

TENTATION SALADE

Salad temptation

Caesar traditionnelle	28 €
Traditionnal Caesar	
Niçoise à la Monégasque	26 €
Monegaste-style Niçoise	
Automne, fromages et fruits	28 €
Automnal, cheese and fruits	


TENTATION CLUB

Club temptation

Blanc de volaille	26 €
tomate, œuf, salade, mayonnaise, bacon	
Chicken, tomato, egg, salade, mayonnaise, bacon	
Cœur de saumon fumé	30 €
tomate, épinard, citron, philadelphia	
Salmon, tomato, spinach, lemon, philadelphia	
Crevette bouquet	28 €
tomate, avocat, salade, mayonnaise sésame	
Shrimps, avocado, salad, sesame mayonnese	

NOS TARTARES

Our Tartar

Bœuf classique*	32 €
Classique beef, French fries and salad	
Thon mangue quinoa 	30 €
Tuna with coco and passion fruit	



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

L I M Û N By Benoît...

LES TENDANCES DE LA SEMAINE 12H00-15H00

32 €

Un plat au choix - 1/2 eau minérale café ou thé
One dish, 1/2 mineral water, coffee or tea

Espadon de pêche locale en ceviche,
copeaux de légume
Swordfish in ceviche, vegetables

Ou

Merlu rôti, fenouil, épinard et noisettes
Roasted hake, fennel
spinach and hazelnuts

Ou

Pièce de bœuf, pommes grenaille,
tomates multicolores
Piece of beef, grenaille potatoes
heirloom tomatoes

LE BIO *Organic*

Hamburger ou cheeseburger de bœuf*	34 €
Hamburger or cheeseburger	
Pavé de saumon, mesclun et girolle	32 €
Salmon, mesclun salad and chanterelle	
Suprême de volaille, purée truffée	36 €
Chicken supreme, truffled purée	
Omelette aux champignons*	26 €
Mushrooms omelet	

*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*

TVA et service compris / VAT and service included

INCONTOURNABLE

Côte de veau Milanaise * oreille d'éléphant Milanese veal cutlet	42 €
Homard rafraîchi tradition Hermitage Hermitage chilled lobster salad	64 €
Panier de légumes de nos jardins pulpe d'olive et houmous Hermitage garden vegetables olive pulp and hummus	24 €
PÂTES OU RISOTTO <i>Risotto ou pasta</i>	
Potiron et gorgonzola Pumpkin and gorgonzola	30 €
Champignons et pancetta Mushrooms and pancetta	34 €
Coquillages et crustacés Shellfish and crustacean	38 €
HAPPY END	
Affogato glace vanille Vanilla ice-cream Affogato	14 €
Tiramisu, crème glacée moka Tiramisu, moka ice-cream	12 €
Biscuit chocolat noir, glace caramel salé Black chocolate fondant, salted toffee ice-cream	16 €
Tarte aux pommes tièdes, confit de figes Apple tart, figs confit	18 €
Fruits frais de saison Seasonal fruits	25 €
Glaces et sorbets maison Home made ice-creams and sorbets	14 €

Champagne :

Perrier jouet blanc	Verre/ Bot Glass/ Bot	22 €/120 €
Mumm rosé		25 €/ 160 €
Kir Royal		22 €
Ruinart Blanc de blanc		200 €
Billecart-Salmon Rosé		180 €

Vins/Wines :

Vin blanc/White wine :

Mâcon-Solutré, Manoir du Capucin	12 €/ 60 €
<i>2017, Pouilly-Fuissé, Bourgogne</i>	
Château de Beaupré	11 €/ 55 €
<i>2018, Côteaux d'Aix en Provence</i>	

Vin rosé/Rosé wine :

Château La martinette	8 €/ 40 €
<i>Côtes de Provence, 2018</i>	

Vin rouge/Red wine :

Bourgueil Trinch, Domaine Breton, 2017	10 €/ 50 €
Château La Garde, Pessac-Leognan, 2006	24 €/105 €

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	33cl /50 cl 6 €/ 7 €
---------------------------------------	-------------------------

Sodas :

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

Bières/beers:

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

L I M Û 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 (12 ans) 20 €

Bourbon : Four Roses 16 €

Tennessee : Jack Daniel's 20 €

Cognac : Rémy Martin VSOP 18 €
Hennessy XO 44 €

Armagnac : Domaine d'Ognoas 2002 30 €

TVA et service compris / VAT and service included

LIMÛN 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 menthe/mint, citron vert/lime sucre de canne/cane syrup	22 €
---	------

Cosmopolitan

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

Gin fizz

Gin, soda, citron/lemon 20 €

Mojito

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

Margarita

Tequila, cointreau, citron/lemon 20 €

Manhattan

Martini rouge/red martini, whisky 20 €

COCKTAIL SANS ALCOOL :

Limùn garden

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

Paradise

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

Virgin colada

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