

EN APERITIF..

BOITE DE CAVIAR, CRÈME AIGRE, BLINIS
50gr **120** - 125gr **260** - 250gr **500**

BURRATA EXTRA LARGE 38
Figues rôties & fraîches, vinaigrette miel, noix de pecan, mizuna

PIZZETTA TRUFFE 28
Mozzarella, stracciatella, truffes, roquette

HOUMOUS 15
Pois chiches, olives Taggiasche, pickles, coriandre

CALAMARS FRITS 18
Citron, sauce spicy

MINI BURGER KAARAGE (2pcs/3pcs) 22/28
Poulet kaarage, mayo spicy, basilic thaï, concombre, cébette

CARPACCIO DE BOEUF FAÇON HARRY'S BAR XL 36

POUR COMMENCER..

CEVICHE DE BAR** 24
Avocat, grenade, concombre, coriandre, aguachile, pickles

LOBSTER ROLL 30
Brioche toastée, homard, mayonnaise homard, sucrine, céleri vert, ciboulette

AUBERGINE MISO** 20
Vinaigrette au sésame, laquage miso, cacahuètes, coriandre, nori

TARTARE DE THON ROUGE** 25
Émulsion fruit de la passion, coriandre, gingembre confit, combava,

CRISPY RICE, BOEUF FUMÉ** 23
Mayonnaise wasabi, sésame

BAO CANARD LAQUÉ** 24
Sauce plum, foie gras, cébette, coriandre, crispy mix

PLATS

PACCHERI LILY'S** 28
Sauce tomate, parmesan, huile basilic

SPICY LINGUINE DE HOMARD 48
Homard, estragon, cerfeuil, tomate

POULPE GRILLÉ & RISOTTO DE FREGOLA 38
Sauce Romesco, petits pois, chorizo, ail confit

SAUMON TERIYAKI** 36
Saumon mi-cuit, sésame, pak-choï, riz blanc

SALADE CAESAR GAMBAS** 30
Sauce Caesar, parmesan, romaine, croûtons, gambas

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE MORILLES** 38
Purée façon Robuchon, légumes de saison, jus corsé

MAGRET DE CANARD 40
Sauce bigarade, carottes, purée de carotte fumé

FILET PUR DE BŒUF TRADITION AU POIVRE 52
Sauce poivre noir flambée, pommes allumettes, salade

TIGRE QUI PLEURE 42
Coriandre, oignons verts, sauce thaï, riz blanc, crispy mix

BAR RÔTI ENTIER (2 personnes) 72
Pommes grenailles, beurre blanc citron, légumes de saison

CORDON BLEU, RIGATONI GRATINÉS (2 personnes) 70
Jambon à l'os, comté, sauce mornay, parmesan

ACCOMPAGNEMENTS

CŒUR DE LAITUE 6

RIZ BLANC 5

LEGUMES DE SAISON 8

PUREE DE POMMES DE TERRE - POMMES ALLUMETTES 6

SAUCE : BÉARNAISE - POIVRE - MORILLES 6

LILY'S

DESSERTS

CRÈME BRULÉE 12

A la vanille de Madagascar

CITRON MERINGUÉ 14

Crèmeux citron, streusel, citron jaune et vert, meringue italienne

DAME BLANCHE LILY'S 13

Sauce chocolat, crumble cacao, chantilly

PAIN PERDU PRALINÉ 16

Glace vanille, praliné & noix de pécan

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 13

Fraises, framboises, myrtilles, mûres, sorbet fruits rouges

MOUSSE CHAUDE AU CHOCOLAT & TONKA 14

Glace chocolat, grué de cacao

COLONEL LILY'S 12

Sorbet pomme granny smith, gin/ vodka/ tequila/ mezcal

(Le twist du Chef : Clase Azul Reposado +30)

COCKTAILS DESSERTS

TIRAMISU MARTINI 16

ESPRESSO MARTINI 16

ITALIAN COFFEE 16

LEMON PIE 16

Avenue Emile De Mot 1

1000 Brussels

+32 2 647 66 68

info@lilys.be

LILY'S

DU MARDI AU JEUDI

MENU DÉCOUVERTE:

*Lily's vous propose une formule spéciale les mardis et mercredis soir, à composer librement parmi les entrées, plats et desserts marqués d'un double astérisque (**)*

ENTRÉE + PLAT 45

PLAT + DESSERT 39

ENTRÉE + PLAT + DÉSSERT 55