

ITALIAN FOOD

Bruschetta 26 €
stracciatella, figue et culatello
Bruschetta
stracciatella, fig and culatello

Fettuccine au pesto 36 €
vongole et gamberoni
Fettuccine pasta with pesto
vongole and gamberoni

Côte de veau Milanaise * 42 €
oreille d'éléphant
Milanese veal cutlet

Risotto al funghi 32 €

MEAT THE FISH

Dos de cabillaud à la monégasque 36 €
Monegasque-style cod

Poulpe grillé et légumes d'automne 34 €
Grilled octopus and seasonal vegetables

Coquelet fermier 30 €
garniture Grand-mère
Farm-range young cockerel
potatoes and mushrooms



*Carte des allergènes disponible sur demande
Allergen menu on request*

L I M U N By Benoît...

INCONTOURNABLE

Tartare de bœuf classique ou de poisson* 32 €
Beef or fish tartar

Hamburger ou cheeseburger de bœuf* 34 €
Beef hamburger or cheeseburger

Club sandwich volaille 26 €
blanc de poulet, oeuf, salade, tomate, mayonnaise
Chicken club sandwich
Chicken, egg, salad, tomato, mayonnaise

Club sandwich saumon 32 €
saumon fumé, avocat, poivron, épinard et citron
Salmon club sandwich
smoked salmon, avocado, red pepper, spinach and
lemon

FOOD & FUN

Foie gras de canard confit 32 €
pain brioché
Confit duck foie gras, brioche bread

Bagel, saumon fumé 30 €
crème citron, concombre, avocat
Smoked salmon bagel, lemon cream
cucumber and avocado

Souris d'agneau en tajine 34 €
gnocchi romarin, épices d'Afrique
Knuckle-joint of lamb tajine
rosemary gnocchi, spices from Africa

*Accompagnements : salade verte et frites de patate
douce ou classiques ou panisses ou chips

*Garnish: Green salad and sweet potatoes fries,
French fries or panisses or chips

*Le service des plats est assuré jusqu'à 18h00
Food is served up to 6 pm*

TENTATION SALADE

Caesar au poulet/bacon ou gambas 28 €/ 34 €
Chicken/bacon or King prawns Caesar salad

Homard rafraîchi tradition Hermitage 60 €
Hermitage chilled lobster salad

Riviera à la Monégasque 28 €
French Riviera salad

GO VEGAN

🌱 Cocotte de champignons 24 €
fruits de saison
Mushrooms cookpot, seasonal fruits

🌱 Céréales et légumes au naturel 22 €
Cereals and seasonal vegetables

🌱 Cuisiné avec des ingrédients antioxydants
Cooked with antiaging ingredients

HAPPY END

Affogato glace vanille 14 €
Vanilla ice-cream Affogato

Pomme tiède, crème glacée lait de Rocagel 12 €
Apple, Rocagel milk ice cream

Crèmeux chocolat noir 14 €
glace fleur de sel
Black chocolate biscuit, salted ice cream

Tiramisu traditionnel, crème moka 14 €
Traditional tiramisu, moka cream

Tarte chocolat, poire et grué 16 €
Chocolate tart, pear and grué

Fruits de saison infusés au thé vert 14 €
Seasonal fruits infused with green tea

Glaces et sorbets maison 14 €
Home made ice-creams and sorbets

Champagne :	Verre/ Bot
	Glass/ Bot
Perrier Jouët brut	22 € / 120 €
Perrier Jouët Blason rosé	25 € / 160 €
Kir Royal	22 €
Ruinart Blanc de blanc	200 €
Billecart-Salmon Rosé	180 €

Vins/Wines :

Vin blanc/White wine:

Montagny 1er cru « Les Las »	12 € / 65 €
Domaine de la Framboisière, 2012, <i>Bourgogne</i>	
Terre di San Rocco, pinot Grigio, Italie	12 € / 65 €
Rincrocca, La Staffa, 2013, Italie	14 € / 75 €

Vin rosé/Rosé wine :

Domaine Des Planes, cuvée Tiboulen	20 € / 100€
2017, <i>Côtes de Provence</i>	

Vin rouge/Red wine :

Pactio Fertuna, Toscana, 2015, Italie	12 € / 65 €
Savigny les Beaunes, Vieilles Vignes	16 € / 85 €
Domaine Seguin Manuel, 2013, <i>Bourgogne</i>	
Château d'Aiguilhe,	20 € / 105 €
<i>Côtes de Castillon 2000, Bordeaux</i>	

Jus de fruits/ Fruits juice :

ananas/pineapple, pomme/apple,	
Pêche/peach, tomate/tomatoe, fraise/strawberry	8 €

Jus de fruits frais/Fresh fruits juice:

Orange/pamplemousse/citron	14 €
----------------------------	------

Milk Shake:

Vanille, fraise, banane, chocolat	12 €
Vanilla, strawberry, banana, chocolate	

Eaux minérales/Mineral water :

Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino	6 € / 7 €
---------------------------------------	-----------

Sodas :

Coca-cola, coca-cola light, coca-zéro, orangina	9 €
Schweppes tonic, limonade, ice-tea, ginger ale	
Red Bull	12 €

Bières/beers:

Heineken, Monaco, Heineken (sans alcool/free-alcohol)	10 €
---	------

L I M U N B A R

CARTE DU BAR/ BAR MENU

Apéritif : Martini, Campari, Ricard 14 €

Porto : Graham's Fin Tawny 12 €

Gin : Bombay Sapphire 18 €
Hendrick's 20 €

Vodka : Absolut 22 €
Grey Goose 22 €

Rhum : Havana club 3 ans 20 €

Tequila : Blanco Sauza 16 €

Scotch : J. W Red Label, J&B 18 €
J. W Black Label 22 €
J. W Blue Label 58 €

Single Malt : Glenfiddich (12ans) 20 €

Bourbon : Four Roses 16 €

Tennessee : Jack Daniel's 20 €

Cognac : Rémy Martin VSOP 18 €
Hennessy XO 44 €

Armagnac : Domaine d'Ognoas 2002 30 €

LIMUN COCKTAIL :

Cocktail Champagne

Rossini : fraise/strawberry, Champagne	22 €
Bellini : pêche/peach, Champagne	22 €
Aperol spritz : apérol, Champagne	22 €

Mojito Royal

Rhum blanc/white rum, Champagne	22 €
menthe/mint, citron vert/lime	
sucre de canne/cane syrup	

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, cranberry, citron vert/lime	20 €
---	------

Gin fizz

Gin, soda, citron/lemon	20 €
-------------------------	------

Mojito

Rhum blanc/white rum, perrier, menthe/mint,	22 €
citron vert/lime, sucre de canne/ cane sugar	

Margarita

Tequila, cointreau, citron/lemon	20 €
----------------------------------	------

Manhattan

Martini rouge/red martini, whisky	20 €
-----------------------------------	------

COCKTAIL SANS ALCOOL :

Limun garden

Jus de citron/lemon juice, ginger ale, perrier	16 €
--	------

Paradise

Orange/ Pamplemousse/ Pêche/ Grenadine	16 €
Orange/ Grapefruit/ Peach / Grenadine	

Virgin colada

Crème de coco/coco cream, ananas/pineapple, sorbet	19 €
coco/coco sorbet	