

## GRIGNOTAGES



<b>Fleurs de courgette en tempura</b> , sauce cocktail <i>Zucchini flower in tempura, cocktail sauce</i>	15,00
<b>Légumes à croquer</b> et tapenade maison <i>Vegetables to eat and homemade tapenade</i>	9,00
<b>Burrata crémeuse</b> , pesto rouge, pain de campagne toasté <i>Creamy burrata, red pesto, toasted country bread</i>	12,00
<b>Terrine de campagne artisanale</b> « Marius et Jeannette » à partager, pain de campagne toasté <i>Handmade country terrine Marius and Jeannette to share, toasted country bread</i>	14,00
<b>Gambas croustillantes</b> , sauces aux fines herbes <i>Crispy prawns, herb sauces</i>	18,00
<b>Sardines artisanales</b> , pain de campagne toasté, pickles de légumes maison <i>Artisanal sardines, toasted country bread, homemade vegetable pickles</i>	16,00
<b>Planche de charcuteries</b> « Sélection Lilie » <i>Cheese plate</i>	16,00
<b>Planche de fromages</b> « Affinés » <i>Cheese plate</i>	16,00

## STARTERS

## ENTRÉES

**Ceviche de maigre**,  
fraises, avocats  
et fines herbes 17,00  
*Maigre ceviche with strawberries,  
avocados and herbs*

**Tarte feuilletée aux légumes  
d'été**, copeaux de parmesan,  
pesto rouge 16,00  
*Summer vegetable pie, parmesan shavings,  
red pesto*

**Oeuf parfait**, déclinaison  
de petits pois à la menthe,  
chorizo et petits croûtons 15,00  
*Perfect egg, variation of small mint peas,  
chorizo and small croûtons*

**Faux filet de bœuf affiné  
en carpaccio**, pickles  
de légumes maison,  
copeaux de parmesan 16,50  
*Ripened beef sirloin steak, homemade  
vegetable pickles, parmesan shavings*



Ceviche de maigre label rouge

## MAINS

## PLATS



**Onglet de bœuf IGP Aberdeen**  
« sélection boucherie Metzger »,  
sauce chimichuri/pêches, pommes de terre  
grenailles au citron confit et légumes d'été 28,00  
*Aberdeen PGI beef 'à la sélection boucherie Metzger', sauce chimichuri/peaches,  
potatoes preserved lemon shot and summer vegetables*

**Filet de maigre**, aioli léger, écrasée de pommes  
de terre à l'huile d'olive et légumes d'été 27,00  
*Maigre filet, light aioli, mashed potatoes with olive oil and summer vegetables*

**Filet de cannette**, condiment carottes,  
orange, cumin, écrasée de pommes  
de terre à l'huile d'olive et légumes d'été 26,00  
*Can fillet, condiment carrot, orange, cumin, crushed potatoes with olive  
oil and summer vegetables*

**Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau et Haddock**,  
pommes de terre grenailles au citron confit  
et salade de roquette 26,00  
*Kello-cut Charolais beef and haddock tartare, baby potatoes with  
preserved lemon and arugula salad*

**« Lilie bowl »**, maigre mariné, riz vinaigré, avocats,  
mangues, tomates, romaine, concombres, oignons,  
graines de santé, cébettes et coriandre 25,00  
*«Lilie bowl» marinated lean meat, vinegared rice, avocados,  
mangoes, tomatoes, romaine lettuce, cucumbers, onions, health seeds,  
spring onions, and cilantro*

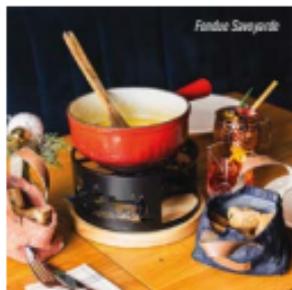
**Poulpe snacké**, sauce vierge tomate au chorizo,  
pommes de terre mitraillées au citron  
confit et légumes d'été 29,00  
*Snacked octopus, tomato virgin sauce with chorizo, scrowl potatoes  
with lemon confit and summer vegetables*

## LOCAL SPECIALITIES

## SPÉCIALITÉS SAVOYARDE

**Fondue Savoyarde** «Classique» et salade mesclun 26,00  
*Fondue Savoyarde 'Classique' and mesclun salad*

**Raclette de Savoie** au « lait cru », pommes de terre grenailles,  
charcuteries sélection « Lilie » et salade mesclun 29,00  
*Raclette de Savoie with 'raw milk', baby potatoes, selected 'Lilie' cold cuts and salad mesclun*



Fondue Savoyarde



## DESSERTS PREPARED BY OUR PASTRY CHEF FLORA

## DESSERTS

Les desserts élaborés par notre cheffe pâtissière Flora

**Le café gourmand**, 11,00  
une sélection de quatre mini desserts maison  
*Le café gourmand, a selection of four homemade mini desserts*

**Comme une Pavlova aux fruits rouges**, 10,00  
goutte de meringue au combawa,  
crème mascarpone à la vanille  
*Like a Pavlova with red fruits, drop of meringue at the combawa,  
vanilla mascarpone cream*

**Le trois chocolats** « Guayaquil » 10,00  
*The three chocolates 'Guayaquil'*

**Tarte abricots et romarin** 10,00  
à la crème d'amande  
*Apricot and rosemary tart with almond cream*

**Pêches de saison, financier maison** à l'amande 10,00  
*Seasonal peaches, homemade almond financier*

## MENU DES BAMBINS (jusqu'à 10 ans) KID'S MEAL (up to 10 years) 16,00

**Filet de volaille** ou **filet de maigre**, garniture au choix : pommes de terre écrasées ou légumes d'été  
*Poultry fillet or lean fillet, garnish of your choice: crushed potatoes or summer vegetables*

**Glaces et sorbets** ice creams and sorbets



LILIE CHEZ VOUS LILIE AT YOUR PLACE  
Le prix plats en service traiteur -20 % / Commande avant 18 H  
*The price of dishes in catering / service -20 % Order before*

Toute la carte est disponible à la vente à emporter ou en livraison à domicile.  
*All the card is available for sale to take away or home delivery.*