

# 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>	

## 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 pâtissière</i>	
Coupe de Glace	12€
<i>deux boules au choix de la maison artisanale Corse Milani</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	39€
<i>frites et salade verte, jus de boeuf</i>	
Filet de Poisson	28€
<i>salade de fenouil croquante, sauce vierge</i>	
En plus	8€
<i>frites, salade verte, légumes grillés ou purée de pomme de terre</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 <i>with tomato carpaccio and homemade pesto</i>	24€
Sea Bass Ceviche <i>with citrus vinaigrette and lemon gel</i>	26€
Label Rouge Smoked Salmon <i>served with homemade blinis and tangy dressing</i>	26€

### MAIN

---

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

### DESSERTS

---

Gourmet Rice Pudding <i>slow-cooked rice in vanilla-infused milk, with rum-soaked raisins</i>	16€
Fruit tart <i>our pastry chef's creation of the day</i>	16€
Ice cream Coupe <i>two scoops of your choice from the artisanal Corsican ice cream maker Milani</i>	12€
Fresh Fruit Platter <i>according to the season and garden harvest</i>	16€

### SALADS

---

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

### FROM THE GRILL

---

Whole Fish <i>to share or enjoy individually, served with grilled vegetables</i>	16€/ 100g
Beef Fillet <i>served with fries, green salad and beef jus</i>	39€
Fish Fillet <i>with crunchy fennel salad and sauce vierge</i>	28€
Side <i>fries, green salad, grilled vegetables or mashed potatoes</i>	8€

### PASTA

---

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