

LE LILY'S

COCKTAILS

VODKA

SEX ON THE BEACH LA VERSION "ON THE POOL" DE LA BELLA VISTA	12.00
COSMOPOLITAN LE CLASSIQUE DE NEW-YORK	12.00
PORN STAR MARTINI PAS DE MARTINI, MAIS QUELQUE CHOSE DE SENSUEL	14.00
LOVE STAR MARTINI LE COUSIN ROUGE ET ROSE DE CELUI D'AVANT	14.00
BLOODY MARY BON À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE AVEC SES NOTES ÉPICÉ	12.00

RHUM

MOJITO CLASSIQUE OU AUX FRUITS OU ROYAL INCONTOURNABLE ET INDÉMODABLE !	12.00
PIÑA COLADA "L'OMBRE DES OISEAUX CARESSAIT SA PEAU, ELLE BRONZAIT AU LAIT DE COCO"	12.00
DAÏQUIRI UNE ESCAPADE À CUBA	12.00
MAÏ TAÏ "MAÏTAÏ BOA" OU "LE MEILLEUR" EN TAHITIEN	14.00
CAÏPIRINHA "AR DO BRASIL" AVEC LA CACHAÇA	12.00

TEQUILA & GIN

MARGARITA UN SUBTIL MÉLANGE DOUX & AMER, SUCRÉ & SALÉ	12.00
TEQUILA SUNRISE COMME UN LEVER DE SOLEIL	12.00
FUNKY B ² DANSEZ JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT	12.00
GIN SILVER FIZZ DU GIN, DU SUCRE, DU CITRON VERT ... PLUS AUTRE CHOSE	12.00
GIN BASIL SMASH UN VRAI COUP DE FRAIS	12.00

DÉCLINAISONS

LONG ISLAND ICE TEA UN THÉ GLACÉ EN TROMPE L'OEIL DATANT DE LA PROHIBITION	14.00
THE MULE FROM MOSCOW, LONDON OR JAMAICA AVEC DE LA VODKA, DU GIN OU DU RHUM	12.00
AMARETTO SOUR LA DOLCE VITA EN ITALIE AVEC LA DOUCEUR DE L'AMANDE	12.00
CRÉATION À LA DEMANDE	12.00 / 14.00

VIN BLANC

CHARDONNAY FAIVELEY	48.00	7.00	2018
MONTAGNY	55.00	8.00	2018
CHABLIS TÊTE D'OR	70.00	10.00	2016
MIRAVAL	48.00	7.00	2020
STUDIO DE MIRAVAL	35.00	7.00	2021
MINUTY BLANC ET OR	60.00	8.00	2019
LES MEYSONNIERS CROZE HERMITAGE	35.00	6.00	2018
BELLE DAME SANCERRE	55.00	8.00	2020
POUILLY FUMÉ LANGLOIS CHÂTEAU	45.00	7.00	2020
CLOS VENTURI	42.00	7.00	2020
CASTELLU DI BARICCI	38.00	6.00	2020
MARIOTTI	42.00	7.00	2020

VIN ROSÉ

MINUTY ROSE ET OR	55.00	8,00	2020
MIRAVAL	48.00	8.00	2021
STUDIO DE MIRAVAL	35.00	7.00	2021
CLOS VENTURI	41.00	7.00	2021
MARIOTTI	36.00		

VIN ROUGE

MOULIN À VENT PIERRE MARIE CHERBETTE	44.00	7.00	2019
Nuits St Georges BOUCHARD	114.00	18.00	2019
BEAUNE DU CHÂTEAU 1 ^{ER} CRU	95.00	16.00	2017
LES BECASSES COTE BÔTIE	115.00	16.00	2019
LA BERNARDINE CHATEAU NEUF DU PAPE	70.00	10.00	2017
LES MEYSONNIERS CROZE HERMITAGE	41.00	7.00	2019
CLOS VENTURI	41.00	7.00	2019
CASTELLU DI BARICCI	38.00	6.00	2019
MARIOTTI	42.00	7.00	2018

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER	110.00
LAURENT PERRIER ROSE	180.00
BOLLINGER BRUT	130.00
Jeepér LUXE SILVER	140.00
CRISTAL BOEDERER	370.00
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE	210.00
Jeepér LUXE ROSÉ	180.00
Jeepér LUXE GOLD	210.00 - 550.00 - 1500.00

LES ENTRÉES

Le saumon Fumé 22

Servi avec ses toasts et sa crème à la ciboulette

📖 Le Tataki 22 *

The Best Tataki of your life!

