

LOU LOU

- BIENVENUE À TOUS -

•BRASSERIE•

VÄLJ EN FÖRRÄTT, HUVUDRÄTT & DESSERT

Choose a starter, main course & dessert

FÖRRÄTT/STARTERS

TONFISKTARTAR

TONFISK, ÄPPLE, LÄTTRÖKT KÄRNMJÖLK, JORDÄRTSKOCKSCHIPS,
SOTAD OLJA, DILL, CITRUS & FORELLROM

*Tuna tartar, apple, lightly smoked buttermilk, Jerusalem
artichoke crisps, charred oil, dill, citrus & trout roe*

RÅBIFF

KAPRIS, CORNICHONS, ÄGGULA, SCHALOTTENLÖK, KRUTONGER & POMMES ALUMETTES

Steak tartare, capers, cornichons, egg yolk, shallots, croutons & pommes alouettes

VARMRÄTT/MAIN COURSE

RÖDING

KANTARELLER, SPRITÄRTOR, ÄGG, SANDEFJORDSSÅS, FORELLROM, GRÄSLÖK & DILLOLJA

Artic Char, chanterelles, sugar snap peas, egg, Sandefjord sauce, trout roe, chives & dill oil

STEAK FRITES

GRILLAD RYGGBIFF, BORDERLAISESÅS, BEARNAISESÅS & POMMES FRITES

Grilled sirloin steak, borderlaise sauce, bearnaise sauce & French fries

DESSERT

CHOKLADTRYFFEL

CHOKLADTRYFFEL MED CAMELSÅS

Chocolate truffles, caramel sauce

CRÈME BRÛLÉE

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE

Classic crème brûlée

MENYPRIS/MENU PRICE 665 P.P

FOLLOW US ON INSTAGRAM:

@BRASSERIELOULOU

LOU LOU

- BIENVENUE À TOUS -

•BRASSERIE•

VINPAKET

Låt oss ta hand om vinet till middagen.
Våra vinpaket är noggrant sammansatta för att
passa sällskapsmenyn och skapa en härlig
helhetsupplevelse

HUSETS VINPAKET – 380 KR/PP

1 GLAS CAVA VID ANKOMST

2 GLAS HUSETS VIN TILL MATEN (VITT/RÖTT)

SIGNATURPAKETET – 430 KR/PP

1 GLAS CAVA VID ANKOMST

2 GLAS UTVALDA VINER TILL MATEN:
DR. LOOSEN RIESLING (VITT)
XAVIER CÔTES DU RHÔNE (RÖTT)

LYXPAKETET – 550 KR/PP

1 GLAS CHAMPAGNE VID ANKOMST

2 GLAS PREMIUMVINER TILL MATEN:
DOMAINE DE LA CHÉZATTE SANCERRE (VITT)
LA MASSA TOSCANA (RÖTT)

DESSERTVIN - 95 KR/PP

AVSLUTA GÄRNA MIDDAGEN MED ETT GLAS DESSERTVIN

FOLLOW US ON INSTAGRAM:

@BRASSERIELOULOU