

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>sucre, tomate cerise, copeaux de parmesan, anchois, sauce César</i>	
Salade de Quinoa	22€
<i>avocat, sucre, 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>	

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€
with tomato carpaccio and homemade pesto

Sea Bass Ceviche 26€
with citrus vinaigrette and lemon gel

Label Rouge Smoked Salmon 26€
served with homemade blinis and tangy dressing

Melon & Corsican Cured Ham 22€

MAIN

Flambéed King Prawns 32€
with whisky sauce and seasonal vegetables

Club Sandwich 28€
with chicken, fries and salad

Homemade Cordon Bleu 32€
our childhood-inspired recipe, served with mashed potatoes

DESSERTS

Gourmet Rice Pudding 16€
slow-cooked rice in vanilla-infused milk, with rum-soaked raisins

Fruit tart 16€
our pastry chef's creation of the day

Ice cream Coupe 8€
two scoops of your choice from the artisanal Corsican ice cream maker Milani (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistachio, Vanilla Canistrelli, Lemon)

Fresh Fruit Platter 16€
according to the season and garden harvest

SALADS

Chicken Caesar Salad 28€
with romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan shavings, anchovies and Caesar dressing

Quinoa Salad 22€
with avocado, sucrine lettuce, crispy croutons and tomatoes

FROM THE GRILL

Whole Fish 16€/ 100g
to share or enjoy individually, served with grilled vegetables

Beef Fillet 42€
served with fries, green salad and beef jus

Fish Fillet 28€
with crunchy fennel salad and sauce vierge

PASTA

Linguine alle Vongole 32€
with clams, confit tomatoes and fresh herbs

Linguine al Pesto 23€
with homemade pesto, basil and olive oil

Linguine Bolognese 24€
with French minced beef and garden tomatoes