Au saumon, au thon, tout juste saisis au-dessus d'une flamme chaude, brièvement mariné puis assaisonné et coupé en fines tranches.

Salade de Poulpe, Oignons Nouveaux et Fenouil 21 *

Octopus Salad, New Onions and Fennel

Agrémentée de petit radis, de pulpe d'agrumes & de coriandre.

La Burrata et ses acolytes multicolores, crème au basilic 22

The Burrata and its multicolored acolytes basil cream

📖 Tartare Thon Saumon avocat épicé, ou pas 28

Tartare Tuna Spicy avocado salmon, or not

Amateur de Raw Food, notre tartare asiatique est incontournable.

Radis, concombre, citron, coriandre et mayonnaise.

Le Bar en Ceviche 31

The Bar in Ceviche

Pas d'élevage mais sauvage, quel bonheur !

coriandre & agrumes

Le Carpaccio de St-Jacques & caviar 29

The Carpaccio of St-Jacques & caviar

La fraîcheur des agrumes et des baies, une pointe de Caviar français & sa délicieuse crème au citron.

📖 Les 6 nems 17 *

Au crevette, sucrine croquante et sauce Nuoc-mâm ... Sans oublier la menthe fraîche du potager

📖 Les Gioza Poulet ou Crevette 17 *

Le Jiāozǐ, parfois appelé ravioli pékinois ou ravioli chinois, en forme de chausson, est constitué d'une pâte de farine de blé tendre et croquant à la fois, Enveloppant une farce fine et savoureuse.

The Famous Gioza Chicken or Shrimp

La César Sauce Lily's signature 22

Salad, tomato, chicken, diced bread croutons, anchovies, parmesan, grilled pancetta

Salade, tomate, poulet, dés de croutons de pain, anchois, parmesan, pancetta grillée

Le tartare de Bœuf au Chateaubriand 23

Beef tartare at chateaubriand

Frites & salade verte

ASSIETTE À PARTAGER FRITS 2/3 Pers 49
POUR UN MOMENT CONVIVAL & GOURMAND AUX SAVEURS D'ASIE

LES PLATS

Le Châteaubriand 39

Pièce taillée dans le filet, cuisson à votre convenance mais saignant de préférence !!! Pommes de terre nouvelle, sauce particulière
Piece cut into the fillet, cooking at your convenience but preferably bleeding !!! New potatoes, special sauce

楷 Le Tigre qui Pleure 31 *

Tranché dans le Chateaubriand, orné de coriandre, piment, oignons frits et croustillants.

Servi avec une sauce légèrement piquante dont seul notre chef a le secret.

Sliced in the Chateaubriand, decorated with coriander, chilli, fried and crispy onions. Served with a slightly spicy sauce of which only our chef has the secret.

Côtelettes d'agneau aux herbes corses & pommes au four 33

Met festif et gourmand

Justes cuites au grill, herbes du maquis

Lamb chops with Corsican herbs & baked apples

楷 Le Steak de Thon 31 *

Mi-cuit, enrobé de graines de sésame, sauce soja sucrée-salée.

Tuna Steak

楷 Le Saumon Bio ou Label Rouge 29

Mi-cuit DE SAUMON, citron de région, quelques légumes de saison

Half-cook ED SALMON, regional lemon, some seasonal vegetables

楷 Crevettes Piquantes 31

Décortiquées ou pas, c'est vous qui choisissez. Sauce piquante

Pennes aux Morilles 28 *

Célèbre plat du restaurant l'Avenue Montaigne à Paris, c'est un met savoureux que nous sommes ravis de vous servir au Lily's.

楷 Le canard laqué 27*

Plat phare de la gastronomie chinoise. Riz Thaï délicatement parfumé.

DESSERTS

Fondant au chocolat maison 15 minutes 14

Sa verrine de glace à votre convenance

Banane flambée au vieux cognac 13

Banana flambéed with old cognac

Eclair KF ou Choko 11

Mille-Feuille « Le Classic » 11

La Tartelette Fraise Chantilly 11

Le Citron Sablé Meringué 11