



VIRGIN COCKTAILS

MOJITO	8,50€
MOJITO FRAISE	8,50€
PIÑA COLADA	8,50€
MOJITO ANANAS	8,50€
DAÏQUIRI	8,50€

BOISSONS FRAÎCHES

HAMOUD LIMONADE, SLIM ANANAS/ORANGE/LEMON, SELECTO 25CL 3,60€

FANTA ORANGE 25CL 3,60€ FUZE TEA PECHE 25CL 3,60€

LIMONADE LORINA 33CL 3,60€ DIABOLO 33CL 4,00€

COCA-COLA / COCA ZÉRO / COCA CHERRY 33CL 3,60€

ORANGINA 25CL / OASIS 25CL 3,60€ **PERRIER** 33CL 3,60€

SPRITE 25CL 3,60€ SCHWEPPES AGRUMES / TONIC 25CL 3,60€

OREZZA 50CL / **SAN PELLEGRINO** 50CL 5€ **EVIAN** 50CL 4,00€

JUS PAGO 20CL 3,60€

PARFUMS: CITRON/CITRON VERT, BANANE, POMME, A.C.E, ORANGE, FRAISE, ANANAS.

SIROP AU CHOIX 4CL 2,50€

PARFUMS: MENTHE, MENTHE GLACIALE, FRAISE, GRENADINE, MYRTILLE, CASSIS, CERISE, FRAMBOISE, VIOLETTE, BONBON FRAISE, BARBE À PAPA, BUBBLE GUM, POMME VERTE, POIRE, ANANAS, FRUIT DE LA PASSION, ORANGE, MANGUE, PAMPLEMOUSSE ROSE, MELON, PÊCHE, CITRON, PAC, ORGEAT, ANIS, GAMBETTA, KIWI, NOIX DE COCO.

PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS



POUR COMMENCER

ENTRÉES

LA BROCHETTE TUNISIENNE DE TATA: 15,90€

BROCHETTE DE BOEUF (150G) À LA MENTHE ET AU CUMIN, POIVRONS MARINÉS À L'AÏL, TOMATES, MESCLUN DE SALADE, SAUCE PESTO.

PÔELÉE DE VOLAILLE SAUCE AU BASILIC: 14,90€

PÔELÉE DE DÉS DE FILET DE POULET À LA SAUCE AU BASILIC FRAIS LÉGÈREMENT GRATINÉ AU PARMESAN.

CASSOLETTE DE NOIX DE SAINT JACQUES: 15,90€

NOIX DE SAINT JACQUES SANS CORAIL D'ÉCOSSE (SELON ARRIVAGE) SERVIES AVEC SA SAUCE AU HOMARD ET LÉGÈREMENT GRATINÉ AU PARMESAN ET ACCOMPAGNÉ D'UN MESCLUN DE SALADE.

MOMENT DE PARTAGE



SALADES

CAESAR POULET PANÉ: 19,50€

MESCLUN DE SALADE, TOMATE CERISE, SAUCE CAESAR, PARMESAN, TENDERS DE POULET PANÉ, CROÛTONS DE PAIN, FEUILLES D'ENDIVES.

ROULEAU DE PRINTEMPS AU CHÈVRE: 20,90€

MESCLUN DE SALADE, TOMATES CERISE, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS, PÂTE PHYLLO, LARDONS DE VOLAILLE, SAUCE PESTO.

CAMEMBERT DI BUFALA: 20,90€

FROMAGE AU LAIT DE BUFFLONNE DE LOMBARDIE (250G) AVEC UN CRÉMEUX EXCEPTIONNEL, MESCLUN DE SALADE, TOMATE CERISE, CROÛTONS DE PAIN, SAUCE PESTO, LARDONS DE VOLAILLE.

PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS



PASTA

Goutez nos gnocchis fraiches (250g) faites maison
servis avec sauce aux choix et gratiné au parmesan

24,90€



PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS

CÔTÉ TERRE & MER

VIANDES ET POISSONS

TOURNEDOS ROSSINI REVISITÉ: 34,90€

PAVÉ DE FILET DE BOEUF (180g) SUR TOAST DE PAIN CAMPAGNE GRILLÉ SERVI AVEC SA SAUCE AU FOIE GRAS ET SA BRISURE DE TRUFFE NOIRE.

PAVÉ DE SAUMON DE NORVÈGE: 28,90€

PAVÉ DE SAUMON TENDRE ET FONDANT (250g env.)

MAGRET DE CANARD SAUCE AU CHOIX: 28,90€

MAGRET DE CANARD (350g env.) SERVI AVEC UNE DÉLICIEUSE SAUCE MAISON AU CHOIX.

SOURIS D'AGNEAU SAUCE AU BASILIC: 29,90€

SOURIS D'AGNEAU (350g env.) SERVI AVEC SA SUCCULENTE SAUCE AU BASILIC FRAIS.

FILET DE DORADE SAUCE CRÈME D'AÏL SAFRANÉE: 28,90€

POISSON PÊCHÉ EN MÉDITERRANÉE (250g env.) SERVI AVEC SA SAUCE CRÈME D'AÏL SAFRANÉE, SELON ARRIVAGE.

SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE PROVENÇALE FAÇON LILI: 26,90€

DÉS DE FILET DE VOLAILLE (200g env.) SERVI DANS SON PLAT AVEC SA SAUCE PROVENÇALE ET LÉGÈREMENT GRATINÉ AU PARMESAN.

NOIX D'ENTRECÔTE AU SEL NOIR DE L'HIMALAYA: 28,90€

PIÈCE DE BOEUF GOUTEUSE ET PERSILLÉE (220g env.) PARSEMÉ DE SEL NOIR DE L'HIMALAYA

ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT: 26,90€

BAVETTE D'ALOYAU (200G ENV.) EMINCÉ EN FINE LAMELLE SERVIE DANS SON PLAT AVEC SA SAUCE AU POIVRE VERT ET LÉGÈREMENT GRATINÉ AU PARMESAN.

TOUT NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX, LA SECONDE SERA FACTURÉE.

NOS GARNITURES: FRITES FRAICHES, GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES À LA PROVENÇALE, RIZ PILAF, MESCLUN DE SALADE.

NOS SAUCES: FOIE GRAS, MORILLES, HOMARD, BASILIC, CRÈME D'AÏL SAFRANÉE, MIEL.

SUPPLÉMENT DE SAUCE OU GARNITURE AU CHOIX: 2,00€

PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS



NOS BURGERS GOURMETS

BURGER CAESAR FAÇON LILI: 19,50€

PAIN BUN'S BRIOCHÉ NATURE, TENDERS POULET PANÉ, TOMATE CERISE, MESCLUN DE SALADE, PARMESAN, SAUCE CAESAR.

BURGER LILI SIGNATURE: 22,90€

PAIN BUN'S BRIOCHÉ NATURE, STEAK HACHÉ FRAIS FAÇON BOUCHÈRE (150g), MESCLUN DE SALADE, TOMATE CERISE, PARMESAN, SAUCE AU FOIE GRAS.

BURGER DE LA MER: 21,90€

PAIN BUN'S BRIOCHÉ NATURE, FILET DE DORADE FRAIS, MESCLUN DE SALADE, TOMATE CERISE, PARMESAN, SAUCE BASILIC.

TOUS NOS PAINS À HAMBURGER SONT CERTIFIÉS HALAL



PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS

POUR LES PITCHOUNS

MENU ENFANT

12€

1 SIROP AU CHOIX

+

STEAK HACHÉ FRAIS OU TENDERS DE POULET

+

CRÊPE AU SUCRE OU POM'POTES



PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS

FINIR EN DOUCEUR



DESSERTS MAISON

- TIRAMISU AU NUTELLA 9€
- CRÈME BRULÉE DUBAÏ STYLE 10€
- CAFÉ GOURMAND 9€
- THÉ GOURMAND 9€
- COOKIE DOUGH 10€



CRÊPES MAISON

- SUCRE, CITRON, CARAMEL, MIEL, SIROP D'ÉRABLE, CRÈME DE MARRON 7,00€
- NUTELLA, CHOCOLAT CHAUD 8,00€
- LA KINDER: BOULE VANILLE, CHANTILLY, NUTELLA, SCHOKOBONS. 9,50€
- LA LILI: MOUSSE NUTELLA, CRÈME ANGLAISE, CHANTILLY, CHOCOLAT, ÉCLATS DE NOISETTES. 9,50€
- NUTELLA BANANE: NUTELLA, CHANTILLY, BANANE, BOULE VANILLE, AMANDES GRILLÉES. 9,50€

TOUTES NOS GÉLATINES ET NOS CHANTILLY POUR PÂTISSER SONT CERTIFIÉES HALAL

PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS

ICE CREAMS



Lorsque deux amis d'enfance Houssem et Marwen se retrouvent des années plus tard, leurs parcours les ont menés à des sommets culinaires. L'un est devenu un chef cuisinier renommé et propriétaire de son restaurant, tandis que l'autre est devenu un artisan glacier réputé pour ses créations uniques. Ensemble, ils ont uni leurs talents pour créer une expérience gustative inoubliable.

Imaginez des desserts maison délicieux sublimés par des glaces artisanales de premier choix, toutes certifiées Halal.

C'est ainsi que le restaurant Chez Lili et la maison Charbet ont uni leurs forces pour votre plus grand plaisir. Le savoir-faire français, maîtrisé par un français d'origine tunisienne pour la cuisine traditionnelle française et par un français d'origine algérienne pour la fabrication de glaces artisanales se rencontre dans une fusion harmonieuse. Cette collaboration est une source de fierté pour la diaspora maghrébine.

LALILI: 12,90€

2 BOULES VANILLE DE MADAGASCAR, 1 BOULE NOISETTE DU PIÉMONT, CRÈME ANGLAISE, NUTELLA, CHANTILLY, ÉCLATS DE NOISETTES.

NUTELLA BANANE: 12,90€

2 BOULES VANILLE DE MADAGASCAR, 1 BOULE NUTELLA BANANE, BANANE (FRUIT), CHANTILLY, AMANDES GRILLÉES.

BANANA SPLIT: 12,90€

1 BOULE VANILLE DE MADAGASCAR, 1 BOULE CHOCOLAT, 1 BOULE FRAISE, BANANE (FRUIT), GANACHE CHOCOLAT, AMANDES GRILLÉES, CHANTILLY.

