



ENTRÉES

TRUITE FUMÉE DE NOTRE FUMOIR 17,50 €

Carpaccio de mangue, fromage frais au citron vert et ciboulette, panisse aux herbes, sorbet citron vert.

CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR AU BEURRE NOISETTE 16 €

Chou-fleur travaillé en taboulé, tempura et pickles, huile d'herbes, croustillant noisette.

RAVIOLE DE JOUE DE BOEUF BRAISÉE 17,50 €

Petits légumes de saison, crème d'ail et son jus de cuisson, chips de légumes.

PLATS

MI-CUIT DE LONGE D'ESPADON 25 €

Choux de Bruxelles rôtis, crème de céleri, tartare de pomme granny smith et aneth, sésame grillé, cream cheese au citron vert.

OEUF COCOTTE AU VIN BLANC 23,50 €

Pleurotes, poireaux et champignons de Paris rôtis, crème fraîche, fourme d'ambert, marrons torréfiés.

TENDRON DE VEAU BRAISÉ 24,50 €

Pressé de pomme de terre à la tonka, émincé d'endives glacées à la mandarine, croûte moderne au cresson, jus réduit de veau au romarin caramélisé.

SUGGESTIONS HIVERNALES

MONT D'OR À PARTAGER 50 €

Assortiment de charcuteries Lorraines, pommes grenailles vapeur, salade verte.

BURGER DU CHEF 23,50 €

Steak façon bouchère, lard confit au paprika fumé, sauce miel moutarde, morbier, pickles de graines de moutarde, oignons rouges confits, salade, frites rustiques maison.

DESSERTS

PAVLOVA PRALINÉ ET CLÉMENTINE, CRÈME DIPLOMATE AMANDE ET NOISETTE 11 €

Crèmeux, sorbet et suprêmes de clémentines pochées au sirop crème de marron et praliné.

POIRE POCHÉE À L'HIBISCUS, RIZ AU LAIT À LA VANILLE 10 €

Biscuit de savoie, opaline de poire à l'hibiscus, gel poire, tuile craquante, riz soufflé caramélisé.

CAFÉ GOURMAND DU LIDO 11,50 €

Assortiment de quatres mini douceurs surprises.

SÉLECTION DE FROMAGE 13 €

Maison Lorho, Meilleur Ouvrier de France et Maître affineur



LES MENUS

LA TABLE DU LIDO

Tous les soirs ainsi que les samedis et dimanches midi

Choisissez votre expérience

4 SERVICES : 46 €

Mise en bouche / Entrée / Plat / Dessert

5 SERVICES : 58 €

Mise en bouche / Entrée froide / Entrée chaude / Plat / Dessert

6 SERVICES : 65 €*

Mise en bouche / Entrée froide / Entrée chaude / Plat / Fromage / Dessert

* À commander avant 20 H

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

PANAIS, SUREAUX, 4 ÉPICES

Et / Ou

ST-JACQUES, CÉLERI, POMME

AGNEAU, POMME DE TERRE, HERBES

Ou

SANDRE, CITRONS, SALSIFI

SÉLECTION DE FROMAGE DE LA MAISON LORHO

BANANE, RHUM, VANILLE

Ou

CHOCOLAT, CAFÉ, KALHUA

LE RETOUR DU MARCHÉ

Tous les midis

sauf dimanche et jours fériés

À l'ardoise du moment

ENTRÉE / PLAT

PLAT / DESSERT

24 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

28€

SUPPLÉMENT FROMAGE : 5 €

APPRENTI BISTRONOME

-12 ans

15,50€

1 SIROP A L'EAU OU 1 DIABOLO OU 1 LIMONADE

FISH & CHIPS

Ou

BURGER MAISON / FRITES

1 BOULE DE GLACE