

lily's garden

Bienvenu chez Lily's Garden !

Notre restaurant est un concept unique en France et nous sommes ravis de le partager avec vous.

Dirigez-vous vers le bar ; nous vous proposons une sélection de cocktails. Ou prenez tout simplement le temps de vous détendre dans notre espace cozy et chaleureux.

Puis avancez au restaurant où notre chef vous concocte une carte de produits frais et locaux, mélangeant saveurs et authenticité, sans oublier sa spécialité, le homard patates, plat phare de notre restaurant.

Nous vous invitons à découvrir ce lieu avec nous.



Welcome to Lily's Garden !

Our restaurant is a unique concept in France and we're pleased to share it with you.

Go to our bar to enjoy our selection of cocktails, or just take some time to enjoy our cozy space.

Then, go to the restaurant where our Chef cooks using fresh and local products to create dishes full of flavors and authenticity.

Let's not forget our speciality, the lobster with potatoes.

We're happy to have you here .

Nos cocktails 12 cl (avec alcool)

10.00€

▪ *Les incontournables*

Le Gin Fizz

Gin, jus de citron vert, limonade

Le Mojito ; Classique, Fruits rouges, ou Passion

Rhum Havana, citron vert, sucre roux, menthe, Perrier

Le Spritz

Apérol, vin pétillant, Perrier, orange

L'Americano

Martini rouge, campari, perrier (sur demande)

La Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de fraise

Le Blue Lagoon

Vodka, Curaçao bleu, citron vert

▪ *Les créations de Lily*

10.00 €

Le Sex Apple

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de pomme

Le Gin Paradise

Gin, coulis de fruits rouges, jus de pomme, citron vert, limonade

Le Tropicalin

Rhum, crème de framboise, jus d'ananas, jus d'orange

▪ Nos cocktails (sans alcool)

8.00€

Le Bonbon

Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de fraise

Le Virgin Mojito

Citron vert, sucre roux, menthe, Perrier

Le Sweet apple

Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de pêche

Pour accompagner votre cocktail

Planche apéritive de Lily

Assortiment de fromages affinés de la Maison Beillevaire et charcuteries fines

1 pers. 2/3 pers. +3 pers.

6,90€ 9,90€ 11,90€



Les apéritifs

| | |
|---|-------|
| Coupe de champagne Pommery Brut 12.5 cl | 7.80€ |
| Coupe de crémant 12.5 cl AOC Monmousseau | 5.00€ |
| Kir vin blanc ; mûre, cassis, framboise, pêche 12.5 cl | 4.00€ |
| Kir pétillant 12.5 cl | 5.50€ |
| Kir royal 12.5 cl | 7.90€ |
| Porto blanc ou rouge 4 cl | 4.50€ |
| Suze 4 cl | 3.60€ |
| Pastis Vendéen 2cl | 4,50€ |
| Pastis Combier 2cl (<i>qui a dit que l'on buvait du Pastis que dans le Sud ?</i>) | 4.50€ |
| Ricard 2 cl | 3.60€ |
| Martini blanc, rouge, dry 5 cl | 4.50€ |
| Téquila Camino 4 cl | 5,50€ |
| Vodka Eristoff 4cl | 5.90€ |
| Vodka Absolut 4 cl | 6.20€ |
| Lillet rouge 4cl | 5.00€ |

▪ Notre sélection de Gin

| | |
|--|-------|
| Gin Gibson's 4 cl | 5.80€ |
| Gin Hendrick's 4 cl | 7.20€ |
| Gin Bombay Saphir 4 cl | 6.90€ |
| Gin Generous Organic 4 cl (<i>un gin 100% bio à la coriandre et combava</i>) | 5.80€ |
| Gin Meridor 4 cl (<i>un gin du Val de Loire</i>) | 5.80€ |

▪ Notre sélection de Rhum

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Havana blanc 3 ans 4cl | 7.00€ |
| Havana ambrée 5 ans 4cl | 7.00€ |
| Rhum Bel Arrange mangue passion 4cl | 6.90€ |
| Rhum Diplomatico 4 cl | 8.00€ |

▪ Notre sélection de Whisky et Bourbon

| | |
|---|-------|
| Whisky Jack Daniel's 4 cl | 6.20€ |
| Whisky français Eddu 4 cl (<i>un whisky 100% français</i>) | 6.20€ |
| Whisky Aberlour 10 ans 4 cl (<i>le whisky préféré des français</i>) | 7.00€ |
| Whisky Cardhu 4 cl | 7.50€ |
| Whisky J&B 4 cl | 5.80€ |
| Bourbon Four Roses 4 cl | 6.00€ |

| | | | |
|-------------------------------|-------|-------|-------|
| - Les bières pressions | 25cl | 33 cl | 50cl |
| 1664 | 3.90€ | 4.60€ | 6.00€ |
| Affligem | 4.50€ | 5.60€ | 7.50€ |

