

CASSE-CROÛTES

Bread, cultured butter.....	6
Market crudités, truffle cream.....	24
Pommes dauphines, Tête de Moine.....	14
Sydney rock oysters, mignonette.....	36/72
Yellow fin tuna, lemon & verjus.....	27
Loulou caviar service 10g/30g.....	80/200

Le plateau de fruits de mer
MP

HORS D'OEUVRES

Globe artichoke Barigoule.....	24
Winter salade, hazelnuts, Comté.....	24
Hand cut steak tartare, potato crisps.....	26
French onion soup, "en croûte".....	25
Twice baked Roquefort soufflé.....	28
Shellfish à la Bourride.....	28

Loulou

BOULANGERIE & TRAITEUR

Saucisson sec	14
Escargot snail, lardo	18
Ocean trout confit, "Amandine"	22
Pork rillettes, cornichons	22
Duck & orange pâté, warm brioche	24

FANCY AN

Saison 'Summer Flowers' 10

Glass of Moët et Chandon 25

APERITIF?

BISTRO • BOULANGERIE • TRAITEUR



61 LAVENDER ST, MILSONS POINT NSW 2061

PLATS

Jerusalem artichoke tarte tatin, Pont-L'Évêque.....	42
John Dory farçi, sauce Champagne.....	52
Le grand Loulou burger, frites (lunch only).....	29
Toulouse sausage, jus à l'oignon.....	32
Rôtisserie chicken, sauce estragon.....	32/64
Steak frites, sauce au poivre vert.....	56
Côte de boeuf, sauce bordelaise.....	180

Porc du traiteur
MP

Poisson du Jour
MP

GARNITURES

Pommes frites.....	12
Red baby cos, herbes de Provence.....	14
Roasted Brussel sprouts, Espelette pepper.....	14

A discretionary 10% service charge is applied to all tables of
8+ guests

A standalone 10% pricing surcharge applies on sundays &
public holidays

