

## CASSE-CROÛTES

Bread, cultured butter	6.5
Sydney rock oysters, vermouth mignonette	45/90
Oysters Rockefeller	9ea
Anna Dutch Siberian caviar service (10g)	99
Sea urchin, brioche, smoked crème fraîche	14ea
Fried globe artichoke, sauce gribiche	16
Crudités, raclette fondue	26
Veal tongue croquette, mustard	8ea
Smoked bone marrow, horseradish, Bordelaise	16
Le plateau de fruits de mer	MP

## HORS D'OEUVRES

Salade of bay lobster, endive, grapefruit	32
Salade of radicchio, macadamia, bleu des Basques	25
Yellow fin tuna, mustard, verjus	25
Steak tartare classique, potato crisps	30/60
Quenelles de poisson, sauce Américaine	26
Grilled octopus, piperade	28
Soup à l'oignon en croûte	28

# Loulou

## CHARCUTERIE

Assiette de charcuterie	35
Fromage de tête	25
Saucisson Sec	16
Chicken liver parfait, warm brioche	26
Salmon gravlax, crème fraîche, crêpes	24

## PRIX FIXE MENU

*Weekdays (lunch only)*

\$70pp 2-course menu

Chicken liver parfait, warm brioche

Flank steak, frites

BISTRO • BOULANGERIE • TRAITEUR



61 LAVENDER ST, MILSONS POINT NSW 2061

## PLATS

Spaetzle à l'alsacienne, mushroom, winter truffle	38
John Dory, scallop farçi, sauce Champagne	62
Grilled Murray cod, vadouvan, brassicas	42
Le grand Loulou burger, frites (lunch only)	29
Roasted spatchcock, confit sunchoke, jus d'oignon	40
Steak frites, sauce au poivre de Sarawak <i>200g Tenderloin, Jacks Creek, Willow Tree, NSW</i>	64
Steak frites pour deux, Café de Paris <i>500g Hanger steak, Rangers Valley, New England tablelands, NSW</i>	90
Bone in sirloin, sauce Bordelaise <i>600g Westholme Wagyu MBS 5-6, QLD</i>	160
Beef bourguignon <i>180g Short rib, Jacks creek, Willow Tree, NSW</i>	50
Lamb du jour, aubergine à la Basquaise	MP

## GARNITURES

### LES LÉGUMES

### PATATE

Salade	Frites
12	14
Brussel sprouts, sauce vert	Purée
15	15
Broccolini, Espelette	Sautéed kipfler
15	15

Groups of 8 or more will incur a 10% service charge (Monday-Saturday). Please note, a surcharge of 10% will apply on Sundays, and 15% on public holidays.

