

## ITALIAN FOOD

Jambon San Daniel 24 €  
culatello, bresaola  
San Daniel Ham, culatello, bresaola

Linguine alle vongole, scampi, pesto 28 €  
Linguini pasta alle vongole, scampi, pesto

Risotto onctueux, volaille et potiron 26 €  
Risotto with poultry and pumpkin

Milanaise oreille d'éléphant 42 €  
Milanese veal cutlet

Pizza légumes de saison 36 €  
terre ou mer ou végétal  
Seasonal vegetables pizza  
seafood or meat or vegan

## MEAT THE FISH

Filet de loup 38 €  
fenouil/safran, condiment citron  
Sea bass fillet with fennel/saffron  
lemon seasoning

Sole meunière, pommes vapeurs 40 €  
Meunière sole fish, steamed potatoes

Suprême de volaille jaune 36 €  
fine ratatouille  
Chicken suprême, ratatouille

Filet de bœuf bio black Angus 55 €  
pommes Charlotte  
« Organic Black Angus » beef fillet  
Charlotte potatoes



## L I M U N



By Benoît...

### INCONTOURNABLE

Tartare de bœuf classique\* 32 €  
Beef tartar

Tartare de poisson aux fruits de la passion\* 34 €  
Fish tartar with passion fruits

Hamburger ou cheeseburger de bœuf\* 32 €  
Beef hamburger or cheeseburger

Foie gras de canard cuit au naturel  
chutney de fruits de saison & toasts briochés 30 €  
Duck foie gras, seasonal fruits chutney and toast

### FOOD & FUN

Pain moelleux, tomate, avocat, concombre 30 €  
saumon fumé, œufs pochés  
Bread with tomato, avocado, cucumber  
smoked salmon, poached eggs

Huitres « Perles de Monaco » 32 €  
beurre demi-sel et pain de seigle  
« Perles de Monaco » oysters  
salted butter, rye bread

### SUR LE POUCE

Club sandwich volaille ou saumon 28 €/32€  
(Poulet ou saumon, pain toasté, œuf, salade,  
tomate, mayonnaise)

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

Croque-Monsieur ou Madame\* 22 €  
toast, jambon/ham, fromage/cheese, œuf/egg

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

*Le service des plats est assuré jusqu'à 18h  
Food is served up to 6pm*

## TENTATION SALADE

Salade avocat du Brésil 28 €  
tomate et œuf de ferme défait  
Brazilian salad : avocado, tomato, poached egg

Salade Caesar au poulet/bacon ou aux gambas 28 €/ 32 €  
Chicken/bacon or King prawns Caesar salad

Salade de Homard Hermitage 45 €  
Hermitage lobster Salad

Salade French Riviera 26 €  
French Riviera salad

### GO VEGAN

Taboulé de céréales, croquant de légumes aux herbes  
fraîches\* 28 €  
Traditional tabbouleh with vegetables, aromatics herbs

Minestrone aux légumes de saison 22 €  
Parmesan végétal  
Seasonal vegetables minestrone  
Vegan Parmesan cheese

Cocotte de légumes racines cuisinés à l'huile d'olive\* 20 €  
Roots vegetables cookpot with olive oil

\*Cuisiné avec des ingrédients antioxydants  
Cooked with antiaging ingredients

### HAPPY END

Affogato glace vanille 12 €  
Affogato with vanilla ice-cream

Pana cotta Hermitage, confit de poire/tonka 12 €  
Hermitage pana cotta, candied pear/tonka beans

Tarte aux fruits de saison, glace vanille 14 €  
Tart with seasonal fruits, vanilla ice-cream

Biscuit au chocolat noir 14 €  
sauce caramel, glace praline  
Black chocolate biscuit, caramel sauce  
praline ice-cream

Nage d'ananas au basilic, sorbet citron 18 €  
Pineapple with basil in an aromatic broth, lemon sorbet

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

## VIN & CHAMPAGNE WINE & CHAMPAGNE

	Verre/ Bot. Glass/ Bot.
Perrier-Jouët Grand Brut	22 € / 110 €
Perrier-Jouët Rosé	25 € / 160 €
Kir Royal	22 €

Ruinart Blanc de blanc	200 €
Billecart-Salmon Rosé	180 €

### Vin blanc/White wine

Saint-Véran 2014	12 €/ 65 €
Terre rosse, Pigato, 2014, Ligurie, Italie	12 €/ 65 €
Crozes Hermitage	14 €/ 75 €

### Vin rosé/Rosé wine

Miraval Pink Floyd, 2015, Provence	12 €/ 65 €
------------------------------------	------------

### Vin rouge/Red wine

Langhe, Nebbiolo, 2011	
La Morra, Italie	12 €/ 65 €
Givry Servoisine, 2014	
domaine Joblot, Bourgogne	16 €/ 96 €
Saint-Estèphe,	
Château Lafont-Rochet, 2004, Bordeaux	20 €/ 120 €

### Jus de fruits/ Fruits juice

Abricot, ananas, pomme, pêche, orange, tomate, fraise	8 €
--	-----

### Jus de fruits frais/Fresh fruits juice

Orange, pamplemousse, citron	14 €
Orange, grapefruit, lemon	
Thé froid, Café glacé/Iced tea, Iced coffee	9 €

Milk Shake :	
Vanille, fraise, banane, chocolat	12 €

Vanilla, strawberry, banana, chocolate

<b>Eaux minérales :</b> 33cl / 50 cl	6 €/ 7 €
--------------------------------------	----------

### Mineral water

### Sodas

coca-cola, coca-cola light, coca-zéro, orangina	
Schweppes tonic, limonade, ice-tea pêche, ginger ale	
Red Bull	12 €

### Bières/beers

Heineken, Monaco, Buckler (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 €

Vodka : Absolut 16 €  
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 €

Single Malt : Glenfiddich (12ans) 19 €

Bourbon : Four Roses 16 €

Tennessee : Jack Daniel's 15 €

Cognac : Rémy Martin VSOP 18 €  
Hennessy XO 44 €

Armagnac : Domaine d'Ognoas 20 €

## 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 cane/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 sugar

Margarita 20 €

Tequila, cointreau, citron/lemon

Manhattan 20 €

Martini rouge/red martini, whisky

## COCKTAIL SANS ALCOOL

Limun garden 16 €

Jus de citron/lemon juice, ginger ale, perrier

Paradise 16 €

Jus d'orange/orange juice

jus de pamplemousse/grapefruit juice

jus de pêche/peach juice, grenadine

Virgin colada 19 €

Crème de coco/coco cream, ananas/pineapple,  
sorbet coco/coco sorbet