

BIÈRES PRESSIONS

.....25 cl 33 cl 50 cl

✂ **Terenez** 4,8° ... 3,30° 4,50° 6,20°
Bière blonde légère brassée dans le Finistère (Le Faou) qui offre un équilibre parfait entre grain et houblon.

✂ **Saint Erwann 7^e** (Brasserie Britt) 4,30° 6,00° 8,20°
Bière blonde de caractère, type Abbaye, elle dévoile au fil de sa consommation, des arômes de biscuit et de céréales grillées. Un équilibre parfait entre rondeur et amertume.

✂ **Britt blanche** 4,8° (Brasserie Britt) ... 4,40° 6,10° 8,30°
Produite en Bretagne, sa fraîcheur sera un réel plaisir durant l'été. Légère et délicatement sucrée, des notes d'orange et de coriandre vous accompagnerons durant votre dégustation.

BIÈRES BOUTEILLES

..... 33 cl

✂ **BRASSERIE DES ABERS** (Ploualmézeau)

Goemon Noir 6° (bio) 6,00°
– Brassé avec plus de 80% de malts bio bretons et infusé à la dulce sauvage du Nord-Finistère, ce stout à la fois léger et onctueux est un hommage franc et direct à l'histoire de notre terroir.

Thoren Kveik IPA 6° (bio) 6,00°
– Sèche et amère, elle est Dry-hoppée au Triple Pearl (houblon canadien). Ainsi, cette bière bio offre une palette aromatique en bouche, tendance mandarine / melon.

✂ **BRASSERIE DE L'HERMINE** (Plouhinec)

Petite Fripouille 7^e (bière ambrée) 6,00°

Arsouille 6° (bière blonde) 6,00°

Triple buse 9° (bière blonde forte) 6,00°

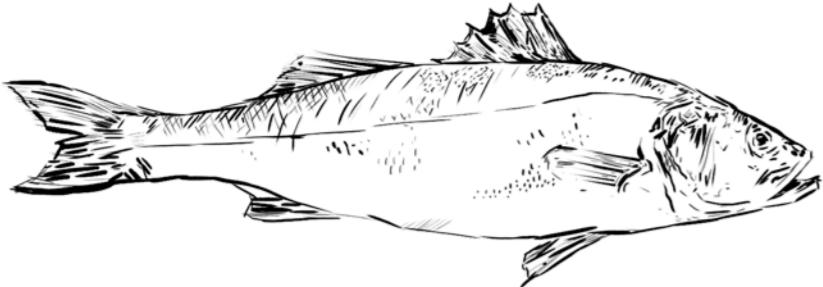
Nenette 4° (bière aux fruits) 6,00°

BIÈRES SANS ALCOOL

Heineken 0.0 4,50°

CIDRES

✂ **Cidre Kerné Brut**, 25 cl 5,00°



ALCOOLS

APÉRITIFS

Ricard 2 cl 2,90°

Martini Rosso ou Bianco 5 cl 4,00°

Kir vin blanc 12 cl 4,50° (mûre, cassis, pêche, pamplemousse, liqueur de sureau)

Kir pétillant (Bouvet Brut) 12 cl 6,50°

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Avec ou sans glaçons

Chartreuse verte 4 cl 11,00°

Cognac Remy Martin VSOP 4 cl 9,00°

Cognac Remy Martin XO 4 cl 23,00°

Calvados Père Magloire XO 10 ans 4 cl 12,50°

Mentha Speakeasy 4 cl 5,50°
Produit en Bretagne. Cette menthe poivrée vous offrira lors de sa dégustation une sensation de fraîcheur extrême, gourmande et légèrement épicée

WHISKIES / BOURBONS

Monkey Shoulder 4 cl 8,00°

Aberlour 10 ans 4 cl 9,00°

The Glenfiddich 4 cl 10,00°

Chivas Regal 12 ans..... 4 cl 9,00°

The Balvenie 12 ans..... 4 cl 10,00°

Ailsa bay 4 cl 14,00°

Laphroaig 4 cl 12,00°

Lagavullin, 16 ans Malt 4 cl 15,00°

Galaad 4 cl 12,00°
Produit en Bretagne, à Ploërmel aux portes de la légendaire forêt de Brocéliande, le whisky Galaad Origine est élevé un minimum de 5 longues années en fût de chêne français avant d'être patiemment réduit avec de l'eau de source de Paimpont.

