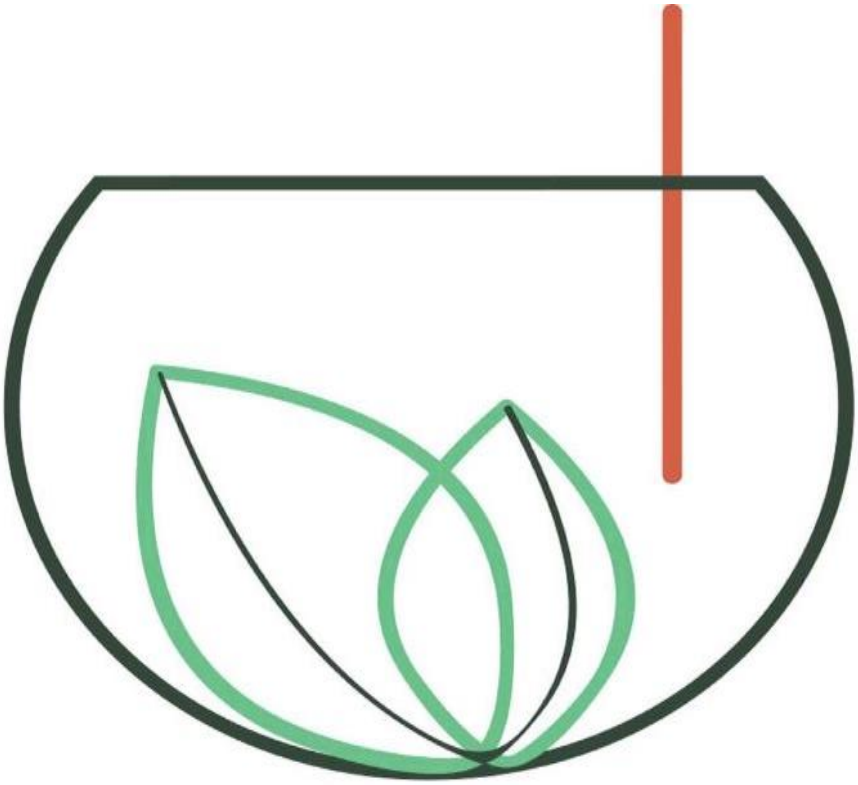

lily's garden

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 12 cl (avec alcool) 10.00€

▪ *Les incontournables*

Le Gin Fizz
Gin, jus de citron vert, limonade

Le Mojito ; Classique, Fruits rouges, ou Passion
Rhum Havana, citron vert, sucre roux, menthe, Perrier

Le Spritz
Apérol, vin pétillant, Perrier, orange

L'Americano
Martini rouge, campari, perrier (sur demande)

La Tequila Sunrise
Tequila, jus d'orange, sirop de fraise

Le Blue Lagoon
Vodka, Curaçao bleu, citron vert

▪ *Les créations de Lily* 10.00 €

Le Sex Apple
Vodka, crème de pèche, jus d'ananas, jus de pomme

Le Gin Paradise
Gin, coulis de fruits rouges, jus de pomme, citron vert, limonade

Le Tropicalin
Rhum, crème de framboise, jus d'ananas, jus d'orange

▪ Nos cocktails (sans alcool) 8.00€

Le Bonbon
Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de fraise

Le Virgin Mojito
Citron vert, sucre roux, menthe, Perrier

Le Sweet apple
Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de pêche

Pour accompagner votre cocktail

Planche apéritive de Lily	1 pers.	2/3 pers.	+3 pers.
Assortiment de fromages affinés de la Maison Beillevaire et charcuteries fines	**6,90€**	**9,90€**	**11,90€**

Les apéritifs

Coupe de champagne Pommery Brut 12.5 cl	**7.80€**
Coupe de crémant 12.5 cl AOC Monmousseau	**5.00€**
Kir vin blanc ; mûre, cassis, framboise, pêche 12.5 cl	**4.00€**
Kir pétillant 12.5 cl	**5.50€**
Kir royal 12.5 cl	**7.90€**
Porto blanc ou rouge 4 cl	**4.50€**
Suze 4 cl	**3.60€**
Pastis Vendéen 2cl	**4,50€**
Pastis Combier 2cl *(qui a dit que l'on buvait du Pastis que dans le Sud ?)*	**4.50€**
Ricard 2 cl	**3.60€**
Martini blanc, rouge, dry 5 cl	**4.50€**
Téquila Camino 4 cl	**5,50€**
Vodka Eristoff 4cl	**5.90€**
Vodka Absolut 4 cl	**6.20€**
Lillet rouge 4cl	**5.00€**

