

- BIENVENUE À TOUS -

# LOULOU

## •BRASSERIE•

### APERITIF

- LAST WORD** 165  
gin, maraschino liqueur,  
green chartreuse & lime
- WHITE NEGRONI** 165  
gin, luxardo bitter, sweet vermouth
- LOU LOU MARGARITA** 165  
tequila, lime, yellow chartese,  
triple sec, sugar

### SNACKS

- HÛTRES** 45/ST  
fine de claire ostron med klassiska tillbehör
- KROKETTER MED CHARK** 95  
jalapeñomajonnäs, parmesan
- JAMON NOIR DE BIGORRE** 175  
60g, 20 månaders lufttorkad skinka från  
Pyrenéerna
- OSTAR** 145  
fråga din servis om dagens 3 ostar

### FÖRRÄTTER

- SVAMPCONSOMMÉ** - tryffel, karljohanssvamp, ostronskivling, efterglöd, surdegsbröd 165
- TONFISKTARTAR** - äpple, selleri, fermenterad jalapeño, limemajonnäs 175
- LÖJROM** - 30g löjrom från Bottenviken, smörstekt surdegsbröd, rödlök, smetana, citron 235
- ESCARGOT EN CROÛTE** - sniglar, vitt vin, persilja- & vitlökssmör, smördeg 175
- ANKLEVERMOUSSE** - plommon- & portvinskompott, grillat surdegsbröd, saltrostade mandlar 185
- RÅBIFF** - kapris, cornichons, äggula, schalottenlök, krutonger, pommes alumettes 175/265

### VARMRÄTTER

- PITHIVIER** - kronärtskocka, linser, mangold, smörad grönsaksfond, smördeg 285
- TORSK** - beurre blanc, potatis, forellrom, gräslök, dillolja 365
- BOUILLABAISSE** - torsk, lax, räkor, blåmusslor, tomat, aioli, vitt vin, krutonger, fänkål 305
- OXKIND** - rödvinsbräserverad oxkind, potatispuré, picklad pumpa, lardonger 290
- STEAK FRITES** - grillad ryggbiff (200g), borderlaisesås, bearnaisesås, pommes frites 395
- ENTRECÔTE** - entrecôte (230g), grönpepparsås, pommes frites 465
- KORV SAUCISSE DE TOULOUSE** - hemgjord fläskkorv, senapssås, bimi broccoli, schalottenlök, potatispuré 265

### LOULOU'S HAMBURGARE: LE MAC

cheddar, baconmarmelad, purjolöksmajonnäs, pommes frites 215

### EXTRA SIDES

- BORDELAISESÅS** 55
- BEARNAISESÅS** 55
- GRÖNPEPPARSÅS** 55
- AIOLI** 40
- PURJOLÖKSMAJONNÄS** 40
- POMMES FRITES** 55
- KOKT POTATIS** 45
- BIMI BROCCOLI** 75
- MIXSALLAD** 55
- TOMATSALLAD** 65

### EFTERRÄTTER

- CHOKLADTRYFFEL** 55
- CRÈME BRÛLÉE** 95
- CHOKLADPUDDING** - bakad chokladpudding, hallongelé,  
vit chokladcremeux, hallonmaräng, rostade hasselnötter 125
- MILLE-FEUILLE** - hasselnötskräm, rostad mandelglass,  
honungsrostad havregryn 125
- DAGENS GLASS/SORBET** - fråga din servis om dagens smak 55

FÖLJ OSS GÄRNA PÅ INSTAGRAM:

@BRASSERIELOULOU

- FRÅGA DIN SERVIS OM ALLERGENER -  
- FÖR URSPRUNG PÅ VÅRAT PROTEIN, FRÅGA DIN SERVITÖR -  
- MED RESERVATION FÖR ÄNDRING -

# CARTE DES VINS

## MOUSSERANDE

### CHAMPAGNE

NV **ANDRÉ CLOUET** Grand Réserve, 180/995  
Fyllig och generös champagne med äpple, brioche och en härligt krämig avslutning

### CAVA

2020 **CAVA SIGNAT** Brut, ESP 120/650  
Frisk och torr cava med pigg syra, grönt äpple och uppfriskande bubblor

## VITA VINER

### GLAS

NV **VIN DE MAISON** Blanc, FRA 125/595  
Friskt, okomplicerat och lättdrucket husvin med citrus och gröna äpplen