RHUMS

Rhum arrangé Maison 4 cl 7°

Rhum Secha de la Silva . 4 cl 10°

Mount gay XO 4 cl 14°

Rhum Kraken 4 cl 9°

Santa Teresa 1796 4 cl 13°

VODKAS

Grey Goose Original 4 cl 10°

JUS DE FRUIT & SODAS

✂ **Breizh Cola** 33 cl 3,90°

✂ **Breizh Cola zéro** 33 cl 3,90°

✂ **Breizh tonic** 33 cl 3,90°

Perrier..... 33 cl 4,10°

Limonade 33 cl 3,50°

Diabolo Limonade (sirop Monin) Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche

..... 33 cl 3,60°

Sirop à l'eau Monin Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche 25 cl 2°

Jus de pommes artisanal Kerné 25 cl 4,10°

Jus Granini Bio Nectar abricot-raisin, nectar orange, tomate 25 cl 4°

Kombucha bio "O.K. Kombucha" 25 cl 5,60°
· Gingembre thé vert
· Citron combava

EAUX

Plancoët 33 cl 2,80°

Plancoët 50 cl 3,60°

Plancoët fines bulles 50 cl 3,60°

Plancoët 1 l 4,10°

Plancoët fines bulles 1 l 4,10°

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ LAVAZZA RESERVA TIERRA BRAZIL

Le café Lavazza "Voix de la Terre origines 100 % arabica du Brésil" est un assemblage supérieur de **deux grands crus brésiliens** rigoureusement sélectionnés, récoltés à la main et travaillés dans les règles de l'art, qui vous garantit un espresso au goût original et à la qualité constante.

Voix de la Terre est un projet de développement durable né en 2002 et mis en place en collaboration avec l'**ONG Rainforest Alliance**. Ce projet a pour enjeux d'améliorer les conditions sociales et environnementales des communautés agricoles impliquées (Éthiopie, Tanzanie, Vietnam, Brésil, Inde, Pérou, Honduras et Colombie).

Espresso 1,80°

Ristretto 1,80°

Café allongé 1,80°

Grand café (double café) 3,50°

Capuccino 3,60°

Décaféiné 1,80°

Café crème (café au lait) 2,00°

Latte Macchiato 4,50°

Grand café crème (double café au lait) 3,60°

Chocolat chaud maison au bon lait entier ! 3,20°

Thé Barron's 3,50°

Servi nature, avec une tranche de citron bio ou à la menthe fraîche
· Thé noir Bio de Tanzanie
· Thé noir Earl Grey Bio
· Thé vert Bio Fog Tea

"Piss'Mémé" Barron's 3,20°

· Tisane fruitée Bio – Yuzu Framboise
· Tisane Ayurvédique Bio

Bienvenue chez Mémé Lilia

“Les plats que vous allez retrouver à la carte racontent la même histoire : un produit de qualité, une cuisson simple, des assiettes généreuses, et puis voilà.”

– Marie-Charlotte & Guillaume Bleuven

Les cocktails de Matthieu

LES RECETTES DE FAMILLE

Pépé Lichou 5 cl 9,00°

Whisky Jim Bean, Bitter chocolat, sirop de sucre de canne.
– Un subtil équilibre entre la douceur du chocolat et la force du whisky.

Le petit Ploug 16 cl 8,00°

Sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, liqueur de fraise, gin sans alcool, breizh tonic
– Ce cocktail rafraichissant et fruité aux saveurs bretonnes, rentre dans la famille des "mocktails" (peu alcoolisé)

Mémé Gâteau 16 cl 13,00°

Vodka Absolut, Liqueur des Chouans de la Distillerie Vriгнаud infusée à la madeleine, jus de citron jaune bio pressé, Fever Tree Ginger beer.

– Un doux mélange réconfortant et gourmand avec en fin de bouche de fines notes d'agrumes.

Mémé Fleur 16 cl 14,00°

Gin Bombay Sapphire, liqueur de sureau, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune bio pressé, perrier, blanc d'œuf (facultatif).

– Variante de fizz avec des notes florales, l'incontournable de Mémé !

LES CLASSIQUES

Apérol Spritz 14 cl 9,00°

Apérol, Perrier, Prosecco.

– De la fraîcheur, des bulles, de l'amertume.

Moscow Mule 14 cl 11,00°

Vodka Absolut, citron vert bio, sirop de sucre de canne, Fever Tree Ginger beer, Angustura.
– Cocktail subtilement épicé avec sa touche de gingembre, un des coups de cœur de mémé !

Dark and stormy 14 cl 11,00°

Rhum Kraken, jus de citron vert bio, sirop de sucre de canne, angustura bitter, fever tree ginger beer.
– Cocktail subtilement épicé avec son goût de gingembre.