▪ Notre sélection de Gin

Gin Gibson's 4 cl	**5.80€**
Gin Hendrick's 4 cl	**7.20€**
Gin Bombay Saphir 4 cl	**6.90€**
Gin Generous Organic 4 cl *(un gin 100% bio à la coriandre et combava)*	**5.80€**
Gin Meridor 4 cl *(un gin du Val de Loire)*	**5.80€**

▪ Notre sélection de Rhum

Havana blanc 3 ans 4cl	**7.00€**
Havana ambrée 5 ans 4cl	**7.00€**
Rhum Bel Arrange mangue passion 4cl	**6.90€**
Rhum Diplomatico 4 cl	**8.00€**

▪ Notre sélection de Whisky et Bourbon

Whisky Jack Daniel's 4 cl	**6.20€**
Whisky français Eddu 4 cl *(un whisky 100% français))*	**6.20€**

Whisky Aberlour 10 ans 4 cl *(le whisky préféré des français)*	**7.00€**
Whisky Cardhu 4 cl	**7.50€**
Whisky J&B 4 cl	**5.80€**
Bourbon Four Roses 4 cl	**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

Les Mélusines Blonde bio, Blanche bio	**7.80€**
La Nonette Brune artisanale bio	**7.80€**
Brigantine Côte de Jade 33 cl (tout droit venues de Pornic) Ambrée, Blonde, Blanche, IPA	**6.80€**
Grimbergen blonde 33 cl Grimbergen rouge 33cl	**5.00€**

Les digestifs

Get 27 4 cl	**6.00€**
Get 31 4 cl	**5.50€**
Calvados Drouin 5 ans d'âge 4 cl	**6.50€**
Cognac Courvoisier VSOP Fine Champagne 4 cl	**6.60€**
Cognac aux amandes 4cl	**7.00€**
Bailey Irich Cream 4 cl	**6.20€**
Armagnac Laubade VSOP 4 cl	**6.50€**
Liqueur de Cointreau 4 cl	**6.50€**
Eau de vie poire williams 4 cl	**6.50€**
Liqueur Menthe Blanche Combier – Menthe pastille locale 4 cl	**6.20€**

Les boissons fraiches

Coca Cola 33 cl	**3.90€**
Coca Cola Zéro 33 cl	**3.90€**
Orangina 33 cl	**3.90€**
Schweppes tonic, agrumes 33 cl	**3.90€**
Perrier 33 cl	**3.90€**
Fuze Tea 25 cl	**3.90€**
Sirop à l'eau 25 cl	**3.00€**
Diabolo 25 cl	**3.50€**
Limonade 25 cl	**3.00€**
Jus de fruit ; orange, pomme, ananas, abricot, tomate 25 cl	**3.90€**

Les eaux

	50cl	1L
Vittel	**3.50€**	**4.50€**
San Pellegrino	**3.50€**	**5.50€**

Les vins blancs

	Verre	25cl	50cl	Bout.
Muscadet Lie – Grand prix Clémence Lefeuvre 2022	**6.00€**	**10.00 €**	**18.00€**	**24.00€**
Coteaux Du Layon – Domaine Passavant Bio	**7.00€**	**13.00€**	**18.00€**	**27.00€**
Viognier IGP Pays d'Oc, Les Jamelles	**6.00€**	**10.00€**	**18.00€**	**24.00€**
Riesling AOC Tradition	**6.50€**	**11.00€**	**19.00€**	**25.00€**
Grave Château Ferrande	**-**	**-**	**-**	**32.00€**

Les vins rosés

	Verre	25cl	50cl	Bout.
Symbiose – AOC Côte de Provence Bio	**6.50€**	**11.00€**	**19.00€**	**25.00€**
Saint Nicolas de Bourgueil – Eric Bureau	**5.50€**	**10.00€**	**18.00€**	**22.00€**

Les vins rouges

	Verre	25cl	50cl	Bout.
Saumur Champigny – La Croix de Chaintres Bio	**5.90€**	**11.00€**	**18.00€**	**24.00€**
Côtes Du Rhone – Les Coccinelles Bio	**6.20€**	**11.50€**	**19.00€**	**26.00€**
Bordeaux AOC Château Dintrans	**5.50€**	**10.00€**	**17.00€**	**23.00€**
Morgon – La Croix Gaillard	**5.80€**	**10.50€**	**18.00€**	**24.00€**
Chateauneuf-Du-Pape – AOP Clos de l'oratoire des Pape	**-**	**-**	**-**	**42.00€**

