

GRIGNOTAGES

Fleurs de courgettes en tempura, sauce cocktail <i>Tempura zucchini blossoms, cocktail sauce</i>	12,00
Houmous de petits pois et caviar d'aubergines à la flamme, toast de pain de campagne <i>Pea hummus and flame-grilled eggplant caviar, country bread toast</i>	10,00
Burrata crémeuse , Pesto à l'ail des ours d'Algueblanche, pain de campagne toasté <i>Creamy burrata, wild garlic pesto from Algueblanche, toasted country bread</i>	12,00
Terrine de campagne artisanale « Marius et Jeannette » à partager, pain de campagne toasté <i>Marius and Jeannette» artisanal country terrines to share, toasted country bread</i>	14,00
Gambas croustillantes , sauce aux fines herbes <i>Crispy prawns with a herb sauce</i>	12,00
Sardines artisanales , pickles de légumes maison, pain de campagne toasté <i>Artisanal sardines, homemade vegetable pickles, toasted country bread</i>	19,00
Planche de charcuteries , « Sélection Lillie » <i>Charcuterie board, «Lillie's Selection»</i>	16,00
Planche de fromages « Affinés » <i>«Aged» Cheese Board</i>	16,00



Planche de charcuteries « Sélection Lillie »

STARTERS

ENTRÉES



Crudo de bar et de thon rouge

Crudo de bar et de thon rouge , fraises et avocats <i>Sea bass and bluefin tuna crudo, strawberries and avocado</i>	17,00
Céleri tonnato , parmesan, herbes fraîches, câpres et petits croûtons <i>Celery tonnato, Parmesan, fresh herbs, capers and crispy croutons</i>	15,00
Légumes d'été confits , chèvre frais aux fines herbes, tapenade d'olives <i>Slow-cooked summer vegetables, fresh goat cheese with fine herbs, olive tapenade</i>	16,00
Carpaccio de bœuf Black Angus , pickles de légumes maison, copeaux de parmesan <i>Black Angus beef carpaccio, house-made vegetable pickles, Parmesan shavings</i>	16,50

MAINS

PLATS



Poulpe snacké

Bavette de bœuf IGP Aberdeen Angus « Boucherie Lesage », condiment maïs et piment d'Espelette, sauce chimichurri, pommes de terre grenailles au citron confit et légumes d'été <i>Aberdeen Angus PGI Flank Steak, served with sweetcorn and Espelette pepper relish, chimichurri sauce, baby potatoes with preserved lemon, and summer vegetables</i>	28,50
Filet de thon rouge mi-cuit , laqueage soja, citron et gingembre, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes d'été <i>Seared Red Tuna Fillet, glazed with soy sauce, lemon and ginger, served with crushed potatoes in olive oil and summer vegetables</i>	27,00
Agneau confit , sauce yaourt aux épices douce, boulgour à l'huile d'olive et légumes d'été <i>Slow-Cooked Confit Lamb, served with a mild spiced yogurt sauce, bulgur wheat with olive oil and summer vegetables</i>	27,00
Tartare de bœuf « Charolais » coupé au couteau et haddock, pommes de terre grenailles au citron confit et salade de roquette <i>Hand-Cut Charolais Beef Tartare with Haddock, served with baby potatoes with preserved lemon and rocket salad</i>	26,00
Poulpe snacké , sauce vierge tomate et chorizo, pommes de terre grenailles au citron confit et légumes d'été <i>Pan-Seared Octopus, served with a tomato and chorizo salsa verde, baby potatoes with preserved lemon and summer vegetables</i>	29,00

LOCAL SPECIALITIES

SPÉCIALITÉS SAVOYARDE

Fondue Savoyarde « Classique » et Salade mesclun <i>Classic Savoyard Cheese Fondue, served with mesclun salad</i>	26,00
Raclette de Savoie au « lait cru » , pommes de terre grenailles, Charcuteries sélection « Lillie » et salade mesclun <i>Traditional Raw-Milk Savoie Raclette, served with baby potatoes, a selection of cured meats from Lillie, and mesclun salad</i>	29,00

Fondue Savoyarde



DESSERTS

DESSERTS



Le café gourmand <i>Gourmet Coffee (coffee served with a selection of mini desserts)</i>	11,00	Le trois-chocolats « Valrhona » <i>Valrhona Three-Chocolate Dessert</i>	10,00
Comme une pavlova aux fruits rouges , gouttes de meringue au combava, crème mascarpone à la vanille <i>Red Berry Pavlova, kaffir lime meringue drops and vanilla mascarpone cream</i>	10,00	Tarte à l'abricot et au romarin , crème d'amandes <i>Apricot and Rosemary Tart with Almond Cream</i>	10,00
		Pêches de saison , financier maison aux amandes <i>Seasonal Peaches with Homemade Almond Financier Cake</i>	10,00

MENU DES LOULOUS (jusqu'à 10 ans) KID'S MEAL (up to 10 years)

16,00

Filet de volaille ou filet de bar, Garniture de :
pommes de terre sautées ou légumes d'été*Chicken breast fillet or sea bass fillet, choice of accompaniment: sautéed potatoes or summer vegetables.*

Glaces et sorbets ice creams and sorbets

LILLIE CHEZ VOUS LILLIE AT YOUR PLACE
Le prix plats en service traiteur -20 % / Commande avant 18 h / Livraison 15 euros
The price of dishes in catering / service -20 % Order before 6 p.m. Delivery 15 eurosToute la carte est disponible à la vente
à emporter ou en livraison à domicile.
All the card is available for sale in take away
or home delivery

Tous nos prix sont en Euros nets, TVA en vigueur. Liste des allergènes disponible sur demande. All our prices are in Euros net, TVA in effect. List of allergens available on request.