

LE DÎNER

à partager... ou pas !

Assiette "La Mer"

38€

Boîte de sardines millésimées ou rillettes de Saint-Jacques, pimétontaise de poulpe, thon séché, tartare de crevettes.

vintage sardines or scallop rillettes, octopus piémontaise, dried tuna, shrimp tartare.

Assiette "La Mixte"

38€

Sélection de charcuteries & fromages de chez Mons (Meilleur Ouvrier de France).

Selection of cured meats & cheeses from Mons (Meilleur Ouvrier de France)

Assiette de Pata Negra Bellota Iberico

28€

46 mois d'affinage minimum - Minimum 46 months aged.

Panisses du pays

11€

Pois chiche, pesto.

Chickpea fritters, basil pesto.

Burrata de la semaine

19€

Aubergine panée

16€

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.

dans nos terres

Vitello tonnato truffé

27€

Girelleau de veau, sauce tonnato ail noir & truffe, dès de thon de ligne de Méditerranée, petits croûtons, cébettes, câpres fris, parmesan.

veal girello, tonnato sauce with black garlic & truffle, diced line-caught Mediterranean tuna, croutons, spring onion, crispy capers, parmesan.

Épaule d'agneau confite

34€

Citron, verveine et polenta crémeuse de mamie.

Lemon, verbena, and grandma's creamy polenta.

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.

LOMA Smash burger

25€

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.

végétarien

sans gluten


dans nos mers

Thon brûlé

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.

28€

Ceviche de la semaine

Poisson issu de la pêche locale.
Seasonal fish from local catch.

22€

Le poulpe

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.

31€

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