

# LIDO

• DE PARIS •



---

## MENUS

---

Printemps Été  
2019



# DÎNER-REVUE À PARTIR DE 19H

---

MENUS ET TARIFS VALABLES DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 30 SEPTEMBRE 2019

## SOIRÉE PLUME - 130€

- Tartare de tomates colorées à l'huile d'olive, crevettes, chorizo et pois chiches
  - Ou Saumon mariné à l'aneth, carpaccio de concombre, melon au raifort et graines de grenade
- Filet de daurade royale snacké, duo de tagliatelles, coulis de pesto vert
  - Ou Suprême de volaille Label Rouge, marmelade de ratatouille et gâteau de semoule aux champignons
- Dôme citron, au parfum de verveine, coulis de fraises
  - Ou Douceur Choco' framboise
- Boisson non incluse





# DÎNER-REVUE À PARTIR DE 19H

MENUS ET TARIFS VALABLES DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 30 SEPTEMBRE 2019

## SOIRÉE ÉTOILE - 170€

- Tartare de tomates colorées à l'huile d'olive, crevettes, chorizo et pois chiches
  - Ou Saumon mariné à l'aneth, carpaccio de concombre, melon au raifort et graines de grenade
- Filet de daurade royale snacké, duo de tagliatelles, coulis de pesto vert
  - Ou Suprême de volaille Label Rouge, marmelade de ratatouille et gâteau de semoule aux champignons
- Dôme citron, au parfum de verveine, coulis de fraises
  - Ou Douceur Choco' framboise
- Une coupe de champagne Lido Brut 1<sup>er</sup> cru et une 1/2 bouteille de vin par personne

# DÎNER-REVUE À PARTIR DE 19H

MENUS ET TARIFS VALABLES DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 30 SEPTEMBRE 2019

## SOIRÉE CHAMPS-ÉLYSÉES - 195€

- Foie gras de canard au naturel, oreillons d'abricots confits et crumble aux 4 épices
  - u Cocktail de gambas relevées au gingembre, salade d'algues au sésame torréfié
  - u Fraicheur de tourteau, segments de pastèque et mousseline d'avocat au piment d'Espelette
- Rouget au coulis de crustacés à l'anis étoilé, artichaut rôti, toast parmesan et aïoli
  - u Pièce de veau au serpolet, poêlée de champignons des bois et gnocchis, pois gourmands à la française
  - u Canette au miel de fleurs, royale de fenouil caramélisée et oignons doux
- Entremets chocolat, biscuit Joconde, mousse cacao, sorbet et coulis framboises
  - u Comme un vacherin aux abricots et lait d'amande
  - u Entremets fraise sur un biscuit moelleux et gelée de fraises
- Une 1/2 bouteille de champagne Lido Brut 1<sup>er</sup> cru ou une 1/2 bouteille de vin par personne

CRÉATIONS  
DE LA MAISON  
**LENÔTRE**  
PARIS





# DÎNER-REVUE À PARTIR DE 19H

MENUS ET TARIFS VALABLES DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 30 SEPTEMBRE 2019

*Accueil coupe-file et emplacement privilégié,  
programme « Paris Merveilles », apéritif, eau minérale, café et mignardises.*

## SOIRÉE TRIOMPHE - 300€

- Amuse-bouche : Crabe au jus de crustacés, panna cotta coco et cardamome
- Foie gras de canard poêlée, tatin de pêche parfumée à la verveine  
Ou Homard en vinaigrette de citron confit et miel d'Acacia, bouquet de légumes
- Dos de bar au Champagne, feuilleté d'asperges vertes aux amandes grillées  
Ou Filet de bœuf rôti, tapenade d'olives et truffes noires, brochette d'artichaut, tomate et girolles
- Onctueux et moelleux citron, accompagné d'un crumble de spéculoos  
Ou Le Truffé, biscuit et mousse chocolat
- Une 1/2 bouteille de vin ou de champagne Ruinart ou Taittinger par personne

CRÉATIONS  
DE LA MAISON  
LE NÔTRE  
PARIS

# DÎNER-REVUE À PARTIR DE 19H

---

MENUS ET TARIFS VALABLES DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 30 SEPTEMBRE 2019

## MENU VÉGÉTARIEN

- Tartare de tomates au vinaigre balsamique et pignons de pin
  - u Mousseline d'avocat au piment d'Espelette
- Gnocchi poêlés, girolles et pleurotes, copeaux de parmesan
  - u Feuilleté aux asperges vertes, brochette d'artichauts grillés
- Douceur Choco' framboise
  - u Ananas frais

