

Veggie 🌱

Pain artisanal au levain toasté, avocat slicé, fêta, grenades, oignons rouges

18 €

Saumon

Pain artisanal au levain toasté, avocat slicé, fêta, grenades, oignons rouges, émietté de saumon mariné

21 €

Poulet

Pain artisanal au levain toasté, avocat slicé, fêta, grenades, oignons rouges, tranches de poulet rôti marinées des Landes

19 €

Oeuf poché 🌱

Pain artisanal au levain toasté, avocat slicé, fêta, grenades, oignons rouges, œuf poché minute

19 €

“ Servis avec une salade verte ”

Salades

Detox 🌱🌱

Pousses d'épinards, cœurs d'artichauts marinés, haricots verts vapeurs, champignons de Paris, comté affiné, vinaigrette truffée, amandes effilées

17 €

“Supplément œuf poché + 2 €”

César

Tomates fraîches, parmesan maturé AOP, filet de poulet des Landes mariné, sauce césar maison, croûtons doré au four et aillé

18 €

Quinoa Bowl 🌱

Quinoa Bio, pousses d'épinards, fêta AOP, oignons crispy, avocat slicé, grenades, vinaigrette maison

18 €

“Supplément poulet, saumon ou œuf + 2,50 €”

Nos belles omelettes

Aux 3 oeufs plein air 🌱

Omelette nature 🌱

15 €

Omelette mixte

17 €

Omelette saumon

17 €

Omelette aux champignons de Paris 🌱

16 €

Supp. comté ou champignons + 1,50 € / Saumon + 2€ /

Avocat + 2 €

“ Servis avec une salade verte ”

Crêpes maison “minutes”

Sucre 6 €

Beurre sucre 6,5 €

Sucre & citron 6,5 €

Nocciolata 10 €

Fraises & nocciolata 11 €

Banane & nocciolata 11 €

Caramel beurre salé maison 9 €

Fraises, banane & nocciolata 12 €

Spécialités de la maison

Bavette Black Angus & sauce échalote 25 €

Un classique des brasseries parisiennes. Bavette Aloyau black Angus d'Irlande avec sa sauce échalote déglacée au vin rouge et vinaigre de xeres

“Servi avec pommes de terres grenailles et salade verte”

Poulet rôti & gratin dauphinois 20 €

Cuisse de poulet des landes 81 jours rôtie & son jus de volaille intense

“Servi avec un gratin dauphinois bien aillé et salade verte”

Croque monsieur au comté affiné 17 €

Pain au levain de notre boulanger, jambon fumé de la maison Doumbea fait à Paris et comté affiné de la “fruitière Des Salins” médaillé d'or

“Servi avec une salade verte”

Saucisse au couteau & purée 17 €

Saucisse au couteau de la charcuterie Doumbea faite à Paris, sauce relevée à la moutarde façon Lulu's et purée beurrée

Plats

Tartare de boeuf charolais au couteau 21 €

“Servi avec pommes de terres grenailles et salade verte”

Tartare de saumon & avocat 21 €

Dés de saumons frais levés tous les matins & reposés dans notre marinade maison

“Servi avec du riz blanc”

Pizza Margherita 18 €

Mozzarella, sauce tomate & basilic

Coquillettes crémeuses 19 €

Jambon fumé de la maison “Doumbea” fait à Paris & sauce fromagère au comté affiné “fruitières des Salins”

Club Sandwich 17 €

Pain de mie artisanal toasté, filet de poulet des Landes en cuisson lente mariné et sauce gribiche

“Servi avec une salade verte”

Pavé de saumon & sauce vierge 21 €

Pavé de saumon frais (Norvège) mariné et cuit au four, sauce vierge maison

“Servi avec des pommes de terres grenailles”

Desserts

Pain perdu de chez Lulu's 12€

Le classique de la maison, une généreuse tranche de brioche artisanale de notre boulanger trempée minute à la vanille Bourbon, caramel beurre salé maison et confiture de saison faite dans nos marmites

Tarte tatin 10 €

Véritable tarte tatin des demoiselles, caramel beurre salé & confiture de saisons faite dans nos marmites

Fondant au chocolat 10 €

Cacao Barry 55%, praliné & crème anglaise

Cheesecake Basque (burnt cheesecake) 12 €

Croute caramélisée, cuisson lente avec cœur crémeux à la gousse de vanille de Madagascar reposé 4h

“Servi avec coulis de fruits rouges ou caramel”

Crème brûlée 12 €

Cuite à basse température à la vanille de Madagascar