

Nous aimons cuisiner, nous aimons cuisiner de bonnes choses,
nous aimons cuisiner vos souhaits
pour un rêve ...tout à goûter

LIGURE BLUE RESTAURANT

L'équipe du restaurant est disponible
pour satisfaire tous vos désirs culinaires ou besoins nutritionnels.



HORS D'OEUVRES

Moules parfumées au vin blanc Pigato, avec velouté piquante de tomate et petits croûtons (1-4-12-14)	€ 16,00
Tempura de poulpe et légumes avec mayonnaise au paprika, citron vert et persil * (1-2-3-4-14)	€ 17,00
Écrevisses crues de Sanremo, gelée fine au fruit de la passion, oeufs de saumon, chips aux algues de mer et gouttes de myrtilles * (2-4)	€ 27,00
Robster Cesar Salad (la Salade Cesar à l'homard) * (1-2-3-4-7-10)	€ 25,00
Tartare de bœuf, escalope de foie gras de canard, crème glacée aux truffes, petite sauce au vin rouge Aglianico du Volture * (3-7-10-12)	€ 20,00
Jambon cru de Zibello, socca en sandwich farcie au chèvre frais et oignon, parfum de miel de acacia, choux rouge mariné (7)	€ 16,00
Mille-feuilles d'aubergines à la parmesane fromage Provolone fumé et grillé avec sauce au basilic (1-3-5-7-9)	€ 16,00

ENTREES

Palmarosa (pâtes) à l'homard et tomates cerises (le classique) * (1-2-4-9-12)	€ 25,00
Nouilles faites maison avec fantaisie de la mer * (1-2-3-4-9-14)	€ 21,00
Tagliolini à l'oeuf, bœuf, sauce au vin rouge de Voghera, huile et piment rouge et crumble de pain aux tomates (1-3-4)	€ 21,00
Tortelli farcis et garnis au lapin biologique à la ligure et beurre au thym * (1-3-7-8-9-12)	€ 18,00
Risotto à la poudre de betterave et parmesan feuilles de fromage Gorgonzola et grains de noisette (7-8-12)	€ 16,00
Gnocchi de pommes de terre au pesto de basilic, pignons grillés et haricots verts (1-3-7-8)	€ 16,00

DEUXIEMES COURS DE POISSONS ET VIANDE

Friture de poissons de notre Riviera, calmars, crevettes et vairons de paranza, servie avec un mix de salades nouvelles * (1-2-4-5)	€ 25,00
Tranche de sériole rôtie sauté de légumes et mayonnaise au soja * (3-4-6)	€ 25,00
Thon grillé, confiture de oignons rouges de Tropea extrait de tomate et mozzarella rapée * (4-7-12)	€ 26,00
Ragre en croûte de sel avec courgettes sautées menthe et pignons * (4-8)	€ 30,00
Filet de boeuf bruni, céleri-rave en purée épinards nouveau (7)	€ 33,00
Pôtelettes d'agneau, laitue braisée pomme de terre Nature frite * (7)	€ 22,00

GRILLES

Grillade de poissons assortis et légumes * (2-4)	€ 35,00
Poissons du jour (approx 450 gr) (4)	€ 30,00
Écrevisses rouges (approx 450 gr) * (2)	€ 35,00
Chateaubriand (pour 2 personnes - approx 500 gr) (3-7)	€ 60,00
Grillade de légumes assortis	€ 15,00

FLAMBE'

Filet de boeuf Voronoff à la moutarde ou au poivre vert (approx 250 gr) (7-10-12)	€ 35,00
Filet de boeuf au Marsala (approx 250 gr) (7-12)	€ 35,00
Gambas violets au Cognac (approx 350 gr) * (2-12)	€ 45,00

TOUS LES PLATS GRILLÉS OU FLAMBÉS SONT ACCOMPAGNÉS
D'UN LÉGUME DE VOTRE CHOIX ENTRE SALADE , *LÉGUMES À LA VAPEUR OU POMMES FRITES

PETITE CARTE DES DESSERTS

Parfait au melon macédoine de melon au Porto ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾	€ 13,00
Pêche Melba (le classique) ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾	€ 13,00
Corbet expresso au citron et Prosecco * ⁽¹²⁾	€ 14,00
Crème douce ou Gâteau du jour * ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁾	€ 10,00
Café ou Chocolat Liégeois * ⁽³⁻⁷⁾	€ 10,00
Fruits de saison	€ 8,00

FLAMBÉ

Prêpes suzettes a l'orange et Grand Marnier avec glace à la crème * ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾	€ 20,00
Fraises au poivre rose avec chantilly et glace à la crème * ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾	€ 20,00



Nous vous souhaitons une agréable dégustation