

Li Micougni

RESTAURANT

MENU

Chers parents, famille, amis et futurs clients,

Aujourd'hui, alors que nous célébrons l'ouverture du restaurant, il est important de prendre un moment pour exprimer une immense gratitude. Ce projet n'aurait jamais vu le jour sans le soutien et l'encouragement de chacun.

À nos parents, merci pour vos précieux conseils. Vous avez toujours cru en nous et nous avez encouragés à poursuivre nos rêves, même dans les moments de doute.

À la famille, vous avez été les premiers supporters. Merci d'avoir entouré cette aventure de chaleur et d'encouragements. Chaque repas partagé et chaque moment passé ensemble ont contribué à forger l'idée de Li Micougni et à rappeler l'importance des liens familiaux.

À nos amis, vous avez été là pour célébrer les réussites et relever le moral dans les moments difficiles. Votre motivation et vos encouragements ont été essentiels à chaque étape de ce parcours. Merci d'avoir cru en nous, d'avoir partagé tant de rires et d'avoir apporté votre soutien, que ce soit lors des longues heures de travail ou des moments de réflexion.

À nos futurs clients, nous sommes impatients de vous accueillir dans cet espace créé avec passion. Votre présence et votre soutien rendront cette aventure encore plus enrichissante. L'engagement est de vous offrir des plats savoureux et une expérience mémorable, remplie de chaleur et de convivialité.

Ouvrir ce restaurant est à la fois un rêve devenu réalité. Ce nouvel espace n'est pas seulement dédié à ceux qui aiment la bonne cuisine, mais aussi à vous tous, qui avez été des piliers dans cette aventure.

Nous sommes extrêmement reconnaissants de bénéficier d'une telle équipe de soutien. Nous espérons vous voir tous fréquemment dans ce lieu, où chaque plat et chaque sourire seront le reflet de l'amour et de la gratitude que nous ressentons.

Avec toute notre reconnaissance,

L'équipe de Li Micougni

LI MICOUGNI



APÉRITIFS & COCKTAILS

Cocktail signature (Gin + violette)	9€
Mojito	9€
Apérol Spritz	9€
Hugo Spritz	9€
Martini rouge/blanc	7€
Porto rouge/blanc	7€
Campari orange	9€
Kir Royal	10,5€
Kir	7,5€
Daiquiri fraise (en saison)	9€
Piña Colada	9€
Cuba Libre	9€
Espresso Martini	9€
Gin Tonic	9€
Negroni	9€
Whisky Sour	8,5€
Caipirinha	8,5€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8€
Virgin Sunset (Spritz 0°)	8€
Nojito Framboise	8€
Ginger & Mint	7€
Paloma (pamplemousse)	8€
SOFTS	3,5€
Pepsi	
Pespi max	
Spa fruit citron	
Spa fruit orange	
Lipton Ice tea pêche	
Lipton Ice tea pétillant	
Schweppes tonic	
Schweppes agrumes	
Looza pomme cerise	
Looza strawberry Delight	
Looza ananas	
Double Dutch Ginger ale	5€
Limonade maison	5€

BIÈRES EN BOUTEILLE

To Touille	4,5€
Frambroizette	4,5€
Bon Secours blonde	6€
Paix Dieu blonde	8€
Chimay Rouge	5,5€
Chimay Bleue	5,5€
Trappiste 8°	8€
Hoegaarden rosée	4€
Kriek	4,5€
Stella	3,5€

EAUX

Eau plate Bru 50cl	4€
Eau pétillante Bru 50cl	4€
Cruche eau plate	2€
Sirop grenadine, pêche, menthe	1€



BOISSONS CHAUDES

Café	3,5€
Café décaféiné	3,5€
Expresso	3,5€
Cappuccino	4€
Chocolat chaud ou froid	4€
Latte Macchiato	4€
Irish/french/italian coffee	9€

DIGESTIFS

Amaretto	6€
Limoncello	6€
Baileys	6€
Rhum brun	6€
Whisky	6€
Cognac	8€
Poire Williams	8€

Thé & Infusions

Thé menthe, jasmin, noir	4€
Infusion	3,5€



*Accompagnez votre apéro avec une de nos planches apéritives ! Notre conseil : "la planche apéro".

