

PROPOSITIONS APPETISSANTES

2 plats – 29€ ou 3 plats – 38€




Œuf bio cuit parfait, mousseline d'un brocoli, émulsion à la noisette

Pintade chaponnée, poêlée de grenaille aux senteurs des sous-bois, jus corsé

Douceur d'agrumes à la badiane, sablé breton et clémentines Corses en suprêmes

LES GRANDS CLASSIQUES DU BAR

€

 Salade de cœur de laitue aux légumes de saison	20
Salade César Volaille jaune de Vendée	22
Salade César Gambas, sauce Teriyaki	25
 Velouté d'un légume du marché de saison	18
La véritable gratinée à l'oignon Parisienne	19
Le Burger de l'instant	33
 Rigatoni al Pomodoro	24
Assortiment de Dim Sum (6 pièces)	29
Riz basmati parfumé au saté	
L'incontournable Club sandwich	24
Volaille au lard	
Monsieur Croque ou Madame Croque	22 / 24
Jambon de Paris, ail et fines herbes	

« La Cuisine c'est avant tout l'envie de faire plaisir en se faisant plaisir ! »


Jean-Baptiste Orioux

Nous tenons à informer nos clients que certains aliments contiennent des produits qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, conformément au règlement (UE) n°1169/2011, une liste complète est disponible sur demande.

A LA CARTE DU LULLI

ENTREES







€


Foie Gras de canard mi-cuit	24
Chutney d'ananas et fruits exotiques, toast melba	
Tartare de saumon Label Rouge d'Ecosse	22
Crème Dubarry, mélange wakamé au sésame, condiment gingembre	
 Cœur d'artichaut en carpaccio	26
Floralie croquante de chou blanc et mâches, vinaigrette truffée	
Velouté de châtaigne	19
Ventrèche crispy, éclats de noisette du Piémont	

PLATS

Saint Pierre en meunière	36
Tétragone juste saisie, courge butternut comme un risotto	
Saint Jacques contisées à la truffe	32
Mousseline de céleri, jus de veau perlé	
Rigatoni Truffe	32
Crème de parmesan, truffe de saison « Tuber melanosporum »	
Poke Bowl de thon mariné	26
Mangue, soja, avocat, quinoa, chou blanc, mélange d'algues au sésame	
Filet de bœuf rôti au sautoir	36
Pomme Macaire, sauce roquefort	
Côte de Veau braisée	38
Gratin de pâtes Zita aux champignons de saison	

FROMAGES ET DESSERTS

 Belle assiette de fromages affinés de nos régions	13
 Le café viennois du Lulli	13
 Poire pochée au vin rouge, glace speculos	12
 Sphère exotique	13
 Nage de fruits de saison au Beaufort de Savoie	12
 Le café gourmand	12

 Végétarien

*Pays d'origine de la viande: France et Europe
Prix TTC/service compris*