



L'ULIVO

EDITION SPECIALE SARDAIGNE

WWW.RESTAURANT-LULIVO-MENTON.COM

PREMIERE EDITION

WWW.FACEBOOK.COM/RESTAURANTLULIVO

// Directeur de la publication : Mr Pascal CORSI // Rédactrice en Chef : Mme Cathy PERRAD.

// Tel: +33 4.93.35.45.65 // Email : CONTACT@RESTAURANT-LULIVO-MENTON.COM.



NOS SPÉCIALITÉS SARDES SONT SIGNALÉES PAR CE SYMBOLE : ^S

LA GAZETTE DES ENTRÉES

BRÈVES DE LA MER ...

Sauté de Calamars au Pistou de Roquette 12	
<i>Sauté di Calamari con pesto di rucola</i>	
Carpaccio d'espadon marinade maison 14	
<i>Carpaccio di Spada marinato in casa</i>	
Poêlée de Palourdes parfumées aux graines de fenouil et ses chips de guanciale ^S 18	
<i>Vongole saltate in Padella profumate ai seri di finocchio e chips di Guanciale</i>	
Salade de Calamars aux Chorizo et Artichauts 16	
<i>L'Insalata di calamari con Salame piccante e carciofi</i>	

Assiette Fraîcheur : Brochette de Gambas, Carpaccio d'Espadon, Calamars au pistou de roquette ^S 22	
<i>Misto : Spiedini di Gamberi, carpaccio Spada e Calamari al Pesto di Rucola</i>	

BRÈVES DE LA TERRE ...

Poêlée d'Asperges sur lit de Roquette et lamelles de pecorino 14	
<i>Asparagi saltati in su un letto di rucola e scaglie di Pecorino</i>	
Melon et jambon cru (en saison - sans gluten) 16	
<i>Prosciutto crudo e melone (di stagione)</i>	
Salade de chèvre chaud et son escalope de foie gras 16	
<i>Insalata con formaggio di Capre e scaloppina di Foie Gras</i>	
Jambon cru de Sardaigne sans gluten et sa tome grillée 16	
<i>Prosciutto crudo di Sardegna senza glutine con Toma grigliata</i>	
Salade de petit camembert pané 12	
<i>Insalata di piccoli camemberti impanati</i>	

Plateau du berger à partager : charcuterie, fromages, jambon cru, légumes grillés, tomates séchées, artichauts et pain de Sardaigne ^S 30	
<i>Piatto del Pastore a dividere : Salumi misti, prosciutto crudo, verdure grigliata, Pomodori, secchi, carciofi, formaggi e pane sardo</i>	

Petits ravioles à la Niçoise sauce tomate fraîche 12	
<i>Raviolini alla Nissarda con Salsa pomodoro fresco</i>	

ZOOM SUR LES POISSONS

Loup (1 personne - entre 400 et 600 gr) 25	
<i>Branzino (1 persona - TM 400 e 600 g)</i>	
Daurade Royale (1 personne - entre 400 et 600 gr) 25	
<i>Orata Real (1 persona - TMA 400 e 600 g)</i>	
Brochettes de Gambas grillées 22	
<i>Gamberi alla griglia</i>	
Petits Calamars à la Plancha 24	
<i>Calamaretti alla Plancha</i>	
Loup ou Daurade Royale grillé au gros sel (2 personnes) 6€ les 100 gr - S.A	
<i>Orata o branzino al sale (2 persone) 6€ i 100 g</i>	

ARRIVAGE DE POISSONS JOURNALIER

DAURADE - ST. PIERRE - LOUP TURBO - HOMARD

POUR 1 & 2 PERSONNES

LA DEPÊCHE CARNIVORE

// Origine des Viandes : France, Italie, Irlande.

Tagliata de filet de Boeuf au lamelles de parmesan et roquette 25	
<i>Tagliata con scaglie Parmigiano e Rucola</i>	
Magret de canard grillé aux herbes de provence 26	
<i>Petto d'Anatra grigliato alle erbe di Provenza</i>	
Cochon de Lait Rôti aux feuilles de Myrtes ^S 32	
<i>Maialino da latte arrosto alle foglie di mirto</i>	
Le Filet de Boeuf aux Cèpes et escalope de foie gras 34	
<i>Filetto ai porcini con piccola scaloppa di foie gras</i>	