LI MICOUGNI

LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Côtes du Rhône "Les Figues"

Bouteille	27 €
Verre	4,5 €

Primitivo "Strabonne" (Italie)

Bouteille	29 €
Verre	4,5 €

Médoc Cru Bourgeois (Bordeaux)

Bouteille	44 €
Verre	6 €

Gamay Touraine "Jean" (Loire)

Bouteille	33 €
Verre	5 €

VINS BLANCS

Chardonnay, Domaine des Hautes Ouches (Loire)

Bouteille	27 €
Verre	4,5 €

Côtes du Rhône "Les 3 Filles"

Bouteille	33 €
Verre	5 €

Chenin "La Nature Connait Son Chemin"

Bouteille	34 €
Verre	5,5 €

VINS ROSÉS

Gris "Lulu Le Français" (Languedoc)

Bouteille	26 €
Verre	4 €

Méditerranée, Château Favori (Provence)

Bouteille	29 €
Verre	5 €

VINS LI MICOUGNI

Vins rouge, blanc ou rosé

Verre	4 €
Pichet de 0,5L	14 €

CHAMPAGNE

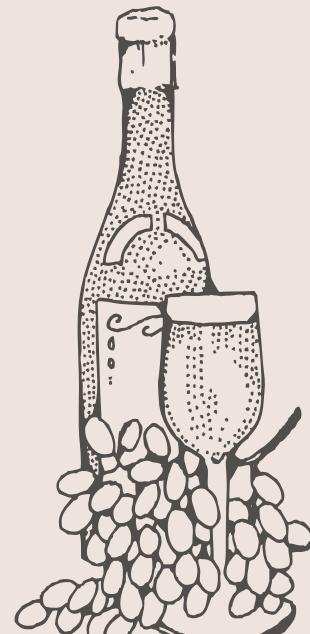
Champagne 1er Cru Blanc De Blancs

Bouteille	65 €
Coupe	12 €

CAVA

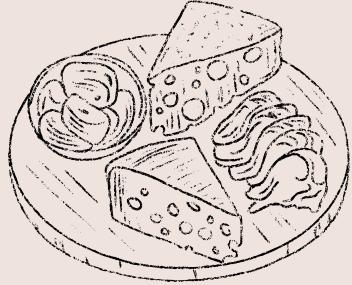
Cava D'Oriel Brut

Bouteille	31 €
Coupe	6 €



LI MICOUGNI

LES PLANCHES À PARTAGER



LA PLANCHE LI MICOUGNI 27€

Charcuteries, fromages, tapas de croquettes de fromage et de jambon de Jeff, raisin, grisini, noix, olives, pain

LA PLANCHE DE CAMEMBERT RÔTI 25€

Camembert au romarin, vin blanc, miel, petites pommes de terre rôties, pain + 5€ charcuteries

LA PLANCHE DE LA MER 35€

Sardines millésimées, saumon fumé, tapas croquettes crevettes, fromage frais aux herbes, ail confit, salicorne, pain

LA PLANCHE APÉRO AVEC DEUX BOISSONS OFFERTES 32€

Choix entre les 3 premiers cocktails ou les 3 premières bières ou les softs, tortillas, guacamole, tapas de fromage, tomates cerises, burrata tartufata, demi saucisson, olives, pain

LA PLANCHE BARBECUE 36€

Brochettes de boeuf, saucisse de campagne, pilon de poulet, ribs de porcs, maïs grillé, salade, sauce bbq

POUR GRIGNOTER

SAUCISSON 5€

FROMAGE 4,5€

CHIPS DE LUCIEN 3€

Choix entre : sel, chèvre-piment d'Espelette, truffe

TAPAS 6 PIÈCES 14,5€

Choix entre : tapas crevettes, tapas fromage, tapas jambon

**Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances, veuillez le signaler au personnel au moment de la commande. Une alternative vous sera proposée.



