

CASSE-CROÛTES

Bread, cultured butter.....	5
Market Crûdités, sauce Vincent.....	24
Pommes dauphines, Tête de Moine.....	14
Sydney rock oysters, mignonette.....	39 / 78
Poisson crû, summer berries, verjus.....	22
Loulou caviar service 10g / 30g.....	80 / 200
Le Plateau De Fruits De Mer.....	M P

HORS D'OEUVRES

Tartelette of peas, spanner crab, lemon.....	28
Pickled sardines on toast, fennel.....	18
Carpaccio de tomate, peach, olive oil.....	18
Salade de green beans, nectarine, almonds.....	24
Hand cut steak tartare, potato crisps.....	25
Escargot à la Charentaise.....	18

Loulou

BOULANGERIE & TRAITEUR

Saucisson sec
14

Smoked ocean trout confit,
"Amandine"
22

Chicken liver parfait, warm brioche
22

Terrine of veal tongue, sauce Gribiche
20

FANCY AN

Le Bleu Martini 22
Glass of Champagne Moët et Chandon 25

APERITIF?

BISTRO • BOULANGERIE • TRAITEUR



61 LAVENDER ST, MILSONS POINT NSW 2061

PLATS

Terrine de courgette ratatouille, fromage de chèvre.....	34
John Dory farçi, sauce Champagne.....	52
Le grand Loulou burger, frites (lunch only).....	29
Rôtisserie chicken, sauce Chivry.....	30 / 60
Steak frites, sauce au poivre.....	54
Lamb rump, aubergine, anchoïade.....	40
Côte de bœuf, sauce Bordelaise.....	180

Porc du traiteur
M P

Poisson du Jour
M P

GARNITURES

Pommes frites.....	12
Red baby cos, herbes de Provence.....	14
Broccolini, fromage blanc, espelette.....	15

A discretionary 10% service charge is applied to all
tables of 8+ guests
A standalone 10% pricing surcharge applies on Sundays &
public holidays

