

## ITALIAN FOOD

Risotto de saison, retour du marché 30 €  
Risotto with seasonal vegetables

Penne rigate, jambon truffe 34 €  
oeuf défait  
Penne rigate, ham and truffle  
poached egg

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

## MEAT THE FISH

Filet de Saint-pierre 46 €  
primavera, vierge agrume  
John Dory fillet with primavera  
citrus fruit vierge

Encornets farcis, cuits au four 28 €  
garniture riviera  
Roast stuffed squid, Riviera garnish

Coquelet rôti, frites de patate douce 30 €  
condiment diable  
Roast baby chicken, sweet potatoes  
devil condiment



*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 ou saumon 26 €/30 €  
(Poulet ou saumon, pain toasté, oeuf, salade,  
tomate, mayonnaise)

Chicken or salmon club sandwich  
Chicken or Salmon, toast, egg, salad, tomato,  
mayonnaise)

## FOOD & FUN

Saumon fumé d'Ecosse 28 €  
focaccia pomme de terre  
Smoked salmon from Scotland, potato focaccia

Bol selle d'agneau, épices, gingembre 30 €  
gnocchi curcuma  
Lamb bowl, spices, ginger, curcuma gnocchi

\*Accompagnés de frites et salade  
Served with french fries and salad

*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

\*Asperges vertes et blanches 26 €  
émulsion aux herbes  
White and green asparagus, herbal emulsion

\*Bouquet de crudités, sauce houmous 22 €  
Raw vegetables, hummus sauce

\*Tajine de légumes et céréales cuits au naturel 24 €  
Vegetables and cereals tajine

\*Cuisiné avec des ingrédients antioxydants  
Cooked with antiaging ingredients

## HAPPY END

Affogato glace vanille 14 €  
Vanilla ice-cream Affogato

Meringues glacées framboise, rhubarbe 17 €  
Iced meringues with raspberry, rhubarb

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

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

Tarte fraise et amande 16 €  
Strawberry and almond tart

Coupe de fruits frais de saison 20 €  
Seasonal fresh fruits

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

## Champagne :

Taittinger Prestige	Verre/ Bot Glass/ Bot 22 € /120 €
Taittinger Prestige 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, Bourgogne	
Terre rosse, Vermentino 2016, Ligurie, Italie	12 € / 65 €
Rincrocca, La Staffa, 2013, Italie	14 € / 75 €

### Vin rosé/Rosé wine :

Domaine Gavoty cuvée Clarendon	20 € / 100€
2016, Côtes de Provence	

### Vin rouge/Red wine :

Ruche di castagnole monferrato,	12 € / 65 €
Montalbera 2014, Italie	
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 :

Abricot/apricot, 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 BAR



## 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 : aperol, 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	