



FORMULE MIDI*

Uniquement les plats avec étoile*
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
21€

Entrée + Plat + Dessert
26€

ENTRÉES / TAPAS

NEMS AU PORC / 10€

Sucrine et feuille de menthe (3 pièces)

TATAKI DE THON / 12€

Thon patudo mi cuit -
Moutarde au wazabi

*POULET KARAAGE / 8€

Poulet pané au panko.
Sauce Aigre Douce

LA BURRATA / 10€

Purée de champignons à la truffe

*TEMPURA DE CREVETTES / 10 €

Beignets de crevette - Sauce Thaï &
wasabi

PLATS

*LE BURGER DU LULLY / 19,50€

Porc effiloché sauce barbecue.
Frites maison & salade

TIGRE QUI PLEURE (BOEUF MARINÉ) / 22€

& pommes de terre grenailles.

DOS DE CABILLAUD / 23€

& Tagliatelles de courgette & caviar
d'aubergine.

*VELOUTÉ DE PARMESAN / 18€

au Romarin.

CÔTE DE BOEUF / 70€/KG

Mr Lorin, Perche (61) Poids selon
arrivage

LES COQUILLETES / 24€

Purée de champignon à la truffe
Jambon sec & parmesan.

PLAT ENFANT / 12€

Cordon bleu ou poulet frit + frites

GARNITURES / 5€

ECRASÉ DE POMME DE TERRE

FRITES MAISON

LÉGUMES DE SAISON (haricots verts)

LES PLANCHES

A PARTAGER (Uniquement en saison)

PLANCHE CHARCUTERIE / 17€

PLANCHE MIXTE / 15€

PLANCHE MIXTE MAXI / 30€

DESSERTS

*FONDANT AU CHOCOLAT / 9€

& caramel beurre salé

ASSIETTE DE FROMAGES / 10€

Brie, comté et chèvre cendré.

CAFÉ GOURMAND / 10€

Mousse au chocolat, crème brûlée & entremet vanille framboise

TARTE TATIN / 12€

crème fouettée & caramel beurre salé



Les Vins Rouges

	Verre (12-15cl)	Btl (75cl)
Côtes du Rhône AOP	5€	28€
Saint Estèphe AOC	10€	60€
Pauillac AOC	--	70€
Givry AOP	--	65€
Bourgeuil AOP	6€	30€
Crozes Hermitage AOC	--	70€
Ventoux AOP	4€ (15€ 50cl)	20€
Hautes Côtes de Beaune	--	85€
Hautes Côtes de Nuit	--	85€
Bourgogne AOP - Pinot Noir	9€	50€
Bordeaux Supérieur AOC - <i>Maucailloux</i>	6,5€	40€
Nuits Saint Georges AOC	--	110€

Les Vins Blancs

	Verre (12-15cl)	Btl (75cl)
Pouilly Fumé AOP	7€	45€
Quincy AOC	6,5€	45€
Menetou Salon AOC	5€	30€
Pays d'Oc IGP	5€ (20€ 50cl)	30€

Les Vins Rosés

	Verre (12-15cl)	Btl (75cl)
Côtes de Provence AOP	5€	30€
Méditerranée	5€	30€

Les Champagnes & Pétillants

	Verre (12-15cl)	Btl (75cl)
Prosecco DOC	7€	
Champagne AOC	15€	95€

Origine France / AOP : Appellation d'Origine Protégée / AOC : Appellation d'origine Contrôlée / IGP : Indication Géographique Protégée

Prix TTC, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Bières Pression

Gallia - Blonde

25cl : 4€ / 50cl : 7,5€

Mort Subite - Blanche

25cl : 5€ / 50cl : 9€

Moretti - Blonde

25cl : 3,50€ / 50cl : 6€

Boissons Fraîches

Coca Cola (33cl)	4€	Jus de tomate (25cl)	4€
Coca Cola sans sucre (33cl)	4€	Jus de Fruits (orange, pomme) (25cl)	4€
Fuze Tea – Pêche (25cl)	4€	Jus de Fruits (ananas) (25cl)	4€
Schweppes (Agrumes) (25cl)	4€	Orangina (33cl)	4€

Diabolo (30cl)	3,50€
Sirop eau (30cl)	2,80€
Limonade (30cl)	2,80€

Eaux Minérales

Eau plate (50cl)	3,80€
Eau pétillante (50cl)	3,80€
Eau plate (75cl)	7,50€
Eau pétillante (75cl)	7,50€

Perrier (33cl)	4,00€
----------------	-------

Boissons Chaudes

Expresso	2,50€
Expresso noisette	3,10€
Expresso allongé	3,00€
Double expresso	4,00€
Thé/infusion	3,50€

Eau potable à disposition sur demande



Les Spiritueux (4cl)

Rhum Ron Zacapa	12€
Rhum Santa Teresa 1796	12€
Rhum Don Papa	12€
Rhum Kraken	10€
Rhum Arrangé	10€
Whisky Suntory Toki	12€
Whisky The Kurayoshi	12€
Whisky Bunnahabhain	14€
Whisky Bruichladdich	15€
Whisky Haig Club	8€
Cognac Maison Gautier	10€
Cognac Planat	10€
Bas Armagnac Veuve Goudoulin	10€
Gin Bombay Sapphire	10€
Gin Bombay Bramble	10€
Gin Bombay London Dry Gin	10€
Gin Komasa	12€
Gin L'Acrobate	10€
Gin Tanqueray	8€
Martini Rouge / Martini Blanc	6€
Limoncello Della Scogliera	6€
Get 27 / Get 31	6€
Amaretto Disaronno	6€
Pastis 51	5€
Chartreuse	6€
Tequila Butterfly Cannon Blue	10€
Tequila Olmeca Silver	10€

Prix TTC, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération