

— LILY'S —

LILY'S

Restaurant & Club

POUR L'APÉRO

ASSORTIMENT DE DIPS	18
Houmous de caviar d'aubergine, parmesan, menthe	
Tarama de cabillaud, citron	
CALAMARS FRITS	16
Mayonnaise, ail, piment	

LES ENTRÉES

CEVICHE DE BAR ET CREVETTES TIGER	25
Cocktail d'argousier, agrumes, mangue, avocat, oignons rouges	
BURRATA	24
Collection de tomates, grenade, pastèque, pamplemousse, Avocat brûlé, olives de kalamata	
TARTARE DE THON	28
Roquette, piment, citron, menthe	
AUBERGINE PARMIGIANA	19
Siphon parmesan, tomate confite et rôtie, huile de basilic	
RAVIOLI DE HOMARD	27
Curry rouge, coco, coriandre, basilic thaï, asperges vertes	
CARPACCIO DE BAR	32
Crème aigre au caviar, concombre, aneth, citron	
ASIAN VITELLO	26
Coriandre, basilic thaï, sésame, kimchi	
DUO CRISPY RICE	20
Avocat, piment, ail	
Spicy saumon, concombre, combava	
NEMS DELICIEUX, sauce Nuoc Mâm	18 / 25
2 pièces / 3 pièces	
PIZZETTA	23
Saumon fumé, aigrette, aneth, concombre, citron	

PÂTES

SPICY LINGUINE	36
Crevettes Argentines, crème, piment	
PACCHERI	28
Sauce tomate, burrata, huile de basilic	
RISOTTO	24
Asperges vertes, parmesan, roquette	

POISSONS

SAUMON	34
Aubergine, miso, tomate, sésame, citron vert, nori	
BAR ENTIER (2p)	pp 32
Poêlé sous la peau, bisque aux feuilles de citron, légumes asiatiques	
THON MI-CUIT & FOIE GRAS POÊLÉ	42
Mousseline de pommes de terre, pecorino, noisettes du Piémont, jus brun parfumé au balsamico	
DOS DE CABILLAUD	42
Légumes de saison, béarnaise bisquée, crevettes grises épluchées mains	
POULPE RÔTI PIMENT D'ESPELETTE	38
Risotto verde	

VIANDES

CROUSTILLANT DE CUISSE DE VOLAILLE	32
Sauce morilles, asperges vertes, purée	
AGNEAU CONFIT (2p)	pp 34
Zaatar, tzatziki, caviar d'aubergine fumée, gyros, tomates salsa verde, sucrine	
ENTRECÔTE BLACK ANGUS – +/- 400gr (2p)	pp 36
Champignons de saison, pommes de terre sautées, tomates cerises confites, anchois, jus de rôti	
CÔTE DE VEAU	42
Béarnaise câpres, cerfeuil, estragon, tomates rôties, asperges vertes	

ACCOMPAGNEMENTS

CŒUR DE LAITUE	8
LEGUMES DE SAISON	8
FRITES FAÇON LILY'S	6
BÉARNAISE - CHORON	6

DESSERTS

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT Glace vanille	12
DAME BLANCHE LILY's (2p)	pp 12
VARIATION AUTOUR DE LA FRAISE (2p)	pp 12
CHOUQUETTES Chantilly, sauce chocolat	10
PAIN PERDU Glace pistache, framboises	14
MILLE-FEUILLE CARAMELISÉ Crème diplomate à la vanille	12

COCKTAILS DESSERTS

TIRAMISU MARTINI	14
ESPRESSO MARTINI	14
ITALIAN COFFEE	15
LEMON PIE	14

LUNCH DE LA SEMAINE

du mardi au vendredi - 12h à 14h30

Entrée & plat

39€