

# le Limún

<b>LES ENTRÉES</b>	€
Saumon fumé d'Écosse, pain nordique et crème ciboulette Smoked Scottish salmon, scandinavian bread and cheese cream <i>Salmonè affumicato di Scozia, pane nordico e crema d'erba cipollina</i>	32
Caesar salade 🌿 🥒 🥑 🥒 Salad Caesar - <i>Insalata caesar</i>	28
La traditionnelle salade Niçoise 🥒 🥑 🥒 Traditional Nicoise salad - <i>Insalata nizzarda</i>	26
Crevette bio, avocat/curcuma 🥑 🥒 🥒 Organic shrimps, avocado/turmeric <i>Gamberetti bio, avocado, cúrcuma</i>	34
Minestrone d'hiver 🌿 🥒 Winter 's minestrone - <i>Minestrone d'inverno</i>	24

<b>TENTATION CLUB</b>	
Club volaille 🌿 🥒 🥑	26
Club saumon 🌿 🥒 🥑 🥒	30
Hamburger 🌿 🥒 🥑 🥒	34
Cheeseburger 🌿 🥒 🥑 🥒	34
Croque-monsieur 🌿 🥒 🥑 🥒	22

<b>LES POISSONS</b>	
Pavé de cabillaud demi-sel, Grenobloise 🌿 🥒 🥒 Salted cod, Grenobloise <i>Filetto di merluzzo, mezzo salato</i>	44
Bar bio grillé ou au four, vierge d'agrumes 🥒 Grilled or oven cooked Organic seabass, Citrus sauce - <i>Branzino bio alla griglia o al forno, Salsa vergine agli agrumi</i>	50
Filet de saumon bio poêlé 🥒 Pan fried Organic Salmon fillet <i>Filetto di salmone bio salato in padella</i>	42

<b>LES VIANDES</b>	
Filet de bœuf sur la braise 🌿 🥒 Braised beef filet - <i>Filetto di manzo alla brace</i>	54
Escalope milanaise 🌿 🥒 Milanese cutlet - <i>Scaloppina alla milanese</i>	48
Classique tartare de bœuf 🥒 Beef tartare, french - <i>Tartare di manzo</i>	40

<b>PÂTES ET RISOTTO</b>	€
Penne ou spaghetti Sauce aux choix : carbonara 🌿 🥒, napolitaine 🌿 🥒 et bolognaise 🌿 🥒 🥒	24
Penne or spaghetti pasta, sauces choice: carbonara, napolitaine, bolognaise <i>Penne oppure spaghetti, salsa a scelta: carbonara, napoletana, bolognese</i>	
Risotto courge rouge, dentelle de parmesan 🥒 Butternut squash Risotto, parmesan cheese <i>Risotto alla zucca rossa, parmiggiano</i>	28
Risotto safrané, effeuillé de morue 🥒 Saffron risotto, shredded cod <i>Risotto allo zafferano, baccalà</i>	32

<b>LES DESSERTS</b>	
Fruits frais de saison 🌿 🥒 Seasonal fresh fruits - <i>Frutta fresca di stagione</i>	25
Tiramisu crème glacée Moka 🌿 🥒 🥒 Tiramisu moka ice-cream - <i>Tiramisu, gelato al caffè</i>	16
Biscuit chocolat noir, 🌿 🥒 🥒 glace caramel beurre salé Black chocolate fondant, salted toffee ice-cream <i>Biscotto al cioccolato nero , gelato al caramello</i>	16
Tarte de saison 🥒 🥒 Seasonal tart - <i>Torta di stagione</i>	14
Affogato glace vanille 🥒 🥒 Affogato ice-cream - <i>Affogato gelato alla vaniglia</i>	12
Panna cotta au fruit de saison 🥒 🥒 🥒 Fruits Panna cotta - <i>Pannacotta con frutti di stagione</i>	15

Accompagnements : légumes de saison ou pommes allumettes  
ou riz basmati ou pomme purée / Nos accompagnements  
peuvent être servis hors carte au prix de 12 €.  
Garnish: Seasonal vegetables or French fries, or basmati rice or  
potato purée / Extra garnishes 12€  
*Verdure di stagione, patatine fritte, riso basmati o purée  
Supplemento per contorni fuori carta al prezzo di 12 €*

## Menu “Bistro” ♦ 59 €

Formule comprenant entrée, plat et dessert,  
un verre de vin suggéré par notre Chef sommelier,  
une bouteille d'eau Purezza et un café  
Including starter, main course and dessert,  
a glass of wine suggested by our Chef sommelier,  
a bottle of Purezza water and a coffee  
*Formula include primo,  
secondo e dolce, un bicchiere di vino  
suggerito dal nostro Chef sommelier,  
una bottiglia di acqua Purezza ed un caffè*

## Afternoon tea

Tous les jours de 15h à 18h  
Every day from 3 pm til 6 pm

### TEA TIME

Succombez aux délicieuses pâtisseries maison, scones,  
et autres incontournables «finger» sandwiches.

