BIÈRES PRESSIONS

25 cl .... 33 cl ..... 50 cl

Terenez 4,9º ..... 3,30€ .... 4,50€ ..... 6,20€
— Bière blonde légère brassée dans le Finistère (Le Faou) qui offre un équilibre parfait entre grain et houblon.

Terenez triple (6.7º)
..... 4,70€ ..... 6,10€ ..... 8,80€
— Des reflets cuivrés, une gourmandise riche de fruits mûrs. Trois grains, orge, avoine et blé pour un goût qui se déploie, enveloppe et provoque.

Terenez blanche (5.6º)
..... 4,50€ ..... 5,90€ ..... 8,60€
— Une déferlante, une vague claire, une fraicheur d'agrumes entre le citron et l'orange. Elle délivre toute la promesse de son origine bretonne.

BIÈRES BOUTEILLES

BRASSERIE TERENEZ
(Le Faou)

Terenez IPA (4,9º) ..... 33 cl ..... 6,10€
— Bière rafraichissante et aromatique avec une agréable amertume.

Terenez Blé noir (6º) ..... 33 cl ..... 6,10€
— Brassée avec du blé noir, de la fève de tonka et du miel d'Ouessant, cette bière aux couleurs cuivrées est une ode à la gourmandise.

BRASSERIE DE L'HERMINE
(Plouhinec)

Petite Fripouille 7º
(bière ambrée) ..... 6,10€

Arsouille 6º
(bière blonde) ..... 6,10€

Triple buse 9º
(bière blonde forte) ..... 6,10€

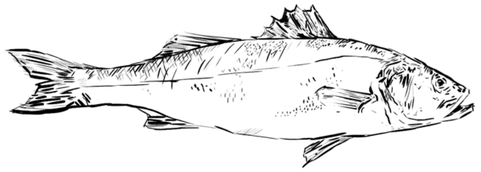
Nenette 4º
(bière aux fruits) ..... 6,10€

BIÈRES SANS ALCOOL

Heineken 0.0 ..... 4,60€

CIDRES

Cidre Kerné Brut, 25 cl ..... 5,10€



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

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.

Kremmig ..... 4 cl ..... 5,00€
Crème d'eau de vie de cidre

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€

Lagavulin, 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 ..... 4,10€

Breizh Cola zéro ..... 33 cl ..... 4,10€

Breizh tonic ..... 33 cl ..... 4,10€

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 ..... 4,20€

Jus artisanal Charles Papillon
Orange, tomate, pêche
..... 25 cl ..... 4,50€

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

EAUX

Plancoët ..... 33 cl ..... 3,00€

Plancoët ..... 50 cl ..... 3,80€

Plancoët fines bulles ... 50 cl ..... 3,80€

Plancoët ..... 1 l ..... 4,30€

Plancoët fines bulles ... 1 l ..... 4,30€

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).

Expresso ..... 1,90€

Ristretto ..... 1,90€

Café allongé ..... 1,90€

Grand café (double café) ..... 3,60€

Capuccino ..... 3,70€

Décaféiné ..... 2,00€

Café crème (café au lait) ..... 2,10€

Latte Macchiato ..... 4,70€

Grand café crème
(double café au lait) ..... 3,70€

Chocolat chaud
au bon lait entier ! ..... 3,80€

THÉ ET "PISS'MÉMÉ" BARRONY'S ..... 3,50€
Servi nature, avec une tranche de citron bio ou à la menthe fraiche
· **Thé noir Bio de Tanzanie**
· **Thé vert Bio Fog Tea de Chine**

LES CRÉATIONS :

· **Thé vert fruits rouges Bio**
Une saveur à la Française, c'est un panier de fruits rouges qui inonde cet authentique Thé vert Sencha Bio. Il nous dévoile un doux mariage du végétal avec les notes acidulées et parfumées de la fraise, de la framboise et des groseilles

· **Thé blanc Citron Romarin Bio**
Cette référence vous invite à une escapade dans la garrigue Provençale où dansent les senteurs du romarin. Ce Thé Blanc Bio aux longues feuilles argentées, réveillé par les arômes toniques du citron offre un agréable moment de fraîcheur et de vitalité.

· **Tisane fruitée Bio – Yuzu Framboise**
Acidulée, pétillante et tonique comme sa couleur, cette tisane de fruits rouges confondue aux arômes du Yuzu est une bulle de saveurs.

· **Tisane Ayurvédique Bio**
Outre les bienfaits portés par ce mélange ayurvédique à base de gingembre, coriandre, curcuma, clou de girofle.... vous obtiendrez une tisane apaisante, facile à boire à toute heure, aussi bien chaude ou froide.

· **Tisane bio Fraicheur provençale**
Avec cette tisane, rejoignez-nous au cœur d'un jardin provençal où se confondent les effluves du thym, de la sauge, du fenouil et des fleurs de lavande sur une tonalité doucement mentholée. Infusion fraiche et décontractante.

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.