- Les bières bouteilles

| | | | |
|---|--|--|-------|
| Les Mélusines | | | 7.80€ |
| Blonde bio, Blanche bio | | | |
| La Nonette Brune artisanale bio | | | 7.80€ |
| Brigantine Côte de Jade 33 cl (tout droit venues de Pornic) | | | 6.80€ |
| Ambrée, Blonde, Blanche, IPA | | | |
| Grimbergen blonde 33 cl | | | 5.00€ |
| Grimbergen rouge 33cl | | | |

Les digestifs

| | | | |
|--|--|--|-------|
| Get 27 4 cl | | | 6.00€ |
| Get 31 4 cl | | | 5.50€ |
| Calvados Drouin 5 ans d'âge 4 cl | | | 6.50€ |
| Cognac Courvoisier VSOP Fine Champagne 4 cl | | | 6.60€ |
| Cognac aux amandes 4cl | | | 7.00€ |
| Bailey Irish Cream 4 cl | | | 6.20€ |
| Armagnac Laubade VSOP 4 cl | | | 6.50€ |
| Liqueur de Cointreau 4 cl | | | 6.50€ |
| Eau de vie poire williams 4 cl | | | 6.50€ |
| Liqueur Menthe Blanche Combier – Menthe pastille locale 4 cl | | | 6.20€ |

Les boissons fraîches

| | | | |
|---|--|--|-------|
| Coca Cola 33 cl | | | 3.90€ |
| Coca Cola Zéro 33 cl | | | 3.90€ |
| Orangina 33 cl | | | 3.90€ |
| Schweppes tonic, agrumes 33 cl | | | 3.90€ |
| Perrier 33 cl | | | 3.90€ |
| Fuze Tea 25 cl | | | 3.90€ |
| Sirop à l'eau 25 cl | | | 3.00€ |
| Diabolo 25 cl | | | 3.50€ |
| Limonade 25 cl | | | 3.00€ |
| Jus de fruit ; orange, pomme, ananas, abricot, tomate 25 cl | | | 3.90€ |

Les eaux

| | | |
|----------------|-------|-------|
| | 50cl | 1L |
| Vittel | 3.50€ | 4.50€ |
| San Pellegrino | 3.50€ | 5.50€ |

Les vins blancs

| | Verre | 25cl | 50cl | Bout. |
|--|-------|---------|--------|--------|
| Muscadet Lie - Grand prix Clémence Lefeuvre 2022 | 6.00€ | 10.00 € | 18.00€ | 24.00€ |
| Coteaux Du Layon - Domaine Passavant Bio | 7.00€ | 13.00€ | 18.00€ | 27.00€ |
| Viognier IGP Pays d'Oc, Les Jamelles | 6.00€ | 10.00€ | 18.00€ | 24.00€ |
| Riesling AOC Tradition | 6.50€ | 11.00€ | 19.00€ | 25.00€ |
| Grave Château Ferrande | - | - | - | 32.00€ |

Les vins rosés

| | Verre | 25cl | 50cl | Bout. |
|--|-------|--------|--------|--------|
| Symbiose - AOC Côte de Provence Bio | 6.50€ | 11.00€ | 19.00€ | 25.00€ |
| Saint Nicolas de Bourgueil - Eric Bureau | 5.50€ | 10.00€ | 18.00€ | 22.00€ |

Les vins rouges

| | Verre | 25cl | 50cl | Bout. |
|---|-------|--------|--------|--------|
| Saumur Champigny - La Croix de Chaintres Bio | 5.90€ | 11.00€ | 18.00€ | 24.00€ |
| Côtes Du Rhone - Les Coccinelles Bio | 6.20€ | 11.50€ | 19.00€ | 26.00€ |
| Bordeaux AOC Château Dintrans | 5.50€ | 10.00€ | 17.00€ | 23.00€ |
| Morgon - La Croix Gaillard | 5.80€ | 10.50€ | 18.00€ | 24.00€ |
| Chateauneuf-Du-Pape - AOP Clos de l'oratoire des Pape | - | - | - | 42.00€ |

Les champagnes et crémants

| | Coupe | 37.5cl | 75cl |
|----------------------------------|-------|--------|--------|
| Champagne Pommery Brut | 7.80€ | 25.00€ | 45.00€ |
| Crémant de Loire AOC Monmousseau | 6.00€ | | 30.00€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

Prix nets service compris



Les entrées

| | |
|--|-------|
| Crumble de crevettes à la mousse d'avocat et féta <i>Shrimp crumble with avocado and feta mousse</i> | 8,50€ |
| Œuf mollet frit et crémeux de petit pois <i>Fried soft-boiled egg and creamy peas</i> | 6,90€ |
| Samoussa d'effiloché de canard, sauce aux agrumes <i>Pulled duck samosa with citrus sauce</i> | 7,90€ |
| Velouté de potimarron au cumin et croûtons de pain rôtis à l'ail <i>Pumpkin soup with cumin and garlic-roasted bread croutons</i> | 7,50€ |
| Salade Lily's, caviar d'aubergines rôties au miel de Clisson, compotée de figues et burrata <i>Lily's salad, Clisson honey-roasted aubergines, figs compote and burrata</i> | 8,30€ |