LA TRIBUNE DES PÂTES & DES RISOTTOS

Le Risotto des Sardes : Fregola aux Fruits de mer (Langoustine, Gambas, Calamars, Palourdes) ^S 24	
<i>Risotto Sardo : Fregola ai frutti di mare (Scampi, Gamberi, Calamari, Vongole)</i>	
Risotto aux Cèpes et Champagne, dentelle de Parmesan <i>Risotto ai Porcini e Champagne con scaglie di Parmigiano</i> 20	
Tagliolins aux Cèpes et son escalope de Foie gras <i>Tagliolini ai Porcini con scaloppina di Foie gras</i> 22	
Tagliolins black Mamaba aux Gambas et courgettes <i>Tagliolini ai Gamberi e zucchine «Black MAMBA» ^S</i> 24	
Linguines aux Palourdes et Poutargue de Mulet <i>Linguine acce Vongole e Bottarga di Mugine ^S</i> 22	
Les Pâtes du Berger au Fromage de Chèvre et Saucisse Sarde <i>Pasta del Pastore Sardo con formaggio di Capra e salsiccia Sarda ^S</i> 18	

EAUX

THONON gazeuse (75cl)	5
CHATELDON plate (75cl)	6

SODAS & JUS DE FRUITS

4 €

Coca-cola (33 cl)
Jus de Fruits (25 cl)
Orangina (33 cl)
Fanta (33 cl)
Ice Tea Pêche (25 cl)
Shweppes (25 cl)

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,5
Noisette	2,5
Thé	3
Infusion	3
Capuccino	3



CHAMPAGNE

Françoise BEDEL - Bio Dynamique

La Coupe	11
La bouteille	70

BIÈRES

Moretti blonde (25 cl)	4
Moretti baron (50 cl)	8

A LA UNE DU JOUR

Menu à 23 € - Servi Midi & Soir
une entrée + un plat + un dessert

ENTRÉES - ANTIPASTI

Petits ravioles à la Niçoise
Raviolini à la Nizzarda

Poêlée d'Asperges sur lit de Roquette et lamelles de parmesan
Asparagi saltati su letto di rucola e scaglie di Parmigiano

Sauté de Calamars au Pistou de Roquette
Saute di Calamari al Pesto di Rocola

Salade de petit camembert pané
Insalata di piccoli camemberti impanati

Assiette de charcuterie
Salumi misti

Risotto au Velouté de Homard
Risotto al Suggo d'Astice

PLATS - PIATTI

Magret de canard sauc aux Cèpes
Pietto d'Anatra con salsa ai Porcini

Loup au fenouil à la plancha
Branzino grigliato al finocchio

Daurade Royale grillée au Romarain
Orata grigliata al Rosmarino

Pâtes du jour
Pasta del jorno

Brochettes de Gambas grillées
Gamberi alla griglia

DESSERTS

Sorbet citron à la liqueur de Limoncello

Petit baba au Rhum de Sorrento

Crème au chocolat

Dessert du jour

(Servi selon arrivages)

LA FROMAGERIE

Assiette de Fromages Sardes - 10 €

GARNITURES

Salade Verte
5 €

Salade Mixte
7 €

Pommes Frites
7 €

Pommes Sautées
au Romarin
7 €

Assiette de Légumes
du Marché
7 €

CHRONIQUE

Les plats de soleil de sortie mais les spécialités Sardes sont en tête d'affiche chez Pascal Corsi. Dans son restaurant de la Place du Cap - Bâtiment classé Monument Historique.

" Su Coxina Sarda ! "

Le morceau de bravoure est le cochon de lait cuit entier au four, pommes de terre et épices. Enfin de seadas, fromage chaud de brebis au miel et quelques vins de l'île aux cépages méconnus : Cannonau, Monica... Accueil sympa et familial près du majestueux olivier, au coeur du Vieux Menton

LE GUIDE GANTIÉ 2014

LES GOURMANDISES MAISON DE CATHY

8 €

Moelleux au Chocolat cœur Framboise (servi chaud avec glace vanille et chantilly) *

Tarte Tatin au Calvados (servi chaud avec glace vanille et chantilly) *

Gâteau glacé au Nougat et Grappa *

Seadas de Fromage au Miel

Sorbet Citron & Myrtes

Sorbet Orange & Grand Marnier

Sorbet Rose et Champagne

Sorbet Citron et Liqueur de Limoncello

Glace Dame blanche : chocolat ou café liégeois

(* fait maison)