Américano 14 cl 9,00°

Campari, martini rouge, martini blanc, perrier
– Cocktail à la saveur amère.

Cosmopolitan 14 cl 10,00°

Vodka, jus de de cranberry, jus de citron jaune, Cointreau
– Cocktail frais et sec à la fois

Mojito de Mémé 16 cl 9,80°

Rhum Havana Club Especial, menthe, citron vert bio, cassonade, perrier, Angostura.
– Le plus classique des classiques, Mémé adore !



Mémé Lilia et son fils, à l'école hôtelière de Saint-Nazaire.

Mémé Lilia et son fils, à l'école hôtelière de Saint-Nazaire.

Mémé Lilia et son fils, à l'école hôtelière de Saint-Nazaire.

Mémé Lilia et son fils, à l'école hôtelière de Saint-Nazaire.

Mémé Lilia et son fils, à l'école hôtelière de Saint-Nazaire.

Qui est notre Mémé Lilia ?

Notre mémé à nous, Jeanne Riou plus connue sous le nom de Jeanne Saintou, fait ses armes en gérance dans les années 40 à "L'Hôtel des Touristes", à l'endroit même où se dresse aujourd'hui la crêperie La Route des Phares. En 1964, elle construit son propre établissement, à quelques mètres de là. Sa générosité et son caractère bien trempé en font une véritable figure locale à Lilia. On y déguste une cuisine généreuse des bons

produits de la mer pêchés en partie par son mari Job. Pour nous, c'est surtout le souvenir de parties de pêche à pied à la crevette, de dégustation privilégiée des (plus grosses) pinces de crabe dans sa cuisine, de l'odeur de sa soupe de poisson, de bonheurs simples et remplis de complicité, et bien sûr sa forte personnalité de chef de cuisine avec ses sabots et ses torchons.

Tous ensemble pour une cuisine responsable

Chaque jour nous nous émerveillons des beautés de la nature, chaque jour nous vivons de ses merveilles. Rien de plus naturel que d'agir pour la préserver. Chez Mémé Lilia, toute l'équipe est engagée dans une démarche environnementale. Cela commence par la qualité des produits que nous cuisinons, grâce à nos indispensables partenaires artisans et producteurs.

C'est aussi réduire les déchets, la consommation d'énergie, trier, ré-employer, cultiver notre petit jardin, veiller au bien-être de nos employés, en laissant le bon sens et la bienveillance guider nos choix en toutes circonstances.

Le détail de notre charte environnementale est affiché dans le restaurant et disponible en ligne. N'hésitez pas à en discuter avec l'équipe.

– Marie-Charlotte



NB : L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LE TABLEAU DES ALLERGÈNES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE.

TOUS LES PRIX SONT TTC SERVICE COMPRIS.



La cuisine au feu de bois de Guillaume

En cuisine, c'est Guillaume qui officie. Il sélectionne les meilleurs produits de la terre (légumes de saison, porc fermier breton, pièces de boeuf d'exception) et cuisine les produits de la mer pêchés par Le Labous Mor.

Formé à Dinard à la cuisine de la pêche durable, il découvre la cuisine au feu de bois à la maison Bouvier à Tignes. L'expérience du feu, les saveurs fumées et l'authenticité de la cuisson transforment sa cuisine. Cette cuisson simple et généreuse du feu de bois exacerbe les textures et les saveurs, tout en mettant en avant la qualité du produit.

FORMULE DU MIDI

- Servi de 12 h à 14 h du lundi au vendredi sauf jours fériés
- Plat + dessert 15,50€

MENU ENFANT

- Plat + dessert + boisson 11,80€

L'essentiel des poissons et crustacés servis chez Mémé Lilia, arrivent en direct de notre bateau de pêche, le Labous Mor.



LES 3 COMMANDEMENTS DU PÊCHEUR RESPONSABLE
Pratiquer une pêche raisonnée et ciblée, suivre la saisonnalité, respecter la maille minimale.



Notre film : La pêche



Araignée



Étrille



Tourteau



Bar / Loup



Dorade grise



Lieu jaune

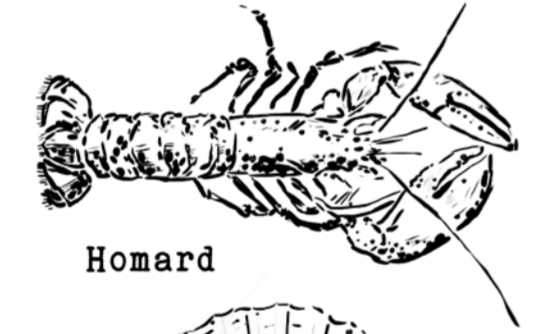
Poissons & crustacés



Crevette bouquet



Rouget grondin



Homard



Seiche / Margatte



Coquille Saint-Jacques



Encornet

Une cuisine au plus près de la mer, les deux pieds dans la terre.