Les plats

| | |
|--|--------|
| Pièce du boucher au grill, mâche Nantaise, frites accompagnées de la sauce du moment <i>Butcher's piece cut on the grill, Nantes lamb's lettuce, French fries with sauce of the day</i> | 19,00€ |
| Poisson de la criée, légumes rôtis, crémeux de patates douces violettes, sauce citronnée <i>Fish of the moment, roasted vegetables, creamy purple sweet potatoes, lemon sauce</i> | 16,50€ |
| Cuisse de canard confite, fricassé de champignons frais, écrasé de pommes de terre, sauce forestière <i>Duck leg confit, fricasseed fresh mushrooms, mashed potatoes, forest sauce</i> | 19,90€ |
| Tartare de boeuf au couteau, mâche Nantaise, pommes de terre grenailles <i>Hand-cut beef tartare, Nantes lamb's lettuce, new potatoes</i> | 15,90€ |
| Carbonara végétarienne <i>Vegetarian carbonara</i> | 14,90€ |
| Plat du jour <i>Daily special</i> | |



Le plat phare du chef :

LE HOMARD PATATES

(Prix selon arrivage)



Les desserts

| | |
|---|-------|
| Mousse chocolat à la fleur de sel de Guérande Chocolate mousse with Guérande salt flower | 7,30€ |
| Gâteau Nantais French rum cake, Nantes specialty | 6,50€ |
| Fondant aux marrons, crème à l'orange Chesnut fond, orange cream | 6,90€ |
| Lily's gourmand Gourmet coffee, tea or infusion | 8,50€ |
| Assiette de fromages Nantais, confiture de violette Nantes cheese plate, violet jam | 8,90€ |

Les glaces

Les parfums : Vanille, chocolat valrhona, caramel beurre salé, fraise, café, citron

1 boule 2.50€ / 2 boules 4.50€ / 3 boules 6.00€

| | |
|--|-------|
| Chocolat liégeois Glace chocolat, sauce chocolat maison et chantilly | 6.50€ |
| Caramel liégeois Glace caramel, caramel beurre salé et chantilly | 6,50€ |
| Café liégeois Glace café, nappage au café et chantilly | 6.50€ |
| Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly | 6.50€ |
| Coupe colonel Sorbet citron et vodka | 6.90€ |
| Trou Normand Sorbet pomme et calvados | 6.90€ |
| Coupe After eight Glace menthe chocolat et Get 27 | 6.90€ |

Menu enfant 10.50€

Plat + dessert + boisson

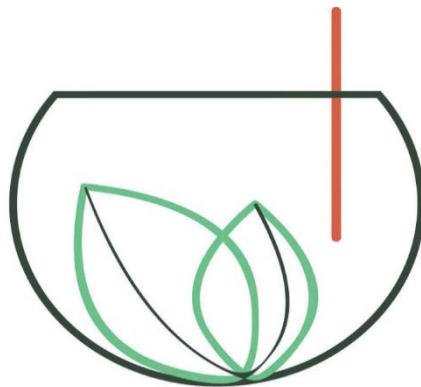
Steak haché ou nuggets ou poisson du jour / frites ou légumes

Moelleux au chocolat ou 2 boules de glace

Les boissons chaudes

| | |
|--------------------------|-------|
| Café expresso, décaféiné | 2.00€ |
| Café allongé | 2.00€ |
| Café crème | 2.50€ |
| Double expresso | 3.00€ |
| Capuccino | 3.50€ |
| Chocolat chaud | 2.50€ |
| Chocolat viennois | 3.50€ |
| Thé, infusion | 2.50€ |
| Irish Coffee | 8.90€ |

“La bonne cuisine est honnête, sincère et simple.”



lily's garden

Carte des encas

Pour les petits creux hors des heures d'ouverture du restaurant, nous proposons des encas servis
24h/24 et 7j/7

Les entrées

| | |
|-----------------------------|--------|
| Petite Salade Lily's Garden | 6,90€ |
| Ou en grande | 13,30€ |
| Soupe du moment | 6,90€ |
| Planche de pâté Henaff | 4,50€ |

Les plats

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Lasagne à la bolognaise bio | 12,00€ |
| Gratin de coquillettes au jambon | 9,00€ |
| Tarte au chèvre, tomates et sa salade | 9,00€ |
| Croque-Monsieur et sa salade | 9,00€ |

Les desserts

| | |
|--|-------|
| Coulant tiède au chocolat bio, coulis de fruits rouges | 5,50€ |
| Fromage blanc, coulis fruits rouges | 4,00€ |
| Yaourt nature ou aux fruits | 2,00€ |
| Häagen-Dazs Vanille Macadamia (100ml) | 4,00€ |
| Compote de pommes | 4,00€ |