- Marie-Charlotte

"On aime bien les bonnes choses à Lilia, c'est aussi simple que cela.
Nous nous sommes toujours attelés à bien pêcher pour avoir un bon produit à cuisiner, à déguster avec des patates nouvelles, à partager en famille.
Ce restaurant, ça fait longtemps que l'on en rêvait : mettre à la carte les produits qu'on est partis pêcher avec tout le soin qu'on y met... C'est une passion que l'on souhaite partager avec nos amis, et nos clients.
Entre le bar, le lieu, le pagre, le rouget, le homard, l'araignée... Ce ne sont que de beaux produits, de bons produits.
Le partage, c'est ça notre motivation, notre vocation, c'est un peu une marque de famille, un esprit de famille."

- Armelle & Loïc Bleunven

Conception et réalisation graphique : Mônsieur Florent Richard. v.20241228 Textes Virginie Brégeon de Saint-Quentin.

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

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 Bleunven

Les cocktails de Matthieu

Tapassiettes, les bons produits du coin

Des planches de produits locaux, de bons produits de la mer ou de la terre, préparés maison, à partager autour d'un verre, à déguster en entrée, à grignoter au déjeuner.

En fonction des arrivages et de ce que Mère Nature nous apporte : fumaisons maison, rillettes de poisson, légumes des jardins, tartines du pêcheur, et poissons fumés... Recettes improvisées et de saison.

À consulter à l'intérieur de la carte.

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

LES RECETTES DE FAMILLE

Pépé Salvador ..... 5 cl ..... 9,00€
Cachaça Sagatiba, sirop de sucre canne, citron vert bio, confiture de mûres.
— Associant acidité, fraicheur et sucre, c'est le cocktail rafraichissant à base de cachaça (alcool brésilien).

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 Zubrowka, cointreau infusé 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 fraicheur, des bulles, de l'amertume.

Moscow Mule ..... 14 cl ..... 11,00€
Vodka Zubrowka, 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 ..... 16 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 Zubrowka, 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 !

LE GIN "TONIQUE" DE MÉMÉ

Tous nos gins sont accompagnés de Tonic Fever Tree.

Le Hendrick's ..... 4 cl ..... 12,00€
Ce gin particulièrement inhabituel est créé à partir de onze plantes botaniques. L'infusion de rose et de concombre imprègne ce liquide de sa saveur unique et équilibrée, offrant un gin particulièrement doux et floral.

Le Hendrick's Orbium ..... 4 cl ..... 12,00€
Comme le Hendrick's Original infusé avec des essences de rose et de concombre.
— Il tient son originalité de sa composition à base de quinine, d'absinthe et de lotus bleu.

Seizh celtic Dry Gin ..... 4 cl ..... 12,00€
Distillé à partir de sept plantes aromatiques, ce gin artisanal est produit en très petite quantité au cœur de la Bretagne aux portes de la légendaire forêt de Brocéliande.

The Botanist ..... 4 cl ..... 15,00€
Gin passionnant, inhabituel de Isley, gin de trente deux plantes originaires de l'ile des Hébrides.

Gin Speakeasy ..... 4 cl ..... 15,00€
Gin aux notes fines et élégantes de genévrier et d'agrumes, il vous surprendra par sa fraicheur et sa longueur en bouche. Il est produit au cœur de la Bretagne, non loin de la légendaire forêt de Brocéliande.

LES MARINS D'EAUX DOUCES

Le Virgin Mojito de Pépé ..... 7,00€
Sucre de canne, menthe, citron vert bio, ginger ale.

Pépé Job ..... 6,50€
Sirop de thym maison, confiture de mûres, jus de cranberry.

Virgin Spritz ..... 6,50€
Crodino, perrier

Notre carte de boissons et cocktails a été imaginée par Matthieu, notre maître d'hôtel, lui aussi arrière-petit-fils de Mémé Lilia. Formé à l'école hôtelière de Saint Nazaire et fort de plusieurs années d'expérience, il a à cœur de vous faire passer un bon moment de convivialité et de vous faire découvrir ses cocktails !

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 LES PRIX SONT TTC SERVICE COMPRIS.

La cuisine 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 II.

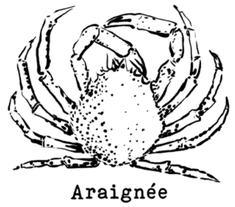
Sa cuisine met le produit à l'honneur, en toute simplicité, et sa générosité propose de belles portions, permettant une expérience gustative XXL.

FORMULE DU MIDI

Servi de 12 h à 14 h du lundi au vendredi sauf jours fériés
Plat + dessert ..... 16,00€

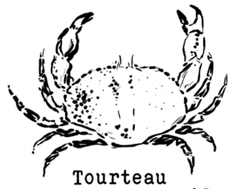
MENU ENFANT

Plat + dessert + boisson ..... 11,80€



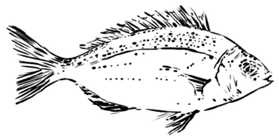
Araignée

Étrille



Tourteau

Bar / Loup



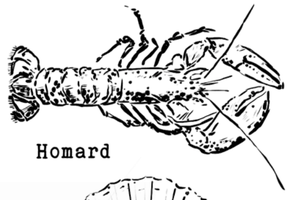
Dorade grise

Lieu jaune

Poissons & crustacés

Crevette bouquet

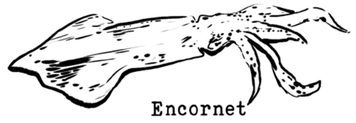
Rouget grondin



Homard

Seiche / Margatte

Coquille Saint-Jacques



Encornet

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

LES 3 COMMANDEMENTS DU PÊCHEUR RESPONSABLE

Pratiquer une pêche raisonnée et ciblée, suivre la saisonnalité, respecter la maille minimale.

