

LES ENTRÉES



L'os à moëlle à la truffe,
pain brioché toasté

18,00

o

Œuf Bio de chez Paulette

Mimo-bulot

13,00

o

Minestrone aux notes bretonnes,

plin herbacée, pesto

12,00

o

Morgates cuisinées,

carotte, anchois, sobrasada

11,00

o

Foie gras de canard,

marbré au vin d'épices douces,

pain toasté

19,00

o

Asperges vertes

couteaux, toum aux agrumes,

vinaigrette d'herbes du jardin

11,00

LES PLATS



Poulpe snacké, artichauts, gnocchis, jus de barigoule ◦ 32,00

Filets de sole, asperges blanches, sabayon miso ◦ 30,00

Lieu jaune, jus de viande tranché et condimenté, pommes de terre grenailles ◦ 28,00

Rognons de veau à notre façon, vraie purée ◦ 26,00

Burger du LIZIEC, salade et pommes frites ◦ 21,00

Navarin d'agneau, légumes printaniers ◦ 26,00

Pappardelle, sauce Bolognaise maison, straciatella ◦ 22,00

Côte de bœuf à partager (env. 1,100kg.), pommes de terre nouvelles, sauce béarnaise maison ◦ 76,00

PLATS VÉGÉTARIENS



Gnocchis, artichauts, crème de parmesan et jus de barigoule ◦ 19,00

Asperges blanches et sabayon miso ◦ 21,00

Provenance de nos viandes : d'origine européenne sauf les ovins d'origine Irlandaise.

Allergènes : la liste des produits « Allergènes » est disponible auprès de nos serveurs. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Prix nets TTC, exprimés en Euros et service compris.

LES FROMAGES ET DESSERTS



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

14,00



Pavlova fraises et framboises,
crème de Bresse, confit de framboises,
sorbet fraise

12,00



Chouquettes chocolatées,
Diplomate au chocolat, praliné noisette, amande,
sorbet sao tomé

12,00



Rhubarbe confite,
granola, sorbet herbacé, siphon lacté

11,00



Kouign amann
« **TRADITION LIZIEC** »

Temps de cuisson de 25 minutes.

À commander de préférence en début de repas.

13,00



« **PARIS-LIZIEC** »

Crème légère pralinée sarrasin, sarrasin soufflé.

À partager.

22,00



Glaces et sorbets du moment

3,50 la boule