

LES ENTRÉES



Cœur de laitue et copeaux de légumes,
vinaigrette d'herbes fraîches

11,00

o

Saint-Jacques condimentées à cru,
agrumes et pickles

17,00

o

6 Huîtres creuses N°3
de chez Jégat

12,00

o

Crevettes aux épices douces,
encornets marinés, crémeux d'avocat

14,00

o

Œuf Bio mimosa de thon,
croûtons, salade de mâche

13,00

o

Terrine de pot au feu tiédie,
sauce ravigote

12,00

o

Saumon confit,
endives, sauce au yaourt fumé,
pickles d'oignons rouges

14,00

o

Foie gras de canard,
chutney, pain toasté

19,00

LES PLATS



Poulpe snacké, sauce chimichurri, carottes et fenouils parfumés ◦ 32,00

Cabillaud, beurre citronné, choux et champignons ◦ 24,00

Saint-Jacques snackées, crème de lentilles au lard fumé ◦ 26,00

Rognons de veau à notre façon et vraie purée ◦ 26,00

Burger du LIZIEC, salade et pommes frites ◦ 21,00

Pièce de bœuf, pommes Dauphine, sauce choron ◦ 33,00

Blanquette de veau, légumes d'hiver et riz parfumé ◦ 26,00

Coquillettes jambon blanc, truffe & Comté ◦ 24,00

LES PLATS VÉGÉTARIENS



Coquillettes, truffe & Comté ◦ 22,00

Légumes d'hiver parfumée aux citrons ◦ 21,00

Provenance de nos viandes : d'origine européenne sauf les ovins d'origine Irlandaise.

Allergènes : la liste des produits « Allergènes » est disponible auprès de nos serveurs. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Prix nets TTC, exprimés en Euros et service compris.

LES FROMAGES ET DESSERTS



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

14,00



Kouign amann

« **TRADITION LIZIEC** »

Temps de cuisson de 25 minutes.

À commander de préférence en début de repas.

11,00



Paris-Liziec à partager

crèmeux amande et noisette,
praliné au sarrazin

22,00



Pavlova exotique,

crème à la vanille

12,00



Tarte au citron meringuée

confit d'agrumes vivifiant

11,00



Finger chocolat,

croustillant gavotte, caramel au beurre salé

11,00



Glaces et sorbets du moment

3,50 la boule