LI MICOUGNI

LES ENTRÉES

LARD CONFIT Lard confit, velouté de petits pois, espuma de ricotta au miel, petits pois frais, chips d'oignon	12€	VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES & OEUF 63° Velouté d'asperges blanches, oeufs 63°, chips de chorizo, croutons	10€
SAUMON FUMÉ Saumon fumé, citron jaune, aneth, fromage aux fines herbes, toast de pain beurré et grillé	14€	JEFF CROQUETTES 1 pièce 2 pièces	9€ 17€
GAMBAS GRILLÉES 5 pièces de gambas grillées, tartare de tomate, salade	13€	Choix entre : fromage, crevettes, joue de porc & bière, saumon & asperge	

LES PLATS

SPARERIBS DE PORC Spareribs de porc, salade, frites, sauce au choix	23€	ENTRECÔTE BLACK ANGUS Entrecôte Angus de 350 gr, salade, frites, sauce au choix	29€
OSSO BUCCO Osso bucco, légumes, vin rouge, zestes de citron, parpadelles	24€	BOULETTES TOMATE Boulette de viande porc et veau, frites	19€
PAVÉ DE SAUMON Pavé de saumon, riz frit, condiments, légumes de saisons, sauce choix	25€	MÉDAILLON DE VEAU Médaillon de veau, légumes cuits à l'anglaise, champignons farcis, croquettes de pomme de terre, jus de veau	26€

LES ÉPÉES

L'ÉPÉE DE BOEUF Viande de boeuf (250gr), salade, frites, sauce au choix	26€
L'ÉPÉE DE GAMBAS Gambas (9 pièces), salade, frites, sauce au choix	23€
L'ÉPÉE DE POULET Viande de poulet (250gr), salade, frites, sauce au choix	22€
L'ÉPÉE BBQ Viande de boeuf, Merguez agneau, spareribs, salade, frite, sauce au choix	29€

LES SAUCES

LA SAUCE BÉARNAISE
LA SAUCE AU POIVRE
LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS

LA SAUCE TARTUFATA + 2€

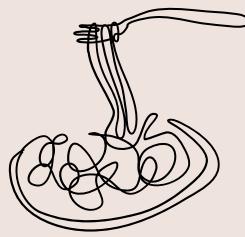


LI MICOUGNI

LES PÂTES

PÂTES CHAMPIGNONS TRUFFE 24€

Tagliatelles, champignons de Paris, pleurotes, tartufata, crème



PÂTES BURRATA DI BUFFALA 21€

Mafaldine, burrata, citron, huile olive, pesto vert, tomates cerises

PÂTES DU CHEF 23€

Fusilli, scampis, chorizo, roquette, crème de poivron

LES SALADES

SALADE DE LA MER 22€

Salade, scampis, tapas crevettes, saumon fumé, citron, tomates cerises, concombre, oignon rouge, vinaigrette

SALADE AU CHÈVRE CHAUD 19€

Salade, chèvre, tomates cerises, oignon rouge, noix, oeufs, pomme, miel, vinaigrette, supplément lard confit +3€

LES SUPPLÉMENTS

FRITES MAISON 3€

TAGLIATELLES 3€

ASSIETTE DE LÉGUMES 3€

SALADE 3€

CHAMPIGNONS POËLÉS 3€

SAUCE AU CHOIX 3€

LES DESSERTS

TENDANCE GLACÉE 4€

Vanille, chocolat, citron, pistache

DAME BLANCHE 8€

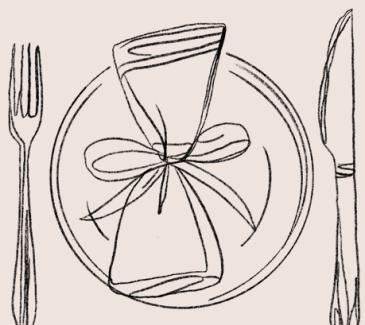
TIRAMISU CAFÉ 8€

TIRAMISU FRAMBOISE 8€

CRÈME BRULÉE 8€

ASSIETTE FROMAGES 14€

De la crèmerie Saint-Aubain, fruits secs, confit



MENU ENFANT 15€

CROQUETTE DE FROMAGE & BOULETTE TOMATE

OU

BOULETTE TOMATE & BOULE DE GLACE AU CHOIX