2024 **XAVIER** Le Petit Blanc, FRA 135/660  
Superfriskt och linligt vin med citrus, päron och lätta blommiga toner

2023 **LAROCHE** Chablis Les Chanoines, FRA 215/995  
Krispig och mineralisk chablis med citron, grönt äpple och ren avslutning

2022 **NUITON-BEAUNOY** Bourgogne Blanc, FRA 215/995  
Rund och elegant med gula äpplen, lätt smörighet och mjuk ekton

2023 **HUGEL** Gentil Alsace, FRA 160/750  
Aromatiskt och charmigt vin med blommiga toner, päron och en frisk syra

2023 **DOMAINE DE LA CHÉZATTE** Sancerre, FRA 175/825  
Friskt och krispigt med citrus, krusbär och tydlig mineralitet

2023 **CHATEAU PLAISANCE** L'Anjou Blanc, FRA 180/850  
Fruktigt och fräscht med äpple, päron och lätt blommig karaktär

2024 **DR LOOSEN** Riesling Trocken Mosel, GER 145/695  
Torr och pigg riesling med lime, grönt äpple och härlig mineralitet

## ÖL & CIDER

**MARIESTADS EXPORT** Lager, 5,3%, 40cl, SWE 72

**METEOR LAGER** Lager, 4,5%, 40cl, FRA 87

**METEOR BLANCHE** Wheat beer, 4,7%, 40, FRA 87

**OMAKA MAMMA** Lager, 4,8%, 40cl, SWE 105

**A SHIP FULL OF IPA** IPA, 5,8%, 33cl, SWE 87

**DAURA DAMM** Glutenfri Lager, 5,4%, 33cl, ESP 87

**GALIPETTE CIDRE** Torr äpple cider, 4,5%, 33cl, FRA 89

## RÖDA VINER

### GLAS

NV **VIN DE MAISON** Rouge, FRA 125/595  
Friskt och lättdrucket husvin med mjuk frukt, röda bär och balanserad syra

2022 **CHATEAU DE CATHOLOGNE** Rouge, Bordeaux, FRA 145/695  
Klassiskt och välbalanserat vin med mörka bär, lätt kryddig och mjuka tanniner

2023 **XAVIER** Côtes du Rhône Vieilles Vignes, FRA 155/745  
Fylligt och kryddigt vin med mörk frukt, örter och lång, varm avslutning

2023 **PERRON DE MYPONT** Bourgogne Rouge, FRA 195/995  
Elegant och bärigt vin med hallon, körsbär och silkeslen struktur

2020 **PECH-LATT** Terres Mûres, Corbières, FRA 170/795  
Kraftfullt och smakrikt vin med mörka bär, kryddor och lätt rustik karaktär

2021 **RUFFINO** Ducale Chianti Classico Riserva, ITA 175/820  
Friskt och strukturerat vin med körsbär, örter och diskret fatkaraktär

2022 **LA MASSA** Toscana, ITA 215/995  
Fylligt och modernt vin med mörk frukt, choklad, kryddor och mjuk ek

2021 **PORTIA** Crianza Ribera del Duero, ESP 175/820  
Generöst och kraftfullt vin med mörka bär, vanilj, ek och rund avslutning

## ALKOHOLFRITT

**MENABREA** Lager, 0,0%, 33cl, ITA 69

**GALIPETTE CIDER** Torr äpple cider, 0,3%, 33cl, FRA 82

**LÄSK** Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 48

**KOISYRAT VATTEN** 100cl 45

## SÖTT & STARKT VIN

2022 **DODIJOS** Sauternes, FRA 105/595  
Elegant och sött vin med honung, aprikos, citrus och frisk balanserad syra.

2024 **MASSOLINO** Moscato d'Asti, ITA 65/350  
Lätt och aromatiskt dessertvin med päron, druvor, blomighet och mjuk sötma.

## AFTER DINNER

WEDNESDAY & THURSDAY 21:00 - 23:00\*

**MARIESTAD EXPORT** 5,3% 65

**HUSETS RÖDA/VITA VIN** 95/435

**CAVA** 85/465

**AFTER DINNER COCKTAIL** 110

**LOULOU'S BURGER: LE MAC** 105

\*ONLY IN THE BAR  
- WE ALSO SERVE NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVES -