

Loulou

CASSE-CROÛTES

Bread, cultured butter	6
Sydney rock oysters, vermouth mignonette	45/90
Pommes dauphine	14
<i>Add trout roe/caviar</i>	<i>20/40</i>
Armenian cucumber à la crème	16
Crudités sur glace, anchoïade	26
Veal tongue croquette, mustard	7ea
Smoked bone marrow, soubise, parsley	18ea
Le plateau de fruits de mer	MP

HORS D'OEUVRES

Gazpacho, poached mud crab, tomato sorbet	34
Salade of white endive, plum, fromage frais	25
Poisson cru, verjus, fingerlime vinaigrette	25
Steak tartare classique, potato crisps	29/58
Zucchini flower farçi, trout, sauce Américaine	24
Grilled octopus, piperade, biquinho peppers	28
Vol-au-vent d'escargot, Riesling	26

CHARCUTERIE

Assiette de charcuterie	30
Saucisson Sec	14
Chicken liver parfait, warm brioche	25
Salmon gravlax, creme fraiche, crepes	22

PRIX FIXE MENU

Monday-Friday (lunch only)

\$60pp 2-course menu

Chicken liver parfait, warm brioche

Flank steak, frites

PLATS

Légumes à la provençale	36
John Dory, scallop farçi, sauce Champagne	60
Grilled Murray cod, sauce vierge	40
Le grand Loulou burger, frites (lunch only)	29
Roasted spatchcock, sauce Colbert	40
Steak frites, sauce au poivre	60
Lamb du jour, aubergine à la basquaise	MP
600g Westholme wagyu sirloin, sauce Bordelaise	150

GARNITURES

LES LÉGUMES

PATATE

Salade	Frites
10	12
Green beans almondine	Purée
12	15
Cavolo nero, Espelette	Sautées
15	15

BISTRO • BOULANGERIE • TRAITEUR



61 LAVENDER ST, MILSONS POINT NSW 2061

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

