

Liam's

BAR - RESTO - CLUB

Le chef Julien et toute son équipe
vous souhaitent la bienvenue et vous proposent:

A partager

Planche salaisons et terroir <i>Jambon Prosciutto Di Parma 12 mois, rosette, chorizo, rillettes, pâtés, pain cristal</i>	14€
Planche apéro <i>Fromage, rosette, calamars, olives, bruschetta tomate</i>	12€
Planche fritti <i>Calamars, tempura scampis, nems de légumes, samosa de poulet, croquettes fromage</i>	14€
Planche du boucher <i>Entrecôte du mois (300gr.) Cuisson sur Pierre de lave, gros sel de vin de Syrah</i>	Voir tableau

Menu du marché

IMPOSÉ POUR LES TABLES DE 10 PERSONNES ET PLUS

Scampis façon diable

ou

Raviole à la truffe



Volaille farcie, mesclun du sud
et roostie de pomme de terre

ou

Filet de Rouget, légumes sautés en papillote,
linguine et sauce curry



Irish coffee

ou

Dame blanche/noire

ou

Crème brûlée

35€

45€

vin compris

Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.

Céréales contenant du gluten (froment, seigle, orge, avoine, épeautre...)
crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait
fruits à coque (amandes, noisettes, noix et pistaches), céleri, moutarde
sésame, mollusques, lupin, sulfites

Menu inspiration du chef

Carpaccio de Saint Jacques et huile de truffes

ou

Croquettes de ris de veau et sa duxelles de champignon

ou

Croquettes de crevettes grises et salsa de tomates



Thon rouge mi cuit chapelure d'herbes,
roquette, réduction de soja, riz

ou

Ris de veau sauce cacahuète, endives au miel
et purée de pomme de terre façon Joël Robuchon

ou

Noix entrecôte du mois



Moelleux au chocolat

ou

Trilogie de sorbet

ou

Irish

45€

55€

vin compris

Une seule addition par table - Ouvert du mardi midi au dimanche midi.

Entrées

Tartare de saumon, émincé de concombre et citron vert	14,5€
Carpaccio de saint Jacques et huile de truffes	16€
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et pesto rouge	14€
Ravioles à la truffe	13€
Croquettes de ris de veau et sa duxelles de champignon	16€
Duo de croquettes de crevettes grises et salsa de tomates	15€
Scampis façon diable	14€
<i>Entrée prise en plat: supplément de 3€</i>	

Les plats de mes Mamies

Sauf vendredi soir et samedi soir

Boulette (veau et bœuf) sauce tomate	15€
Bouchée à la reine de volaille	15€
Blanquette de veau	16€

Accompagnements

Salade mixte	3€
Salade d'endives	3€
Haricots princesse	3,5€
Supplément condiments	3€

Plats

Ris de veau de cœur sauce cacahuète, endives au miel, purée de pomme de terre façon Joël Robuchon	26€
Volaille farcie au jambon Prosciutto Di Parma et mozzarella, mesclun du sud, roostie de pomme de terre, sauce au pesto vert	18€
Saint Jacques rôties, risotto aux légumes de saison et sa sauce curry madras	24€
Thon rouge mi cuit chapelure d'herbes, roquette, réduction de soja et riz	25€
Dos de cabillaud croûté d'herbes bouillon de crevettes grises, purée de pomme de terre façon Joël Robuchon	24€
Linguine enrobée de parmesan flambée à la vodka, crème de truffe et copeaux de truffes fraîches	26€
Poulet au pesto et ses penne	19€
Salade de chèvre croûtés de spéculoos et pain d'épices, lardons, pommes, miel et noix	18€

Le coin du boucher

Tartare de Bœuf au couteau aux saveurs du chef, mesclun	18€
Pièce de bœuf du Liam's, sauce au choix	21€
Filet pur de bœuf irlandais, sauce au choix	26€
Entrecôte et côte à l'os	Voir tableau

Sauces maison

Béarnaise	
Poivre noir	2,5€
Champignon	
Diabolique	

Tous ces plats sont accompagnés de frites fraîches, gratin dauphinois,
purée maison, riz, penne ou linguine

Plats pour les copains de Liam

La boulette de Mamy sauce tomate purée ou frites	10€
ou	
Steak frites	
ou	
Vol au vent, riz, purée ou frites	

Desserts

Nems au chocolat	7€
Moelleux au chocolat	7,5€
Gourmandises de Liam	5€
Dame blanche ou noire	7€
Éclair façon Paris Brest	8€
Crème brûlée	7€
Tiramisu	7,5€
Trilogie de sorbet	7€

Boissons chaudes

Café	2,5€
Expresso	2,5€
Cappuccino	2,5€
Latte machiatto	4€
Thé Kusmi Tea®	4€
Irish coffee	8€
French coffee	8€
Italian coffee	8€
Cuban coffee	8€
Bailey's coffee	8€