

Lalia.
— LA TABLE DE LALIA —

LA TABLE DE LALIA

CARTE / MENU



ENTRÉES & PLATS

Starters & Mains

ENTRÉES · STARTERS

Vitello tonnato

Veau finement tranché, sauce tonnata
Thinly sliced veal, tonnata sauce

12 €

Salade Lalia

Salade de poivrons et chorizo
Pepper and chorizo salad

15 €

Sardine saor PO, SU

Sardines marinées à la vénitienne
Venetian-style marinated sardines

12 €

Tartare de thon et avocat PO

Thon cru, avocat, assaisonnement minute
Fresh tuna tartare with avocado

18 €

Planche charcuterie du jour SU, LA

Sélection du moment
Daily charcuterie selection

30 €

Carpaccio de gambas, burrata et tomates confites CR, LA

Gambas, burrata, tomates confites
Prawn carpaccio, burrata and confit tomatoes

20 €

Brik de saison GL

Garniture selon saison
Seasonal brik

12 €

Soupes réalisables à la commande
Soups available on request

PLATS · MAINS

Poulet aux olives

Avec pommes de terre au four
Chicken with olives

26 €

Tajine de bœuf aux pruneaux

Bœuf, pruneaux, amandes, sésame, semoule
Beef tajine with prunes

26 €

Milanaise de veau GL, Œ

Roquette, tomate, straciatella
Veal Milanese

28 €

Sardine à l'algérienne PO

Salade et tomate
Algerian-style sardine

18 €

Gnocchi de potiron au homard CR, LA

Potiron et homard
Pumpkin gnocchi with lobster

30 €

Couscous royal

Poulet, merguez blanche, agneau, légumes, semoule / Royal couscous

Disponible du vendredi au dimanche

28 €

DESSERTS

Desserts

| | |
|---|--------|
| Baba au rhum GL, LA <i>Moelleux imbibé au rhum / Rum baba</i> | 12 € |
| Cheesecake citron GL, LA, Œ <i>Crèmeux citronné / Lemon cheesecake</i> | 12 € |
| Tiramisu GL, LA, Œ <i>Grand classique italien / Classic Italian tiramisu</i> | 12 € |
| Salade de fruits <i>Fruits frais / Fresh fruit salad</i> | 12 € |
| Torta Caprese FC, Œ, LA <i>Chocolat et amande / Chocolate and almond cake</i> | 12 € |
| Pavlova fraise <i>Meringue, crème, fraises / Strawberry pavlova</i> | 15 € |
| Glaces LA, FC <i>Sélection de parfums / Ice cream</i> <i>Parfums : Citron Sorrento, Pistache, Noisette, Spagnola, Crème et chocolat, Café</i> <i>Flavours: Sorrento lemon, Pistachio, Hazelnut, Spagnola, Cream and chocolate, Coffee</i> | 5,50 € |
| Granité (en saison) <i>Fraîcheur givrée / Granita</i> <i>Parfums : Menthe, Citron, Fruit de la passion, Mangue, Fraise, Coco</i> <i>Flavours: Mint, Lemon, Passion fruit, Mango, Strawberry, Coconut</i> | 5,50 € |

ALLERGÈNES · ALLERGENS

GL — Gluten

CR — Crustacés / Crustaceans

Œ — Œufs / Eggs

PO — Poisson / Fish

LA — Lait / Milk

FC — Fruits à coque / Nuts

SU — Sulfites / Sulphites

*Merci de signaler toute allergie à notre équipe.
Please inform our team of any allergy.*

JUS & SOFTS

Juices & Soft Drinks

JUS / JUICES

Jus Il Frutto Permesso 250 ml 6,00 €
Il Frutto Permesso Juices — 250 ml
Parfums : Orange, Pêche, Fraise, Abricot, Myrtille, Poire, Pomme
Flavours: Orange, Peach, Strawberry, Apricot, Blueberry, Pear, Apple

SOFTS / SOFT DRINKS

Coca-Cola 33 cl 6,00 €

Coca-Cola Zero 33 cl 6,00 €

Fuze Tea 25 cl 6,00 €

Orangina 25 cl 6,00 €

Limonata 7,00 €

Chinotto 7,00 €

Tonic 7,00 €

Sirop 3,50 €

Diabolo 4,50 €

EAUX / WATERS

San Pellegrino 50 cl 4,50 €
Sparkling water — San Pellegrino

San Pellegrino 1 L 7,00 €
Sparkling water — San Pellegrino

Evian 50 cl 4,50 €
Still water — Evian

Evian 1 L 7,00 €
Still water — Evian

VINS & BIÈRES

Wines & Beers

| | 12 CL | 1 L |
|---|---------|------|
| EFFERVESCENTS | | |
| Prosecco DOC <i>Effervescent italien</i> | 9 € | 42 € |
| Champagne Veuve Élisabeth <i>Champagne AOC</i> | 14 € | 90 € |
| ROUGES | | |
| Primitivo di Salento <i>Rouge — IGP Salento</i> | 8,50 € | 45 € |
| Nero d'Avola <i>Rouge</i> | 8,50 € | 38 € |
| Barolo "Corino" <i>Rouge — DOCG Barolo</i> | | 65 € |
| BLANCS | | |
| Pouilly <i>Blanc</i> | 12 € | 40 € |
| Falanghina <i>Blanc</i> | 12,50 € | 40 € |
| Gavi <i>Blanc — DOCG Gavi</i> | | 45 € |
| ROSÉS | | |
| Cris Blanc <i>Rosé</i> | | 49 € |
| Pallière <i>Rosé</i> | 8,50 € | 35 € |
| BIÈRE | | |
| Nastro Azzurro <i>Bière italienne · 33 cl</i> | 7 € | |