

RESTAURANT LA LIMONAIA

SALADES

Caesar Salad <i>Laitue romaine et iceberg, Grana Padano, croûtons, sauce César</i>	Poulet	26
	Crevettes, gingembre et piment	28
	Avocat	24

Salade Niçoise <i>Salade mixte, thon, oeufs durs, haricots verts, tomates, anchois, olives noires, radis</i>		28
---	--	----

Lefay SPA salade <i>Mache, 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>		28
--	--	----

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

Toast à l'avocat et au saumon <i>Pain grillé, saumon mariné, avocat, œufs, salade</i>		28
--	--	----

Burger végétarien <i>Pain végétalien, effiloché végétarien, salade de chou garnie de mayonnaise végétalienne, tomates, laitue</i>	🍴	26
--	---	----

Cheeseburger <i>Burger bun, burger de boeuf 200 gr., tomates, laitue, bacon, fromage Cheddar</i>		30
---	--	----

ENTRÉES

Tartare de bœuf aux condiments classiques	28
---	----

Carpaccio de fruits de mer, vinaigrette aux agrumes locaux et tomates confites	30
--	----

Laitue, mâche, myrtilles séchées, noix de cajou et fromage de chèvre chaud	22
--	----

PREMIERS PLATS

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

Paccheri de pâtes fraîches avec sauce arrabiata et fromage stracciatella	26
--	----

Tagliatelle pâtes à la bolognaise	26
-----------------------------------	----

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour proposé par le Chef	42
-------------------------------------	----

Crevettes grillées assaisonnées au citron du Lac de Garde, huile d'olive extra vierge, câpres et blettes	40
--	----

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

DESSERTS

Tiramisù	16
----------	----

Cheesecake au citron	16
----------------------	----

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

Gâteau végétalien au chocolat, sauce vanille, sorbet à la mangue	🍴 16
--	------

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

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

LEFAY SPA 🍴

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

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

Plat Principal du jour	36
------------------------	----

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 853/2004. Afin de garantir la sécurité hygiénique et sanitaire et les caractéristiques organoleptiques des produits, les préparations peuvent être soumises à un abattage thermique.