

LE DÉJEUNER

dans nos terres

La raviole XXL du chef

24€

Daube de boeuf au vin rouge, jus réduit, parmesan.

Braised beef in red wine, reduced jus, parmesan.

Cordon bleu de mamie

26€

Poulet fermier, jambon blanc, scamorza fumée, risotto de fregula.

Free-range chicken, cooked ham, smoked Scamorza cheese, fregula risotto.

dans nos mers

Thon brûlé

28€

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

Mediterranean line-caught tuna, lightly grilled, olive, basil & burnt lemon cream.

Ceviche de la semaine

22€

Poisson issu de la pêche locale.

Seasonal fish from local catch.

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.

Mediterranean octopus poached in court-bouillon then grilled, sun-dried tomato condiment, seaweed, mixed nut gomasio, roasted potatoes.

côté salade

Caesar cali style

22€

Poulet fermier snacké, salade romaine, choux kale mariné, bacon, tomates cerises, œuf mollet, cranberries, noix, parmesan, pickles de moutarde, sauce caesar.

Seared free-range chicken, romaine lettuce, marinated kale, bacon, cherry tomatoes, soft-boiled egg, cranberries, walnuts, parmesan, mustard pickles, Caesar dressing.

Burrata de la semaine

19€

Piémontaise de poulpe

21€

Pommes de terre, dès de jambon, poulpe de Méditerranée, œufs durs, céleri, pickles de moutarde, sauce piémont.

Potatoes, ham cubes, Mediterranean octopus, hard-boiled eggs, celery, mustard pickles, Piemontaise sauce.

côté veggie

Aubergine panée

Confite au miel et écorces de citron, crémeux citron, caviar d'aubergine, coulis piment, pesto, parmesan.

Honey-roasted with lemon zest, lemon cream, eggplant caviar, chili coulis, pesto, parmesan.

16€

Panisses du pays

Pois chiche, pesto.

Chickpea fritters, basil pesto.

11€

sur le pouce

LOMA Smash burger

Buns, steaks hachés Angus (200g), sauce au cheddar mûré, sauce secrète du chef, salade, pickles & frites.

Buns, 200g Angus beef patties, aged cheddar sauce, chef's secret sauce, lettuce, pickles & fries.

25€

LOMA Club

Painde mie, poulet fermier, mayonnaise à l'estragon, salade, tomates, œufs durs, pickles d'oignon rouge & frites.

Toasted sandwich bread, free-range chicken, tarragon mayonnaise, lettuce, tomatoes, hard-boiled eggs, pickled red onions & fries.

22€

LOMA Lobster roll

Pain brioché, homard, mayonnaise béarnaise, tomate ananas, oignons frits, salade & frites.

Brioche bun, lobster, béarnaise-style mayo, pineapple tomato, crispy onions, lettuce & fries.

36€

garnitures

Frites

6€

Frites truffe & parmesan

14€

Salade verte

5€

Légumes verts

7€

desserts

Sélection de fruits rouges et chantilly

14€

Tentation cacao

Mousse au chocolat, glace cacao, sirop de vanille, croustillant au chocolat.

Chocolate mousse, cocoa ice cream, vanilla syrup, chocolate crunch.

12€

L'exotique

Ananas caramélisé déglacé au rhum et citron vert, glace yaourt, nuage coco.

Caramelized pineapple deglazed with rum & lime, yogurt ice cream, coconut cloud.

12€

Pain perdu

Caramel beurre salé, glace vanille, noix de pécan.

Salted caramel, vanilla ice cream, pecans.

11€

végétarien

sans gluten