le

DÎNER

LOMA

CANNES

à partager...

ASSIETTE «LA MER» — **38€**
Boîte de sardines millésimées ou rillettes de Saint-Jacques, piémontaise de poulpe, thon séché, tartare de crevettes

ASSIETTE «LA TERRE» — **38€**
Lonzino italien, mortadelle pistache, jambon blanc truffé, saucisson cacciatore DOP, porchetta

ASSIETTE «LES FROMAGES» — **29€**
Sélection de fromages de chez Mons (Meilleur Ouvrier de France)

Assiette de Pata Negra Bellota Iberico — **28€**
(46 mois d'affinage minimum)

Panisses du pays — **11€**
Pois chiche, pesto

Burrata de la semaine — **19€**

Farcis du Pays — **25€**
Mini-poivron, oignon blanc, tomate, courgette ronde, farce maison (veau, bœuf et porc), basilic, jus de viande

Aubergine panée — **16€**
Confite au miel et écorces de citron, crémeux citron, caviar d'aubergine, coulis piment, pesto, parmesan

...ou pas !

végétarien

sans gluten

Nos tarifs sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service inclus

dans nos terres

Vitello tonnato truffé — 27€
Girello de veau, sauce tonnato ail noir & truffe, dès de thon de ligne de Méditerranée, petits croûtons, cébettes, câpres fris, parmesan

Épaule d'agneau confite — 34€
Citron, verveine et polenta crémeuse de mamie

La raviole XXL du chef — 24€
Daube de boeuf au vin rouge, jus réduit, parmesan

Cordon bleu de mamie — 26€
Poulet fermier, jambon blanc, scamorza fumée, risotto de fregula

LOMA Smash burger — 25€
Buns, steaks hachés Angus (200g), sauce au cheddar maturé, sauce secrète du chef, salade, pickles & frites

dans nos mers

Thon brûlé — 28€
Thon de ligne de Méditerranée mi-cuit, crémeux d'olives, basilic et citron brûlé

Ceviche de la semaine — 22€
Poisson issu de la pêche locale

Le poulpe — 31€
Poulpe de Méditerranée poché au court-bouillon et grillé, condiment tomates séchées, algues, gomasio de fruits à coque, pommes de terre rôties

LOMA Lobster roll — 36€
Pain brioché, homard, mayonnaise béarnaise, tomate ananas, oignons frits, salade & frites

garnitures

Frites	6€
Frites truffe & parmesan	14€
Salade verte	5€
Légumes verts	7€

végétarien

sans gluten

Nos tarifs sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service inclus

desserts

Sélection de fruits rouges et chantilly V	14€
Melon & pastèque à partager V	19€
Tentation cacao *Mousse au chocolat, glace cacao, sirop de vanille, croustillant au chocolat*	12€
L'exotique *Ananas caramélisé déglacé au rhum et citron vert, glace yaourt, nuage coco*	12€
Pain perdu *Caramel beurre salé, glace vanille, noix de pécan*	11€

Nos tarifs sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service inclus

végétarien

sans gluten

AU

LOMA

" BIEN MANGER COMMENCE PAR LE RESPECT DES PRODUITS : FRAIS, DE SAISON, SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN, LE TOUT, FAIT MAISON. "

LOMA

CANNES