

Le chef Louis VERSTREPEN et l'ensemble de son équipe vous proposent

BAR FOOD

Accras de morue	6€
Balaous frits (selon arrivage)	9€
Chicken wings, sauce chili sweet	8€
Asian Style	8€
Assiette de frites de pommes de terre	5€
Assiette de frites de patates douces	6€
Assortiment de Bar Food (accras, nems, samoussa, balaous, chicken wings)	20€

ENTREES / SALADES

Salade César, filet de poulet pané, filet d'anchois, laitue, sauce césar.	16€
Tomate mozzarella di Bufala, pesto de basilic frais, salade fraîcheur.	14€
Tartare Caribbean thon ou marlin frais, échalotes, huile d'olive, gingembre, ciboulette, pomme granny.	14€ / 18€
Carpaccio de Dorade vinaigrette mangue-pamplemousse, zest orange-citron vert, oignon pèyi, basilic frais, piment végétal et baies roses, un accompagnement au choix.	18€ / 20€
Marlin fumé, zest de citron vert, petits toasts snackés à l'huile d'olive, baies roses et roquette.	17€ / 22€
Nem de chèvre, salade fraîcheur, pointe de miel, tomates confites.	12€

VIANDES

Tagliata de bœuf (300gr), roquette, copeaux de parmesan, tomates confites, sauce au choix.	23€
Entrecôte classique (300gr), frites de pommes de terre, sauce au choix.	24€
Magret de canard mariné au miel pèyi, purée de légumes pèyi du moment au miel et rhum vieux Black Shérif, sauce créyol revisitée, câpres frites.	23€
Joue de cochon local confite dans son vin rouge aux agrumes pèyi, purée de dachine aillée, légumes croquants du soleil.	21€

POISSONS

Tataki de thon rouge aux deux sésames, épinards au wasabi et sauce soja, riz basmati.	21€
Filet de lambis, purée de patates douces confites, aromatisée à la noisette, sauce chien.	25€
Sarde queue rouge « en colère » et « désarêtée », roquette, légumes croquants du soleil, sauce tartare. (Selon arrivage)	23€
Poisson grillé du jour selon l'arrivage, légumes croquants du soleil sautés au curcuma, vinaigrette curcuma-miel.	(Prix sur ardoise)

BURGERS

Lili's Burger, steak charolais 150gr, cheddar, coleslaw, frites de pommes de terre, sauce burger.	15€
Bacon Burger, steak charolais 150gr, cheddar, bacon, oignons rouge, frites de pommes de terre, sauce burger.	16€

SKIZZAS

Lili's Skizza, Mozzarella di Bufala, tomate, origan, roquette.	14€
RubaDub, Sauce tomate, Mozzarella di Bufala, chorizo, oignon, poivrons, tabasco, roquette.	15€

MENU TI MANMAY

Steak haché ou poulet pané ou poisson grillé + un jus + une boule de glace.	12€
---	-----

PLAT « ITAL » VEGETARIEN

Purée de dachine aillée, légumes croquants du soleil, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan.	15€
Supplément accompagnement	3€
Supplément sauce	1€

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Boule glace caramel fleur de sel.

8€

FLAN AU COCO ET SON COULIS DE CAMEL

8€

« KAY » LIME PIE

Tarte glacée au citron, base biscuit Oréo.

8€

CREME BRULEE A LA VANILLE

8€

CARPACCIO D'ANANAS

Ananas frais au poivre Timut du Népal, menthe, cannelle, boule de glace Mojito.

9€

CAFE GOURMAND

Mini crème brûlée, mini moelleux au chocolat, mini « Kay » lime pie.

9€

GLACES

IS THIS LOVE

Chocolat, sauce chocolat, brownies & Chantilly.

8€

SUN IS SHINNING

Boules passion, mangue, coulis exotique & Chantilly.

8€

BLACK N'WHITE

Boules vanille, sauce chocolat & chantilly.

8€

SATISFY MY SOUL

Bananes fraîches, glace vanille, glace vanille pacane, sauce chocolat.

8€

POSITIVE VIBRATION

Glace coco, caramel rhum-vieux, nougat pèyi & chantilly.

8€

THREE LITTLE BIRDS

Boules mangue, goyave, passion et ses fruits frais du moment.

8€

BANANA SPLIT

Boules vanille, banane fraîche, amandes grillées.

8€

FREE STYLE

Trois boules parfums au choix.

6€

MAGNUM

Blanc, amandes

4€

NOS PARFUMS

Chocolat, vanille, vanille pacane, caramel fleur de sel, passion, mangue, Goyave, fraise, coco, rhum-raisin, citron.
