

L'OEUF PARFAIT 10

Crème champignons, parmigiano, huile verte

SAUMON GRAVELAX 12

Guacamole, pomelos, radis rose

RAVIOLES DE BOEUF 14

Fondantes, épinards au beurre, sauce moutarde

GASPACHO DE TOMATES 9

Salade de tomates multicolores, pistou basilic-amandes, fêta

LES GNOCCHIS 18

Gnocchis crousti-fondants, sauce tomate, stracciatella, amandes grillées

LA VOLAILLE FERMIÈRE 22

Cuite à basse température, syphon pommes de terre fumées, oignons doux

PÊCHE DU JOUR 21

Espuma de potimaron, maïs émulsion d'ail

VIANDE DE PARTAGE SUR PLANCHE 80

Selon l'arrivage du jour, jus court, frites maison, béarnaise

DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

Entrée-Plat-Dessert : 25€

Entrée - Plat : 20€

Plat du jour : 17€

Menu découverte : 55€

3 entrées - 1 plat - 2 desserts

LE KOIN DES GOURMANDS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 10

MILLE FEUILLE

Tonka, noisettes, caramel beurre salé
Individuel 11 Pour deux 18

PÊCHES BLANCHES 9

Pêches blanches pochées, infusées à la verveine, yaourt grec, crumble amandes

LA KARTE LIMO KONVIVES

COCKTAILS 9

LA PASSION

Vodka, Fruit de la passion, citron, sucre

L'ANANAS

Rhum, ananas, coco

LE CITRON

Gin, citron, basilic, angostura

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

CAPO SPRITZ

Cap Mattei rouge ou blanc, Prosecco, Orezza

COCKTAIL SANS ALCOOL 7

APERITIFS

Kir vin blanc 7 ou royal 9

Cap Mattei, Porto Rouge 5 Pastis, Ricard 3

Coupe de Champagne 10

Verre de vin blanc ou de rouge 6

NOS BIERES 25CL 50CL

Grande Arche

Biscotte 4 7

Snow

EAUX et SODAS

Evian 5 Orezza 6

Coca Cola, Coca Cola Zéro 5

Fuze Tea, Tonic, Ginger Ale, Limonade 5

Jus de fruit à la demande 5

E