

LM Bistro

Menu

Petit Plates

Tous les jours de midi à 20h / Every day from noon till 8pm

Houmous de betterave à la cacahuète 6€ 

Beetroot Hummus with Peanut

Brioché au saumon fumé 14€

Smoked salmon brioche

Petit assortiment jambon - fromage 9€

Small selection of ham and cheese

St Félicien rôti au miel et thym accompagné de pain grillé 13€ 

Roasted St Félicien with honey and thyme served with toasted bread

Assortiment de brochettes de volaille panées aux épices 11€

Assortment of spicy breaded chicken skewers

Crevettes croustillantes en robe de pommes de terre sauce yaourt 9€

Crispy shrimps in potato dress with yoghurt sauce

Mini traditionnel Croque Monsieur 6€

Mini traditional Croque Monsieur

Entrées, Salades et Sandwichs

Starters, Salads and Sandwiches

Velouté de topinambour au sarrasin & canard séché 14€

Jerusalem artichoke and buckwheat soup & dried duck

Marbré de poireaux au nori, coulis de carottes et sésame 13€ 

Leek marble with nori, carrot and sesame coulis

Salade Caesar au poulet grillé* (petite portion) 24€ (18€)

Grilled Chicken Caesar salad (small portion)

Club Sandwich* 24€

Tomate, œuf, poulet, bacon, iceberg

Bacon and chicken Club Sandwich with tomato and egg

Fish & Chips, sauce tartare 24€

Fish & Chips, tartare sauce

Tartare de saumon, mangue, concombre 19€

Salmon tartare, mango, cucumber

Salade thaï de bœuf 17€

Thai beef salad

*Un supplément de 2€ sera appliqué pour la version au saumon fumé

*Supplement of 2€ will be charged for smoked salmon versions

Plats - Mains

Entrecôte Black Angus Naturel, sauce au poivre 35€
pommes de terre grenaille persillées
Natural Black Angus rib steak with pepper sauce
baby potatoes with parsleys

Espadon au quinoa soufflé, condiment agrumes & poivre de timut, crémeux de panais 34€
Swordfish with puffed quinoa, citrus & timut pepper condiment, parsnip cream sauce

Dos de cabillaud au chorizo, choux de Bruxelles rôtis 33€
au beurre noisette & citron confit
Back of cod with chorizo, roasted Brussels sprouts
with hazelnut butter & preserved lemon

Raviole de butternut, crème de brie de Meaux au romarin 19€ 
Butternut raviole, brie cream with rosemary

Côte de cochon française Label Rouge, gratin dauphinois aux champignons et comté 29€
French Red Label pork chop,
gratin dauphinois with mushrooms and comté cheese

Paleron de bœuf braisé aux épices 37€
pommes de terres écrasées & petits légumes
Braised beef paleron with spices, crushed potatoes & small vegetables

Desserts

Assiette de chèvre du Père Fabre, chutney de poires aux épices 17€
Père Fabre's goat cheese plate, spiced pear chutney

Finger aux fruits exotiques (sans gluten) 9€
Finger with exotic fruits (gluten free)

Sphère Tiramisu 9€
Tiramisu Sphere

Tarte noix de pécan 9€
Pecan pie

La poire chocolatée 9€
The chocolate pear

Salade de fruits 6€ 
Fruit salad

Café Gourmand 12€
Gourmet Coffee

Scoop by Le Meridien

Glace citron (façon crème aux œufs), tuile à l'orange
Lemon ice cream (egg custard style), orange tuile

Sorbet à la fraise et meringue
Strawberry sorbet and meringue

Praliné, Noix de coco, Vanille, Pistache
Praline, Coconut, Vanilla, Pistachio

1 boule 4.5€ / 2 boules 6€ / 3 boules 8€
1 scoop 4.5€ / 2 scoops 6€ / 3 scoops 8€