Voici les recettes cuisinées par Guillaume, inspirées par le travail des hommes et des femmes du pays. Au menu, poissons et homards grillés, traditionnel poulet fermier rôti, pièce de bœuf, cochon ou encore légumes de saison.



Notre film : La cuisine

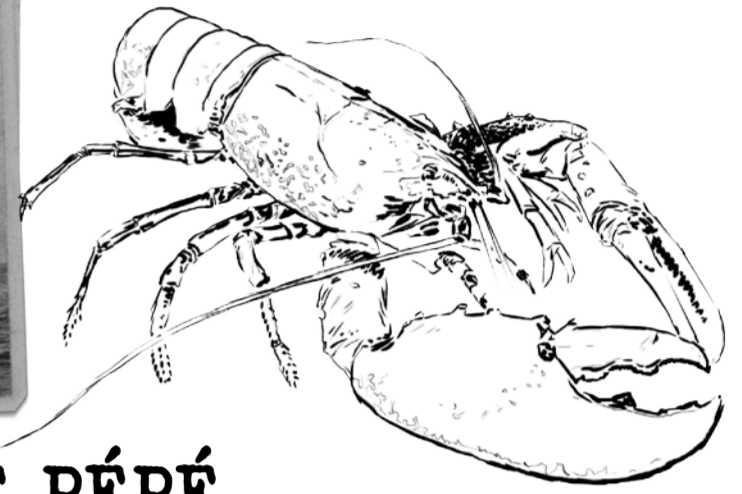


LA CAVE DE PÉPÉ

La pêche de qualité de grand-père en fils

Sur le Labous Mor, nom des bateaux de Job le grand-père et aujourd'hui de Loïc, la pêche est résolument engagée. Bar, lieu jaune et pagre sont pêchés à la ligne au large de Plouguerneau, et font l'objet d'une attention particulière aussitôt à bord qui garantit une qualité optimale. L'hiver la pêche est axée sur le rouget, à chaque produit sa saisonnalité ! Coté crustacés, les homards sont pêchés d'avril à septembre. Tous ces produits arrivent en direct sur la table de Mémé Lilia, encore gorgés d'iode. Ici, le poisson est très - très frais.

La pêche durable à Lilia, c'est un engagement environnemental, une question de préservation des écosystèmes, mais aussi une volonté de respecter le bien-être de ses hôtes, de partager un moment convivial autour d'un produit de qualité en continuant d'écrire la jolie histoire d'une famille de pêcheurs-cuisiniers.



VIN ROUGE

..... Au verre 12 cl 75 cl

Château Tapie
Languedoc AOP 4,80€ 20,80€
Un vin gourmand et fruité aux subtiles notes de garrigues.

Secret de Lunès "Pinot Noir",
IGP Pays D'Oc 27,80€
Gamme de vins de cépages bios, qui révèle la typicité de chaque cépage issu de la propriété Mas de Lunès.

Château Rigodrie,
Puisseguin Saint-Emilion AOP . 6,00€ 30,80€
Intensité, richesse, tanins équilibrés pour un vin bio tout en finesse !

Les Rouillères Frédéric Mabileau,
Saint Nicolas de Bourgueil AOP 6,00€ 31,50€
Véritable friandise pour ce vin juteux et éclatant de fruits rouges : un vin bio de Loire qui se veut simple et pur.

Domaine des Hortasses,
PIC Saint-Loup AOP 28,50€
Vin puissant et sec, aux arômes de fruits noirs et d'épices. Mélange réussi entre deux cépages, le syrah et grenache

Domaine Julien Fouet Saumur AOC 38,50€
Vin nature, sans sulfites ajoutés. Ce vin offre un bouquet de fruits rouges explosif et croquant.
Vin au plus proche du raisin !

Domaine St Damien,
Gigondas AOP 42,00€
Un petit domaine, une grande appellation ! C'est au cœur de la Vallée du Rhône, sous la barre rocheuse des Dentelles de Montmiral, que le domaine familial Saint Damien est présent depuis 1821. Quatre générations de vignerons ont travaillé sur ce domaine dont le nom évoque une chapelle jadis située à proximité des caves et détruite de nos jours. Alliant méthodes anciennes aux nouvelles technologies culturales, c'est avec le respect du terroir que le domaine obtient la certification en agriculture biologique en 2012.

