

# le Limùn

## LES ENTRÉES €

Caesar salade 🌾 🍷 🥗	28
Salad Caesar	
La traditionnelle salade Niçoise 🍷 🥗 🥬	26
Traditional Niçoise salad	
Crevette bio, avocat/curcuma 🥗 🍷 🥗	32
Organic shrimps, avocado/turmeric	
Primeur de saison en fin carpaccio	20
condiment pomme verte	
Seasonal vegetable like a carpaccio	
green apple condiment	

## SUR LE POUCE

Club volaille 🌾 🍷 🥗	26
Club saumon 🌾 🍷 🥗 🥗	30
Hamburger 🌾 🥗 🥗	34
Cheeseburger 🌾 🥗 🥗	34
Croque-monsieur 🌾 🍷 🥗 🥗	22
Melon jaune / jambon de Parme	24
Yellow melon / Parma Ham	

## LES POISSONS

Pavé de saumon bio 🥗	42
riz sauvage et beurre de basilic	
Organic salmon	
savage rice and basilic butter	
Dorade bio entière 🥗	46
légumes grillés, sauce vierge	
whole organic seabass	
grilled vegetables, virgin sauce	

## LES VIANDES

Filet de bœuf sur la braise 🥗	54
pomme purée	
Grilled beef filet, potatoes purée	
Épaule d'agneau confite 🥗	48
légumes façon tajine	
Shoulder of lamb confit, tajine vegetables	
Classique tartare de bœuf	40
frites et salade	
Beef tartare, potatoes fries, salad	

## PÂTES ET RISOTTO

Penne ou spaghetti	24
Sauces aux choix :	
carbonara 🌾 🥗, napolitaine 🌾 🥗 et	
bolognaise 🌾 🥗 🥗	
Risotto aux cèpes 🥗	30
et copeaux de parmesan	
Risotto with ceps and parmesan	
Risotto aux pimentons 🥗	36
crevette et calamar	
Risotto with hot pepper	
shrimps and squid	
Quinoris sauté 🥗	28
tofu et parmesan végétal	
Quinoris, tofu and vegetal parmesan	

## LES DESSERTS

Fruits frais de saison 🌾 🍷	25
Seasonal fresh fruits	
Tiramisu crème glacée Moka 🌾 🍷 🥗	12
Tiramisu moka ice-cream	
Biscuit chocolat noir, 🌾 🍷 🥗	16
glace caramel beurre salé	
Black chocolate fondant,	
salted toffee ice-cream	
Tarte de saison 🍷 🥗	18
Seasonal tart	
Affogato glace vanille 🍷 🥗	12
Affogato ice-cream	
Panna cotta au fruit de saison 🍷 🥗 🥗	14
Fruits Panna cotta	

Plat Vegan - 🥗 Végétalien  
"Gourmet box" disponible sur demande  
"Gourmet box" available on demand

Plats servis de 12 jusqu'à 22h  
Food is served from noon til 10pm

Cartes allergènes disponible sur demande  
Allergen menu on request

Contient : 🌾 gluten - 🥗 crustacé - 🍷 œuf - 🥗 poisson  
🥗 arachide - 🥗 soja - 🥗 lait - 🥗 fruits à coque - 🥗 céleri  
🥗 moutarde - 🥗 sésame - 🥗 sulfite - 🥗 lupin - 🥗 mollusque

## CARTE DU BAR / BAR MENU €

CHAMPAGNE	Verre Glass	Btle Btle
Champagne brut	22	120
Champagne rosé	25	160
Kir Royal	22	
Ruinart Blanc de blanc		200
Billecart-Salmon Rosé		180

## VINS / WINES

VIN BLANC / WHITE WINE		
Vermentino gallura monteoro	9	45
Alix P/Leognan blc	12	60

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE		
Leoube rose Bio	12	60

VIN ROUGE / RED WINE		
Massereau cuvée K	14	70
Champs truffiere deffends bio	12	60

## JUS DE FRUITS / FRUITS JUICE

Ananas, pomme, pêche, tomate, fraise	8
Pineapple, apple, peach, tomatoe, strawberry	

## JUS DE FRUITS FRAIS

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

## MILK SHAKE

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

EAUX MINÉRALES	33 cl	50 cl
MINERAL WATER		
Evian, Vittel, Badoit,	6	7
San Pellegrino		
Purezza eau filtrée plate/gazeuse		6

SODAS	33 cl
Coca-cola, coca-zéro, orangina	9
Schweppes tonic, limonade,	
fuzetea, ginger ale	
Red Bull	12

BIÈRES / BEERS	10
Heineken, Carlsberg, Monaco	
Heineken (sans alcool/free-alcohol)	

## 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
-----------------------	----

## COCKTAILS €

### COCKTAIL CHAMPAGNE

Rossini	22
fraise/strawberry, Champagne	

Bellini	22
pêche/peach, Champagne	

Aperol spritz	22
Apérol, Champagne	

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

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

GIN FIZZ	20
Gin, soda, citron/lemon	

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

MARGARITA	20
Tequila, cointreau, citron/lemon	

MANHATTAN	20
Martini rouge/red martini, whisky	

### COCKTAIL SANS ALCOOL

LIMÙN GARDEN	16
Jus de citron/lemon juice, ginger ale, perrier	

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

VIRGIN COLADA	19
Crème de coco/coco cream,	
ananas/pineapple, sorbet coco/coco sorbet	

Tva et service compris / VAT and service included