

## RESTAURANT LA LIMONAIA

### SALADES

Caesar Salad <i>Laitue romaine et iceberg, Grana Padano, croûtons, sauce César</i>	Poulet	24
	Crevettes, gingembre et piment	26
	Avocat	24

Salade Niçoise <i>Salade mixte, thon, oeufs, haricots verts, tomates, anchois, olives noires, radis</i>		26
--	--	----

Lefay SPA salad <i>Salade soncino, chou frisé, pousses mélangées, baies de goji, noix de pécan, graines de chanvre, vinaigrette aux fèves de cacao</i>	🌀	24
---	---	----

### SANDWICHES

Toast classique <i>Jambon cuit, fromage local</i>		16
--	--	----

Club sandwich <i>Pain grillé, poulet, bacon, oeufs, tomates, jambon cuit, fromage local, laitue, mayonnaise</i>		26
--	--	----

Bruschetta gourmande <i>Pain de blé dur, tomates cerises, roquette, basilic, jambon de Parme, burrata</i>		24
--	--	----

Bun au saumon <i>Bun, saumon fumé, fromage blanc à l'aneth, courgette, œufs durs</i>		26
---	--	----

Focaccia aux grains entiers <i>Courgettes et aubergines grillées, pesto de tomates à la sicilienne, pousses d'épinards</i>	🌀	22
---	---	----

Hamburger / Cheeseburger <i>Burger bun, boeuf burger 200 gr., tomates, laitue, bacon, Cheddar</i>		28
--	--	----

Tous les sandwiches sont accompagnés de frites.  
La Focaccia aux grains entiers est servie accompagnée d'une petite salade.

### LEFAY SPA 🌀

Entrée du jour	20
----------------	----

Premier Plat du jour	22
----------------------	----

Plat Principal du jour	30
------------------------	----

### ENTRÉES

Assortiment de charcuterie et fromages avec légumes marinés fait maison et confiture	28
--	----

Gambas rôties, guacamole et crudités	30
--------------------------------------	----

Légumes rôtis, fromage Tremosine grillé	22
---	----

### PREMIERS PLATS

La proposition du Chef du jour	24
--------------------------------	----

Paccheri de pâte fraîche à la sauce de tomate datterino et ricotta salée	24
--	----

Spaghetti alla chitarra avec ragoût de thon frais, olives et basilic	28
--	----

### PLAT PRINCIPAL

Poisson du jour proposé par le Chef	38
-------------------------------------	----

Paillard de veau, roquette et tomates cerises	34
---	----

Poitrine de poulet aux pommes de terre rustiques frites et sauce rubra	32
--	----

### DESSERTS

Tiramisu	16
----------	----

Cheesecake aux fruits des bois	16
--------------------------------	----

Crème brûlée à la vanille	16
---------------------------	----

Mousse végétalienne au chocolat noir et graines de chufa avec sorbet à la mangue	🌀 16
--	------

Sélection de glaces	14
---------------------	----

Sélection de sorbets	16
----------------------	----

Le menu Lefay SPA 🌀 a été créé en collaboration avec le Comité Scientifique de Lefay SPA pour réduire la charge métabolique et détoxifier l'organisme. Les menus proposent des combinaisons savoureuses mais facilement digestes, sans produits laitiers ni gluten, en privilégiant les ingrédients prébiotiques qui favorisent le bien-être naturel de la flore intestinale. Les édulcorants choisis sont très peu caloriques, ne modifient pas la glycémie et sont donc bien tolérés par l'organisme.

Les préparations peuvent contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez contacter l'équipe de la salle à manger. Le poisson destiné à être consommé cru est soumis à un traitement de nettoyage préventif conformément aux règles établies par le règlement CE 854/2004. Afin de garantir la sécurité hygiénique et sanitaire et les caractéristiques organoleptiques des produits, les préparations peuvent être soumises à un abattage thermique.