

LuMè

RESTAURANT PISCINE BAR

MENU

Entrée & Plat : 55€ ou Plat & Dessert : 45 €

ENTRÉES

Burrata	24€
<i>avec son carpaccio de tomates et pesto maison</i>	
Ceviche de Loup	26€
<i>vinaigrette aux agrumes et gelée de citron</i>	
Saumon Fumé	26€
<i>label rouge, blinis maison, sauce aigrette</i>	
Melon au jambon corse	22€

PLATS

Gambas Flambées	32€
<i>au whisky, wok de Légumes</i>	
Club Sandwich	28€
<i>poulet, frites, salade verte</i>	
Cordon Bleu Maison	32€
<i>façon de notre enfance, purée de pommes de terre</i>	

DESSERTS

Riz au Lait Gourmand	16€
<i>riz cuit dans du lait parfumé à la vanille, raisins au rhum</i>	
Tarte aux Fruits Maison	16€
<i>création du jour de notre pâtisserie</i>	
Coupe de Glace	8€
<i>Deux boules au choix de la maison artisanale Corse Milani (vanille, chocolat, fraise, pistache, vanille canistrelli, citron)</i>	
Assiette de Fruits	16€
<i>selon la saison</i>	

SALADES

Salade César au Poulet	28€
<i>sucrine, tomate cerise, copeaux de parmesan, anchois, sauce César</i>	

Salade de Quinoa	22€
<i>avocat, sucrine, carottes croquantes, tomates</i>	

GRILLADES

Poisson Entier	16€/ 100g
<i>à partager ou en solo, légumes grillés</i>	

Filet de Boeuf	42€
<i>frites et salade verte, jus de boeuf</i>	

Filet de Poisson	28€
<i>salade de fenouil croquante, sauce vierge</i>	

Entrecôte black Angus	52€/ 300g
<i>frites et salade verte ou légumes</i>	

Entrecôte de Boeuf Wagyu	70€/ 150g
<i>frites et salade verte ou légumes</i>	
	53€/ 100g

PÂTES

Linguine alle Vongole	32€
<i>palourdes, tomates confites, herbes fraîches</i>	

Linguine au Pesto	23€
<i>pesto vert maison, basilic, huile d'olive</i>	

Linguine Bolognese	24€
<i>viande hachée française, tomates du jardin</i>	

MENU

Entree & Main : 55€ or Main & Dessert : 45 €

ENTREES

Burrata	24€
<i>with tomato carpaccio and homemade pesto</i>	
Sea Bass Ceviche	26€
<i>with citrus vinaigrette and lemon gel</i>	
Label Rouge Smoked Salmon	26€
<i>served with homemade blinis and tangy dressing</i>	
Melon & Corsican Cured Ham	22€

MAIN

Flambéed King Prawns	32€
<i>with whisky sauce and seasonal vegetables</i>	
Club Sandwich	28€
<i>with chicken, fries and salad</i>	
Homemade Cordon Bleu	32€
<i>our childhood-inspired recipe, served with mashed potatoes</i>	

DESSERTS

Gourmet Rice Pudding	16€
<i>slow-cooked rice in vanilla-infused milk, with rum-soaked raisins</i>	
Fruit tart	16€
<i>our pastry chef's creation of the day</i>	
Ice cream Coupe	8€
<i>two scoops of your choice from the artisanal Corsican ice cream maker Milani (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Vanilla Canistrelli, Lemon)</i>	
Fresh Fruit Platter	16€
<i>according to the season and garden harvest</i>	

SALADS

Chicken Caesar Salad	28€
<i>with romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan shavings, anchovies and Caesar dressing</i>	
Quinoa Salad	22€
<i>with avocado, sucrine lettuce, crispy croutons and tomatoes</i>	

FROM THE GRILL

Whole Fish	16€/ 100g
<i>to share or enjoy individually, served with grilled vegetables</i>	
Beef Fillet	42€
<i>served with fries, green salad and beef jus</i>	
Fish Fillet	28€
<i>with crunchy fennel salad and sauce vierge</i>	
Black Angus Ribeye Steak	52€/ 300g
<i>with fries and green salad or vegetables</i>	
Wagyu Beef Ribeye Steak	70€/ 150g
<i>with fries and green salad or vegetables</i>	

PASTA

Linguine alle Vongole	32€
<i>with clams, confit tomatoes and fresh herbs</i>	
Linguine al Pesto	23€
<i>with homemade pesto, basil and olive oil</i>	
Linguine Bolognese	24€
<i>with French minced beef and garden tomatoes</i>	