

lily's garden

Bienvenu chez Lily's Garden !

Notre restaurant est un concept unique en France et nous sommes ravis de le partager avec vous !

Dirigez-vous vers le bar ; nous vous proposons une sélection de cocktails. Ou prenez tout simplement le temps de vous détendre dans notre espace cozy et chaleureux.

Puis avancez au restaurant où notre chef vous concocte une carte de produits frais et locaux, mélangeant saveurs et authenticité, sans oublier sa spécialité, le homard patates, plat phare de notre restaurant.

Nous vous invitons à découvrir ce lieu avec nous.



Welcome to Lily's Garden !

Our restaurant is a unique concept in France and we're pleased to share it with you !

Go to our bar to enjoy our selection of cocktails, or just take some time to enjoy our cozy space.

Then, go to the restaurant where our Chef cooks using fresh and local products to create dishes full of flavors and authenticity.

Let's not forget our speciality, the lobster with potatoes.

We're happy to have you here !

Nos cocktails (avec alcool)

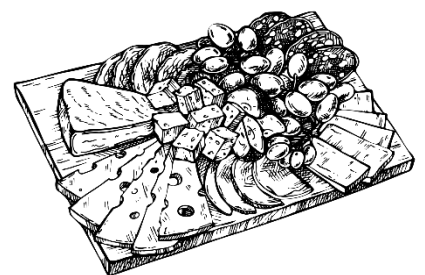
Le Gin Fizz	8.00€
Gin, jus de citron vert, limonade	
Le Mojito	8.00€
Rhum Havana blanc et brun, citron vert, menthe, perrier	
Le Bloody Mary	8.00€
Vodka, jus de tomate, tabasco, sel de céleri, jus de citron, sauce Worcestershire	
Le Blue Berry Gin	8.00€
Gin, crème de mûre, jus de citron, menthe fraîche, tonic	
Le Spritz	8.00€
Apérol, pétillant, orange, perrier	
Le Sex on the Beach	8.00€
Rhum Havana, jus d'orange, grenadine	
L'Americano	8.00€
Martini dry, martini rouge, campari	

Nos cocktails (sans alcool)

Le Fresh Me Up	5.00€
Citron vert, jus de citron, menthe fraîche, grenadine, limonade	
Le Bonbon	5.00€
Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de fraise	
L'Abricot Frappé	5.00€
Jus d'abricot, jus d'ananas, citron vert, sirop de grenadine	

Pour accompagner votre cocktail

La Planche Lily's Garden	6.50€
Assortiment de fromage et charcuterie	



Les apéritifs

Coupe de champagne	7.80€
Coupe de crémant	5.00€
Kir vin blanc ; mûre, cassis, framboise, pêche	4.00€
Kir pétillant	5.50€
Kir royal	7.90€
Porto rouge	4.50€
Ricard	3.60€
Martini blanc, rouge, dry	4.50€
Gin Gibson's	5.80€
Vodka Absolut	6.20€
Whisky Aberlour 10 ans	7.00€
Whisky Cardhu	7.50€
Whisky J&B	5.80€
Bourbon Four Roses	6.00€

Les bières pressions	25cl	33 cl	50cl
1664	3.90€	4.60€	6.00€
Affligem	4.50€	5.60€	7.50€

Les bières bouteilles

Brigantine	6.80€
Ambrée, Blonde, Blanche, IPA	
Grimbergen	5.00€

Les digestifs

Get 27	6.00€
Get 31	5.50€
Calvados Drouin 5 ans d'âge	6.50€
Cognac Courvoisier VSOP Fine Champagne	6.60€
Bailey Irish Cream	6.20€
Rhum Diplomatico	8.00€

Les boissons sans alcool

Coca Cola	3.90€
Coca Cola Zéro	3.90€
Orangina	3.90€
Schweppes tonic, agrumes	3.90€
Perrier	3.90€
Fuze Tea	3.90€
Sirop à l'eau	3.00€
Diabolo	3.50€
Limonade	3.00€
Jus de fruit ; orange, pomme, ananas, abricot, tomate	3.90€

Les eaux

	50cl	1L
Evian	3.50€	4.50€
Badoit	3.00€	4.50€

Les boissons chaudes

Café expresso, décaféiné	2.00€
Café allongé	2.00€
Café crème	2.50€
Double expresso	3.00€
Capuccino	3.50€
Chocolat chaud	2.50€
Chocolat viennois	3.50€
Thé, infusion	2.50€