Notre film : La pêche

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.

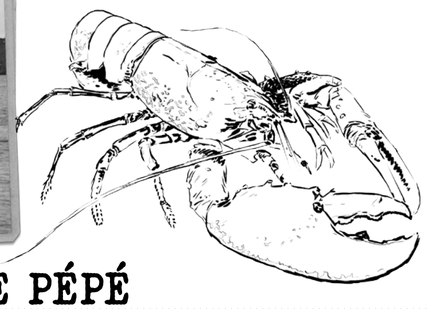
Notre film : La cuisine

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

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.



LA CAVE DE PÉPÉ

VIN ROUGE

..... Au verre 12 cl ..... 75 cl

Château Tapie
Languedoc AOP ..... 4,90€ ..... 22,80€
Un vin gourmand et fruité aux subtiles notes de garrigues.

Secret de Lunès "Pinot Noir",
IGP Pays D'Oc ..... 29,80€
Gamme de vins de cépages bios, qui révèle la typicité de chaque cépage issu de la propriété Mas de Lunès.

Le haut carroi, vieilles vignes Sylvain Bruneau,
Saint Nicolas de Bourgueil AOP
.....6,50€ ..... 32,50€
...Un vin bio ample aux tanins fondus et d'une belle longueur, qui offre une belle palette d'arômes.

Morgon Cote du Py mommessin,
Morgon AOP ..... 39,50€
Ce vin offre une minéralité très pure en bouche, avec des tanins denses, soyeux, veloutés, élégants et une très belle longueur en finale

Orca - Marrenon,
Ventoux AOP ..... 7,00€ ..... 41,50€
Dans ce vin labellisé agri confiance, les tanins du bois sont fondus, la finale est fraiche sur la complexité, avec une belle longueur en bouche.

Domaine des Hortasses,
PIC Saint-Loup AOP ..... 30,50€
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 ..... 39,50€
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 ..... 43,00€
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. 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 de la grille,
Chinon AOP ..... 31,50€
Un vin de structure avec une trame tannique qui persiste en bouche et lui offre une belle longueur !

Château d'Alix,
Pessac Léognan AOP ..... 55,00€
En 2008, Jean Noel et Muriel Belloc, déjà propriétaires du Chateau 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.

VIN BLANC

..... Au verre 12 cl ..... 75 cl

Domaine de l'Aigle,
Limoux AOP ..... 7,50€ ..... 42,50€
Chardonnay bio d'une fraicheur et d'une minéralité exceptionnelle

Les chevaux aussi aiment le chenin,
Philippe Germain, Anjou AOP 6,00€ ..... 28,00€
Une cuvée coup de cœur, idéal pour l'apéritif, qui offre un Chenin Bio sur la fraicheur et les agrumes.
À déguster avec ou sans selle !

Le voyage extraordinaire,
Muscadet sur Lie AOP ..... 30,00€
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 ..... 45,50€
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€ ..... 33,00€
Un vin bio idéal pour l'apéro grâce à son intense fraicheur.

La Chablisienne "Dame Nature".
Chablis AOP ..... 45,50€
Un Chablis Bio - Minéral et belle fraicheur.

Domaine des Entrefaux Charles et François Tardy.
Crozes-Hermitage AOP ..... 45,50€
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 ..... 44,50€
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.

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€

VIN ROSÉ

..... Au verre 12 cl .....75 cl

Amaryllis,
Côte de Provence AOP ..... 5,40€ ..... 25,00€
Fruité, acidulé et frais sont les principales qualités de ce rosé de Provence bio !

Château de l'Escarelle,
Côteaux Varois, En Provence AOP ..... 30,00€
Tradition et sobriété sont les maitres-mots de cette cuvée bio à partager en toute occasion.

Naturalys Grenache
IGP Pays d'Oc Rosé ..... 29,00€
Un rosé frais au nez séducteur de petits fruits rouges, gourmand et doté d'une belle finale aromatique.

Domaine Orenga de Gaffory,
Patrimonio AOP ..... 39,00€
Vin corse bio et issu d'une agriculture raisonnée, offrant rondeur, fraicheur et velouté.

La Parisienne

On a tous une mémé Lilia

Ma mémé Lilia à moi, « Ninnin » 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. Alors le dimanche elle nous régalait 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 j'adorais.

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

Notre film : La philosophie

TOUS LES PRIX SONT TTC SERVICE COMPRIS.

Mémé Lilia