*Cozy up with our special afternoon tea, accompanied,  
by an irresistible assortment of tea time essentials  
and finger sandwiches.*



### SERVICE DU THÉ / TEA TIME

Avec un thé ou une autre boisson chaude 35€ par personne  
Avec une coupe de champagne 46 € par personne

*With a hot beverage 35€ / With a glass of Champagne 46€*

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits  
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Contient : 🌿 gluten - 🥒 crustacé - 🥒 œuf 🥒 poisson - 🥒  
arachide - 🥒 soja - 🥒 lait - 🥒 fruits à coque - 🥒 céleri -  
🥒 moutarde - 🥒 sésame - 🥒 sulfite - 🥒 lupin - 🥒 mollusque

Contains: gluten - crustaceans - eggs - fish - peanuts - soya - milk  
nuts - celery - mustard - sesame - sulphites - lupin - molluscs

*Contiene: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soja, latte, nocci  
nocciole, sedano, senape, sesamo, solfito, lupino, molluschi*

## Carte du Bar / Bar Menu

		€
<b>APÉRITIF</b>	Martini, Campari, Ricard	14
<b>PORTO</b>	Graham's Fin Tawny	12
<b>GIN</b>	Bombay Sapphire	18
	Hendrick's	20
<b>VODKA</b>	Absolut	22
	Grey Goose	22
<b>RHUM</b>	Havana club 3 ans	20
<b>TEQUILA</b>	Blanco Sauza	16
<b>SCOTCH</b>	J. W Red Label, J&B	18
	J. W Black Label	22
	J. W Blue Label	58
<b>SINGLE MALT</b>	Glenfiddich (12 ans)	20
<b>BOURBON</b>	Four Roses	16
<b>TENNESSEE</b>	Jack Daniel's	20
<b>COGNAC</b>	Rémy Martin VSOP	18
	Hennessy XO	44
<b>ARMAGNAC</b>	Domaine d'Ognoas 2002	30
<b>CHAMPAGNE</b>		
	Verre Glass	Btle Btle
Champagne brut	22	120
Champagne rosé	25	160
Kir Royal	22	
Ruinart Blanc de blanc		200
Billecart-Salmon Rosé		180
<b>VINS / WINES</b>		
<b>VIN BLANC / WHITE WINE</b>		
Vermentino di Gallura Monteoro	9	45
Château d'Alix, Pessac-Léognan	12	60
<b>VIN ROSÉ / ROSÉ WINE</b>		
Château Léoube, Bio	12	60
<b>VIN ROUGE / RED WINE</b>		
Cuvée K, Château Massereau	14	70
Champs de la Truffière, Deffends, Bio	12	60
<b>JUS DE FRUITS / FRUITS JUICE</b>		
Ananas, pomme, pêche, tomate, fraise		8
Pineapple, apple, peach, tomatoe, strawberry		
<b>JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH FRUITS JUICE</b>		
Orange/pamplemousse/citron		14
<b>MILK SHAKE</b>		
Vanille, fraise, banane, chocolat		12
Vanilla, strawberry, banana, chocolate		
<b>EAUX MINÉRALES</b>		
<b>MINERAL WATER</b>		
Evian, Vittel, Badoit,	6	7
San Pellegrino		
Purezza eau filtrée plate/gazeuse		6
<b>SODAS</b>		
	33 cl	50 cl
Coca-cola, coca-zéro, orangina, fuzetea,		9
Schweppes tonic, limonade, ginger ale		
Red Bull		12
<b>BIÈRES / BEERS</b>		
		10
Heineken, Carlsberg, Monaco		
Heineken (sans alcool/free-alcohol)		

## Limún Cocktail

<b>COCKTAIL CHAMPAGNE</b>	
Rossini : fraise/strawberry, Champagne	22
Bellini : pêche/peach, Champagne	22
Aperol spritz : Apérol, Champagne	22
<b>MOJITO ROYAL</b>	22
Rhum blanc/white rum, Champagne, menthe/mint, citron vert/lime, sucre de canne/cane syrup	
<b>COSMOPOLITAN</b>	20
Vodka, cointreau, cranberry, citron vert/lime	
<b>GIN FIZZ</b>	20
Gin, soda, citron/lemon	
<b>MOJITO</b>	22
Rhum blanc/white rum, perrier, menthe/mint, citron vert/lime, sucre de canne/cane syrup	
<b>MARGARITA</b>	20
Tequila, cointreau, citron/lemon	
<b>MANHATTAN</b>	20
Martini rouge/red martini, whisky	

## Cocktail Sans Alcool

<b>LIMÚN GARDEN</b>	16
Jus de citron/lemon juice, ginger ale, perrier	
<b>PARADISE</b>	16
Orange / Pamplemousse/ Pêche/ Grenadine Orange / Grapefruit/ Peach / Grenadine	
<b>VIRGIN COLADA</b>	19
Crème de coco/coco cream, ananas/pineapple, sorbet coco/coco sorbet	