

Lily Wood.

MENU SEMAINE

Plat **18€**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
23€

Entrée + Plat + Dessert
28€

Entrées.

TRIO DE QUINOA

Carottes rôties au miel et sirop d'érable, concombre, noix de pécan, roquette

POIREAU VINAIGRETTE, RICOTTA BASILIC

Graines de sésame

Plats.

HACHIS PARMENTIER AU BOEUF (Origine France)

Salade Mesclun

RISOTTO PETIT EPEAUTRE A LA STRACCIATELLA

Champignons de Paris, fèves, parmesan

Desserts.

TIRAMISU AUX SPECULOOS

TARTE AUX PRUNES

Chantilly coco

Entrées.

POÊLÉE D'ENCORNETS AU PIMENT D'ESPELETTE

Condiment tomate

12.00€

ŒUF BIO POCHE MINUTE

Brocolis croquants, graines de sésame torréfiées, sauce parmesane

10.00€

BURRATA CRÉMEUSE

Fèves, condiment tomate, zeste de citron

12.00€ / A Partager : 20 €

Plats.

TATAKI DE CANARD

Houmous fumé, carotte et panais rôtis au miel, gingembre et sirop d'érable, chutney d'oignons, herbes fraîches

24.00€

PECHE DU JOUR

Ecrasé de pomme de terre au beurre demi-sel, tomates cerise confites, graines de courge, sauce estragon

22.00€

PIECE DU BOUCHER

Tagliatelles au pesto d'ortie, mayonnaise au piment d'Espelette

20.00€

SALADE LILY WOOD

Orge perlé, patate douce rôtie, oignon rouge, grenade, avocat, féta, coriandre, sauce yaourt au citron

18.00€

Desserts.

POIRE POCHEE A L'HIBISCUS

Crumble amande, Chantilly coco

10.00€

TARTE AU CHOCOLAT NOIR

Eclats de pistache, crème anglaise

12.00€

CHEESECAKE THE MATCHA

Coulis de fruits rouges

10.00€

Prix en euros toutes taxes comprises.

La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.

Nos produits sont « Fait Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.

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 ou gazeuse (50cl)	5.00€
Eau plate ou gazeuse (1L)	9.00€

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Hoegaarden Blanche
25cl 5.00€ | 50cl 9.00€

Lefte 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 9.00€ | 75cl 42.00€

VIN BLANCS

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

DOMAINE DE MOURIES
COTE DE GASCOGNE
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 9.00€ | 37,5cl 22.00€ | 75cl 46.00€

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€