

LouLou

HOTEL - BISTRO - BAR

MENUKAART

WELKOM BIJ BISTRO LOULOU

WHAT'S IN THE NAME?

We waren op zoek naar een korte Franse naam, iets dat past bij onze look van een Franse bistro. Een vlotte naam die past bij onze visie en die men makkelijk onthoudt. De naam LouLou is ontstaan tijdens een tripje naar Parijs. Het heeft meerdere, passende betekenissen. LouLou is namelijk in het Frans een koosnaam voor een goede vriend en een synoniem voor 'schatje'. Onze LouLou beoogt een plek te zijn die jullie zien als vriend. In het Latijn staat LouLou voor genot, iets dat we hier met alle plezier doen: genieten! Daarnaast, weten onze kop- mannen en vrouwen vast; LouLou is de bijnaam van wielrenner Julian Alaphilippe die hier meermaals heeft gefietst tijdens de Amstel Gold Race. Kortom, een thuishaven voor de Bourgondiër, wielrenner en levensgenieter!

WAAR STAAN WE VOOR?

Kwaliteit staat bij ons hoog in het vaandel. Onze producten zijn vers en verfrissend en the secret ingrediënt is always love. Ben je allergisch voor iets? Dat is al vervelend genoeg! Laat het ons weten, want alle gerechten zijn vers en huisgemaakt en dus eenvoudig aan te passen aan jouw wensen.

 = vegetarisch

OPENINGSTIJDEN KEUKEN




Lunch: 12:00 - 17:30 uur

Diner: 18:00 - 21:30 uur

LUNCH

BROOD, SOEP & GEBAK

Ons brood, volledig gebaseerd op onze menukaart, wordt met passie gemaakt door onze familie: Bakkerij Franssen uit Epen. Sinds 1922 een begrip in het zuiden.

Secreto carpaccio	14.5
<i>Brood met carpaccio van gedroogde rib-eye van het Holsteiner runderras, met rucola en truffelmayonaise.</i>	
Zalm	14.5
<i>Knapperige bruine bol met pompoenpitten, zalm, avocado, ei en crumbled feta.</i>	
Geitenkaas 	13.5
<i>Knapperige bruine bol met pompoenpitten, zachte geitenkaas, rucola en honing.</i>	
Beef	17.5
<i>Brood met Black Angus beef uit Schotland, in reepjes gesneden met rucola, parmezaan en truffelmayonaise.</i>	
Turkish eggs 	13.5
<i>Brood met gepocheerd ei, turkse yoghurt met peterselie, dille, harissa en honing.</i>	
Soep van de dag 	8.5
Limburgse vlaai	4.7
<i>Van Bakkerij Franssen.</i>	

LUNCH

SALADES

Onze salades worden geserveerd met brood en roomboter.

Beef 19.5

Salade met Black Angus beef uit Schotland, in reepjes gesneden met rucola, parmezaan en truffelmayonaise.

Halloumi 18

Salade met gegrilde Cypriotische kaas, cherry tomaten, gegrilde groenten en pompoenpitten.

LouLou 14

Salade met gegrilde groenten, balsamico, olijven, cherry tomaten, pompoenpitten en parmezaan.

LOULOU'S KIDS

Mini soep 4.5

Klein bordje soep van de dag met brood.

Pizza petit 9


Kids pizza margherita.

Sneetje brood 3.5

Met pindakaas, jam of smeerkaas.



DINER

VOORGERECHTEN

Soep van de dag 	8.5
Secreto carpaccio	16.5
<i>Carpaccio van gedroogde runder rib-eye van het Holsteiner ras, met rucola en truffelmayonaise.</i>	
Pinsa brood van de grill 	8.5
<i>Een mix van focaccia en pizza, luchtig, licht verteerbaar en krokant.</i>	
Burrata 	15.5
<i>Met rucola, cherry tomaten en basilicum.</i>	

SALADES

Onze salades worden geserveerd met brood, dat volledig is gebaseerd op onze menukaart en met passie gemaakt door onze familie: Bakkerij Franssen uit Epen. Sinds 1922 een begrip in het zuiden.

Halloumi 	18
<i>Salade met gegrilde Cypriotische kaas, cherry tomaten, gegrilde groenten en pompoenpitten.</i>	
LouLou 	14
<i>Salade met gegrilde groenten, balsamico, olijven, cherry tomaten, pompoenpitten en parmezaan.</i>	

DINER

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden bereid op "The Beast"; die een unieke grill smaak geeft aan elk gerecht. Geserveerd met gegrilde groenten en frietjes.

Kogelbiefstuk 26.5

Gemaakt van het Black Angus runderras uit Schotland, waar de koeien continu lopen op de beregende sappige Hooglanden. Dit geeft een unieke smaak aan het vlees.

Hamburger 19.5

Gemaakt van 100% mager gekruid rundergehakt. Geserveerd op een tomaat/oregano broodje met buffelmozzarella, rucola, tomaat en basilicum.

Tournedos 30.5

Gemaakt van het Holsteiner runderras uit Noord-Duitsland. De tournedos wordt enkel gesneden van het middenstuk van de ossenhaas, ook wel filet mignon genoemd, wat garant staat voor topkwaliteit.



Halloumi burger 16

Met gegrilde Cypriotische kaas. Geserveerd op een knoflook/tijm broodje met rucola, gegrilde courgette, tomaat en basilicum.

Vis van de dag dagprijs

DINER



LOULOU'S KIDS

- | | |
|--|-----|
| Mini soep  | 4.5 |
| <i>Klein bordje soep van de dag met brood.</i> | |
| Pizza petit  | 9 |
| <i>Kids pizza margherita.</i> | |

DESSERT

- | | |
|---|------|
| Zoet | 9.5 |
| <i>Wekelijks wisselend zoet dessert.</i> | |
| Dame blanche LouLou | 8.5 |
| <i>Vanille en pistache ijs met slagroom en warme chocoladesaus.</i> | |
| Petit LouLou | 6 |
| <i>Bolletje vanille ijs met slagroom.</i> | |
| Kaas | 14.5 |
| <i>Vier verschillende kazen, appelstroop en notenbrood.</i> | |

VOOR BIJ DE BORREL

Garnalen bitterballen <i>6 stuks.</i>	7.5
Bitterballen <i>6 stuks.</i>	6.5
Bruschetta  <i>Tomaat en basilicum – 3 stuks.</i>	10
Charcuterie <i>Mix van luxe vleeswaren en brood.</i>	14.5
Kaasplankje  <i>Mix van kazen en brood.</i>	14.5
LouLou's plankje <i>Een selectie van het beste dat LouLou te bieden heeft.</i>	19.5