Les vins blancs

	Verre	25cl	50cl	Bout.
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP, Château Bourdinière	5.00€	9.50€	16.00€	19.00€
Viognier, Badet Clément, Les Jamelles	5.60€	10.00€	18.00€	24.00€
Sauvignon, Les Deux Tours du Baron Patrick	5.40€	10.00€	19.00€	25.00€
Chardonnay, Vezelay, Les Ducs, Domaine Camus	5.90€	10.50€	17.50€	26.00€
Pouilly Fumé, Ladoucette	8.60€	16.50€	31.00€	40.00€

Les vins rosés

	Verre	25cl	50cl	Bout.
Ile de Beauté IGP, Eric Tabarly	4.80€	8.50€	16.00€	19.00€
Côte de Provence, Les Prunelles	5.50€	10.00€	14.50€	24.00€

Les vins rouges

	Verre	25cl	50cl	Bout.
Saumur Champigny, Beauregard	5.00€	9.00€	16.00€	22.00€
Bourgogne Pinot noir, Vezelay, Domaine Camus	5.50€	10.00€	18.00€	25.00€
Crozes Hermitage, Calunas	6.50€	11.50€	21.00€	29.00€
Médoc, La Seigneurie du Médoc	6.50€	10.50€	18.00€	25.00€
Haute Côte de Beeame, Michel Picard				34.00€

Les champagnes et crémants

	Coupe	37.5cl	75cl
Champagne Pommery	7.80€	25.00€	45.00€
Crémant de Loire, Bridiff, l'Héritage	5.00€		24.00€



Les entrées

Foie gras, brioche toastée et sa compotée d'oignons rouge au balsamique Foie gras with red onions chutney, balsamic and toasted brioche	9.50€
Tartare de saumon, citron caviar et zeste de combava Salmon tartare, lemon, kaffir lime zest	9.50€
Toast de chèvre et miel accompagnée de sa mâche nantaise et pickles Goat cheese toast with honey, lamb's lettuce from Nantes and pickles	8.20€
Salade fraîcheur au saumon fumé ; concombre, radis, tomates cerise, mâche, avocat Fresh salad with smoked salmon ; cucumber, radish, tomatoes lamb's lettuce, avocado	8.90€

Les plats

Pièce du boucher, pomme de terre grenailles et sauce brune Butcher's piece, grenaille's potatoes and brown sauce	20.90€
Filet de dorade, poêlée de légumes vert et sa crème asperge Sea bream fillet, green fried vegetables with asparagus cream	17.90€
Risotto à l'ail noir et au parmesan Risotto with black garlic and parmesan	13.50€
Le sandwich de lily ; poulet, bacon, œuf, mâche, mayonnaise, frites maison Lily's club sandwich with chicken and grilled bacon	12.90€
Plat du jour Daily special	

Le plat phare du chef :

LE HOMARD PATATES

(Prix selon arrivage)



Les desserts

Feuilleté gourmand à la fraise accompagné de sa crème diplomate	6.20€
Puff pastry with strawberries and diplomat cream	
Sablé breton maison, caramel beurre salé, nappage chocolat et chantilly	7.50€
Millionnaire short bread	
Lily's gourmand	7.90€
Gourmet coffee	
Assiette de fromages affinés de la Maison Beillevaire	8.90€
Cheese platter	

Les glaces

Les parfums : Vanille, chocolat valrhona, caramel beurre salé, fraise, café, menthe chocolat, passion, citron, cassis

1 boule 2.50€ / 2 boules 4.50€ / 3 boules 6.00€

Chocolat liégeois	6.50€
Glace chocolat, coulis chocolat maison et chantilly	
Caramel liégeois	6.50€
Glace caramel, caramel beurre salé et chantilly	
Dame blanche	6.50€
Glace vanille, coulis chocolat maison et chantilly	
Coupe colonel	6.50€
Sorbet citron et vodka	
La farandole de sorbets	6.50€
Sorbet passion, citron, cassis et fruits frais	
Fraise melba	6.50€
Glace vanille, glace fraise, coulis fruits rouges et chantilly	

Menu enfant 10.50€

Plat + dessert + boisson

Steak haché ou poulet ou poisson du jour / frites

Moelleux au chocolat ou coupe de glaces 2 boules ou salade de fruits