

## ITALIAN FOOD

Tomate burrata 26 €  
fruits rouges, pistache  
Tomato, burrata cheese, red berries  
pistacchio

Pâtes artisanales 34 €  
pomodore, truffe au basilic  
Homemade pasta, pomodoro  
truffle with basil

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

## MEAT THE FISH

Pavé de bar, courgette de Nice 44 €  
sauce vierge  
Seabass, courgette, virgin sauce

Fritto misto, poissons et légumes 36 €  
Fish and vegetables Fritto misto

Coquelet fermier 30 €  
patates douces en cornet  
Roast baby chicken, sweet potatoes



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 €  
Fish or Beef 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, tomate, épinard et citron  
Salmon club sandwich  
Chicken, egg, salad, tomato, mayonnaise  
Smoked salmon, avocado, tomato, spinach and lemon

### FOOD & FUN

Saumon fumé d'Ecosse 30 €  
focaccia romarin  
Smoked salmon from Scotland  
rosemary focaccia

Sushi, maki et rolls 32 €  
gingembre wasabi  
Sushi, maki and rolls, ginger wasabi

Avocat, blanc de poulet, œuf poché 28 €  
Avocado, chicken, poached egg

\*Accompagnements : salade verte et frites de patate  
douce ou frites classiques ou légumes grillés ou chips

\*Garnish: Green salad and sweet potatoes fries,  
French fries or grilled vegetables 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 58 €  
Hermitage chilled lobster salad

Riviera à la Monégasque 28 €  
French Riviera salad

## GO VEGAN

🌿 Bouquet de légumes 22 €  
condiment soleil  
Raw vegetables, turmeric and dried fruit condiment

🌿 Cocotte de céréales et primeurs au naturel 24 €  
Cereals and seasonal vegetables

🌿 Cuisiné avec des ingrédients antioxydants  
Cooked with antiaging ingredients

## HAPPY END

Affogato glace vanille 14 €  
Vanilla ice-cream Affogato

Meringues glacées pêche abricot amandes 17 €  
Iced meringues with peach, apricot and almonds

Biscuit cœur crémeux chocolat noir 14 €  
glace caramel fleur de sel  
Black chocolate biscuit, salted toffee ice cream

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

Tarte fraise et framboise, crème pistache 16 €  
Strawberry and raspberry tart, pistacchio cream

Coupe de fruits rouges 26 €  
Seasonal fresh fruits

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

## Champagne :

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

## Vins/Wines :

### Vin blanc/White wine:

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

### Vin rosé/Rosé wine :

Domaine Des Planes, cuvée Tiboulan	20 €/ 100€
2016, Côtes de Provence	

### Vin rouge/Red wine :

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

### 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-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	