Les champagnes et crémants

	Coupe	37.5cl	75cl
Champagne Pommery Brut	**7.80€**	**25.00€**	**45.00€**
Crémant de Loire AOC Monmousseau	**6.00€**		**30.00€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

Prix nets service compris

Les entrées

Rikakat de fromage de chèvre au miel de Clisson, crémeux de betterave et ses pois chiche verts. Rikakat of goat's cheese with Clisson honey, creamy beetroot and green chickpeas.	**6,90€**
Mille-feuille de saumon fumé et crème ciboulette. Mille-feuille of smoked salmon and chive cream.	**7,20€**
Gaspacho de tomates et poivrons, glace basilic. Tomato and pepper gazpacho with basil ice cream.	**6,70€**
Œuf parfait, crème de chorizo et chips d'andouille de Fouesnant. Perfect egg, chorizo cream and Fouesnant andouille crisps.	**8,10€**
Salade de Lily. Lily's salad..0	**7,90€**

Le plat phare du chef :

LE HOMARD PATATES

(Prix selon arrivage)

Les plats

Pièce de bœuf de Bretagne, sauce poivre, frites et mâche Nantaise. Brittany beef, pepper sauce, chips and Nantaise lamb's lettuce.	**21,90€**
Poisson frais de la criée, légumes glacés, sauce épices et agrumes. Fresh fish from the fish market, glazed vegetables, spice and citrus sauce.	**16,90€**
Côte de porc breton élevé sur paille, sauce échalotte, pommes de terre sautées. Straw-fed Breton pork chop, shallot sauce, fried potatoes.	**18,30€**
Courgette farcie Veggi, chips de bacon fumé végétales. Veggi stuffed courgette, smoked vegetable bacon crisps.	**15,90€**
Tataki de boeuf français, sauce Thaï, pickles de légumes, cebette rôti. French beef tataki, Thai sauce, vegetable pickles, roasted cebette.	**17,10€**
Plat du jour. Daily special.	

EN DIRECT
DE NOS CRIÉES

100% EXPERTS marée

Les desserts

Panna cotta vanille maison, coulis selon vos envies. Homemade vanilla panna cotta with your choice of coulis.	**5,50€**
Far breton aux pruneaux. Far breton with prunes.	**6,60€**
Tartelette à la mousse de pistache et ses framboises. Pistachio mousse tartlet with raspberries.	**6,90€**
Lily's gourmand Gourmet coffee, tea or infusion	**8,50€**
Assiette de fromages de nos régions. Platter of regional cheeses.	**8,90€**

Les glaces

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

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

Chocolat liégeois Glace chocolat, sauce chocolat maison et chantilly	**6.50€**
Caramel liégeois Glace caramel, caramel beurre salé et chantilly	**6,50€**
Café liégeois Glace café, nappage au café et chantilly	**6.50€**
Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly	**6.50€**
Coupe colonel Sorbet citron et vodka	**6.90€**
Trou Normand Sorbet pomme et calvados	**6.90€**
Coupe After eight Glace menthe chocolat et Get 27	**6.90€**

Menu enfant 10.50€

Plat + dessert + boisson

Steak haché ou nuggets ou poisson du jour / frites ou légumes

Moelleux au chocolat ou 2 boules de glace

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€**
Irish Coffee	**8.90€**

"La bonne cuisine est honnête, sincère et simple."

lily's garden

Carte des encas

Pour les petits creux hors des heures d'ouverture du restaurant, nous proposons des encas servis 24h/24 et 7j/7

Les entrées

Petite Salade Lily's Garden	**6,90€**
Ou en grande	**13,30€**
Soupe du moment	**6,90€**
Planche de pâté Henaff	**4,50€**

Les plats

Lasagne à la bolognaise bio	**12,00€**
Gratin de coquillettes au jambon	**9.00€**
Tarte au chèvre, tomates et sa salade	**9,00€**
Croque-Monsieur et sa salade	**9,00€**

Les desserts

Coulant tiède au chocolat bio, coulis de fruits rouges	**5,50€**
Fromage blanc, coulis fruits rouges	**4,00€**
Yaourt nature ou aux fruits	**2.00€**
Häagen-Dazs Vanille Macadamia (100ml)	**4.00€**
Compote de pommes	**4,00€**