Château d'Alix.
Pessac Léognan AOP 55,00€
En 2008, Jean Noel et Muriel Belloc, déjà propriétaires du Château Brondelle, décident d'investir en Pessac Léognan. Ils partent d'une page blanche, 21 hectares de Bois en AOP, aujourd'hui planté en vigne. Le premier millésime est vinifié en 2012.

Héritage de Chasse-Spleen.
Haut-Médoc 58,00€
Un vin d'une grande structure et ferme, issu d'une agriculture raisonnée.

La Closerie de Fourtet.
Saint-Emilion Grand Cru 68,00€
Les vendanges de ce vin de prestige sont manuelles, le raisin est trié au chai, la cuvaison dure une trentaine de jours, l'élevage dure 18 mois dans 80% de barriques neuves.

La Sirène de Giscours.
Margaux 71,00€
À l'image du grand vin, Château Giscours, la Sirène offre aux amateurs le charme de sa jeunesse et toute la générosité de son terroir.



La Parisienne

On a tous une mémé Lilia
Ma mémé Lilia à moi, « Ninin » était fille de Pêcheur. Son bateau « La Parisienne » avait fière allure.

Elle avait le goût de cuisiner les produits de la mer et le don de sublimer les produits de la terre. Un dimanche elle nous régala avec ses petits plats mijotés comme son fameux ragoût de petits pois, suivis de ces délicieuses lichouseries, moi, c'est son quatre quarts aux pommes que jadorais.

Son plaisir était de recevoir autour de sa table et de ses plats généreux, plaisir qu'elle nous a transmis et que l'on continue de perdurer aujourd'hui pour le bonheur de tous.
- ArmeLle

VIN BLANC

..... Au verre 12 cl 75 cl

Domaine de l'Aigle,
Limoux AOP 7,20€ 40,50€
Chardonnay bio d'une fraîcheur et d'une minéralité exceptionnelle

Les chevaux aussi aiment le chenin,
Philippe Germain, Anjou AOP 6,00€ 25,00€
Une cuvée coup de cœur, idéal pour l'apéritif, qui offre un Chenin Bio sur la fraîcheur et les agrumes.
À déguster avec ou sans selle !

Le voyage extraordinaire,
Muscadet sur Lie AOP 28,00€
La famille Lieubeau s'est amusée à imaginer ce qu'aurait pu être la saga des Voyages Extraordinaires de Jules Verne, le génie littéraire nantais, s'il avait puisé son inspiration dans le vin de sa ville natale. Vin bio et issu d'une agriculture raisonnée.

Sancerre AOP 41,50€
Beau vin vif et élégant, idéal en apéritif ou avec les produits de la mer.
Vendanges manuelles

Le Pinot de JO H. Alsace
Pinot Gris AOP 6,00€ 31,00€
Un vin bio idéal pour l'apéro grâce à son intense fraîcheur.

CHAMPAGNE / MOUSSEUX

..... Au verre 12,5 cl 75 cl

Bouvet Brut de Loire,
Saumur AOC Blanc Brut 6,50€ 30,00€

Champagne Taittinger,
Brut réserve 72,00€

La Chablisienne "Dame Nature",
Chablis AOP 42,50€
Un Chablis Bio - Minéral et belle fraîcheur.

Domaine des Entrefaux Charles et François Tardy.
Crozes-Hermitage AOP 41,50€
Nez capiteux par l'expression de notes fleuries, fruitées et épicées. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques, ni produits de synthèse.

Hautes côtes de Nuits 42,50€
AOP La Quarpande NUITON BEAUNOY
Fruité et élégant. Typique du terroir des hautes cotes de nuits.

Beaune du Château.
Premier cru, domaine Bouchard Père & fils, Bourgogne 69,00€
Bouquet élégant de fleurs et de fruits sur une légère note vanillée. Parfumé au palais, subtilement enveloppé, il révèle aussi l'élégance des très rares Beaune blancs.

VIN ROSÉ

..... Au verre 12 cl 75 cl

Amaryllis,
Côte de Provence AOP 5,30€ 24,00€
Fruité, acidulé et frais sont les principales qualités de ce rosé de Provence bio !

Château de l'Escarelle,
Côteaux Varois, En Provence AOP 29,00€
Tradition et sobriété sont les maîtres-mots de cette cuvée bio à partager en toute occasion.

Domaine Orenge de Gaffory,
Patrimoine AOP 39,00€
Vin corse bio et issu d'une agriculture raisonnée, offrant rondeur, fraîcheur et velouté.

Mémé Lilia