RESTAURANT LA LIMONAIA

SALADES

Salade César
Laitue romaine et iceberg, Grana Padano, croûtons, sauce César

- Poulet — 26
- Crevettes, gingembre et piment — 28
- Avocat — 24

Salade Niçoise
Salade mixte, thon, œufs durs, haricots verts, tomates, anchois, olives noires, radis — 28

Salade Lefay SPA
Mache, chou frisé, pousses mélangées, baies de goji, noix de pécan, graines de chanvre, vinaigrette aux fèves de cacao — 24

SANDWICHES

Toast classique
Jambon cuit, fromage local — 16

Club sandwich
Pain grillé, poulet, bacon, œufs, tomates, jambon cuit, fromage local, laitue, mayonnaise — 28

Bruschetta gourmande
Pain de blé dur, tomates cerises, roquette, basilic, jambon de Parme, burrata — 24

Toast à l'avocat et au saumon
Pain grillé, saumon mariné, avocat, œufs, salade — 28

Burger végétarien
Pain végétalien, effiloché végétarien, salade de chou garnie de mayonnaise végétalienne, tomates, laitue — 26

Cheeseburger
Burger bun, burger de bœuf 200 g., tomates, laitue, bacon, fromage Cheddar — 30

LEFAY SPA

Entrée du jour — 20

Premier plat du jour — 22

Plat principal du jour — 36

ENTRÉES

Tartare de bœuf aux condiments classiques — 28

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

Burrata, salade d'asperges crues et zeste de citron — 24

PREMIERS PLATS

La proposition du Chef du jour — 24

Paccheri aux germes de blé et sauce tomate de Ciro Flagella — 24

Pâtes fraîches tagliolini à l'ail, à l'huile, au piment et accompagnées de seiche crue — 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 — 16
- 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 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.