

Lily Wood.

MENU SEMAINE

Plat **18€**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
23€

Entrée + Plat + Dessert
28€

Entrées.

**ŒUF POCHE MINUTE
ASPERGES VERTES**
Graines de sésame torréfiées

POIREAU VINAIGRETTE
Ricotta basilic

Plats.

**CURRY DE LEGUMES
AU LAIT DE COCO**
Riz basmati parfumé
à la cardamome

**QUASI DE VEAU
TAGLIATELLES AU PESTO D'ORTIES**
Sauce tartare au wasabi,

Desserts.

SOUPE DE FRAISES
A la menthe

TARTE AUX FRUITS DE LA PASSION
Amandes effilées

Entrées.

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS
Œuf mollet et sauce persillade
12.00€

SALADE TRIO DE QUINOA
Fruits secs, agrumes et coriandre
10.00€

BURRATA CRÉMEUSE
Aubergines et poivrons grillés, framboise,
pesto de fanes
12.00€ / A Partager : 20 €

Plats.

FILET DE BAR
Carottes Vichy au cumin, brocolis, crème à l'aneth
22.00€

SAUCISSE DE TOULOUSE
Mousseline de pomme de terre et
jus corsé au romarin
22.00€

SALADE LILY
Orge perlé, patate douce, oignon rouge, grenade,
avocat, coriandre
18.00€

Desserts.

**GANACHE CHOCOLAT
POIRE POCHÉE**
Hibiscus, noisettes torréfiées
12.00€

TARTE AUX POMMES
Chantilly, amandes effilées
8.00€

CHEESECAKE
Coulis de fruits rouges
10.00€

Boissons sans alcool.

CAFÉS

Espresso	2.50€
Café long	3.00€
Noisette	3.50€
Double espresso	4.00€
Café latte	5.00€
Cappuccino	5.00€
Chocolat chaud	5.00€

THÉS & INFUSIONS

Thés & infusions (Sélection de thés et infusions Dammann)	4.00€
--	-------

BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais (33cl)	6.00€
Jus de pamplemousse (33cl)	6.00€
Thé glacé Maison (33cl)	6.00€
Sodas (33cl)	5.00€
Jus de fruits Alain Millat (33cl)	6.00€
Eau plate Vitelle (50cl)	5.00€
Eau plate Vitelle (1L)	9.00€
Eau gazeuse Perrier (50cl)	5.00€
Eau gazeuse Perrier (50cl)	9.00€
Eau gazeuse/plat PUREZZA (75cl)	5.00€

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Hoegaarden Blanche
25cl 5.00€ | 50cl 9.00€

Leffe Blonde
25cl 5.00€ | 50cl 9.00€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken (33cl)
6.00€

1664 blanche (33cl)
6.00€

Notre sélection de vins.

VIN ROUGES

Côte de Bourg
Château Escalette Bio
12cl 5.00€ | 75cl 25.00€

Brouilly
Château de Corcelles AOC
12cl 6.00€ | 75cl 30.00€

Bourgogne Pinot Noir Aegerter
Les Enfants Terribles 2018
12cl 8.00€ | 75cl 32.00€

Saint Emilion Grand Cru
Château Lamour 2016
12cl 8.00€ | 75cl 38.00€

Côte de Nuit 2018
Aegerter
12cl 8.00€ | 37,5cl 19.00€ | 75cl 40.00€

VIN BLANCS

Chardonnay Aegerter
Les Enfants Terribles
12cl 5.00€ | 75cl 25.00€

Sancerre
B Mellot 2014 Bio
12cl 10.00€ | 75cl 40.00€

Sauvignon IGP Herault Bio
Domaine de Petit Roubié
12cl 6.00€ | 75cl 28.00€

Chablis Aegerter 2018
Les Opales
12cl 8.00€ | 37,5cl 19.00€ | 75cl 35.00€

VINS ROSÉS

Côte de Provence AOC
La Source Gabriel Bio
12cl 5.00€ | 75cl 25.00€

IGP Méditerranée
Jolies Filles Classique
12cl 5.00€ | 75cl 25.00€

Boissons avec alcool.

COCKTAILS SIGNATURES

BASIL MOJITO

Rhum Havana, perrier, sirop de sucre,
sucre roux, citron vert, basilic

LILY WOOD

Vodka, Champagne, fruits rouges,
liqueur Chambord

12€

COCKTAILS CLASSIQUES

10.00€

DÉTOX & SANS ALCOOL

AQUAFIZZ

Kiwi, pomme basilic, eau pétillante, citron

SUN RISE DÉTOX

Orange, pomme, citron, grenadine

10€

CHAMPAGNE

Moët et Chandon
Impérial

12cl 14.00€ | 75cl 85.00€

Moët et Chandon
Impérial rosé

12cl 17.00€ | 75cl 100.00€

Veuve Clicquot

12cl 16.00€ | 75cl 95.00€

Ruinart

Blanc de Blancs

75cl 140.00€

Spiritueux.

DIGESTIFS

4cl **10.00€**

LIQUEURS

4cl **7.00€**

GIN (4CL)

Bombay Sapphire **10.00€**

Citadelle **14.00€**

RHUM (4CL)

Havana Club 3 ans **10.00€**

Angostura 1919 **14.00€**

VODKA (4CL)

Zubrowska **10.00€**

Absolut **14.00€**

TÉQUILA (4CL)

San José **10.00€**

Don Julio Blanco **14.00€**

WHISKY (4CL)

Johnny Walker black label **10.50€**

Jack Daniels **10.00€**

Bulleit **10.00€**

Jameson Irish Whiskey **10.00€**

Nikka pure malt **14.00€**

Glenfiddich 12 year single malt **14.00€**

Glenmorangie **14.00€**

LES APÉRITIFS

Martini

Rouge-blanc-rosé (4cl)

7.00€

Campari,

Porto blanc, rouge (4cl)

7.00€

Les Anisés (2cl)

7.00€