VIRGIN MOJITO: 12,90€

3 BOULES VIRGIN MOJITO, JUS DE CITRON VERT, CHANTILLY.

VIRGIN MOJITO FRAISE: 12,90€

2 BOULES VIRGIN MOJITO, 1 BOULE FRAISE, PURÉE DE FRAISE, CHANTILLY.

VIRGIN MOJITO PASSION: 12,90€

2 BOULES VIRGIN MOJITO, 1 BOULE PASSION, PURÉE FRUIT DE LA PASSION, CHANTILLY.

LA MARSEILLAISE: 12,90€

2 BOULES NAVETTE, 1 BOULE CHOCOLAT, GANACHE CHOCO, CHANTILLY, AMANDES GRILLÉES.

COUPE 3 BOULES 11,00€

PARFUMS: FRAISE, CHOCOLAT, NOISETTE DU PIÉMONT, VANILLE DE MADAGASCAR, PASSION, CITRON, NUTELLA BANANE, VIRGIN MOJITO, NAVETTE.

PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS

UN DERNIER INSTANT

ESPRESSO 2,00€

DECAFEINATO 2,00€

MOCHA 3,50€

CHOCOLAT CHAUD 3,50€

CAFÉ AU LAIT 2,20€

LUNGO 2,10€

CAPPUCCINO 3,50€

MARRAKECH TEA 3,00€

CHOCOLAT LIÉGEOIS 3,50€

CAFÉ LIÉGEOIS 3,50€



PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS

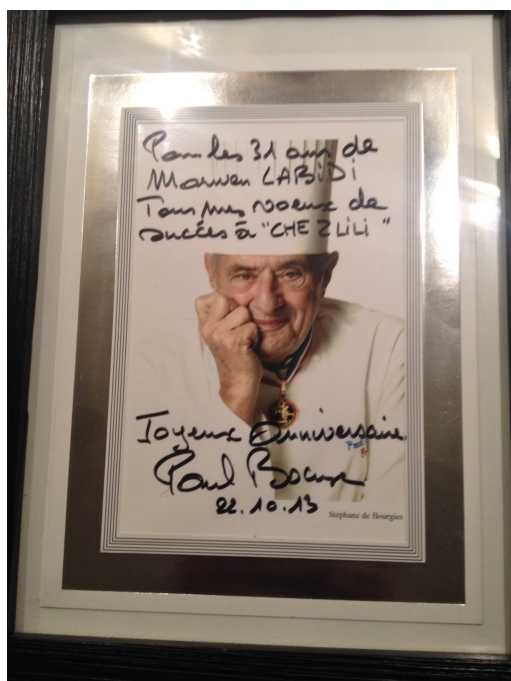
MON HISTOIRE

Amoureux et passionné de cuisine depuis mon plus jeune âge, j'ai hérité de cette passion de ma mère, qui m'a impliqué dans la préparation des plats familiaux dès mon plus jeune âge. Depuis 1999, je parcours le monde culinaire, passant du métier de pâtissier à celui de cuisinier, de l'apprentissage au poste de chef. J'ai gravi les échelons avec patience et rigueur, mettant tout mon cœur dans chaque étape. Au fil des ans, j'ai accumulé une riche expérience culinaire en travaillant dans divers établissements.

Pour remercier ma mère de ce partage qui est devenu ma vocation, j'ai ouvert mon premier restaurant en 2011, alors que je n'avais que 27 ans. Je l'ai appelé « Chez Lili », en hommage à ma mère. C'est le début d'une grande aventure qui dure depuis déjà 14 ans, au plus grand plaisir de nos clients.



Mes plus belles récompenses sont d'avoir été élu meilleur restaurant halal en 2020 et 2022, et d'avoir reçu une dédicace de Monsieur Paul Bocuse en 2013.



LA SECOND CHEFFE

Arrivée en 2016 dans mon établissement, sans aucune expérience dans la restauration traditionnelle, elle commença par un stage de quelques semaines qui lui donna l'envie de se lancer dans une carrière de cuisinière. Ce stage lui offrit un avant-goût du métier et lui fit découvrir les perspectives d'avenir qui s'offraient à elle, ainsi que l'amour des produits et du métier.

Après ce court mais riche en réflexion stage, elle décida de suivre une formation hôtelière de deux ans, alternant cours et travail. À la fin de cette période, elle obtint son diplôme avec mention, faisant la fierté de mon entreprise en étant première de sa classe pendant ces deux années consécutives.

De l'été 2018 à la fin de l'année 2019, elle exerça à mes côtés en tant que cuisinière qualifiée. Depuis le début de l'année 2020, elle s'épanouit en tant que second chef de cuisine, toujours pour le plus grand plaisir de nos très chers clients.



RÉSEAUX SOCIAUX



RESTAURANT CHEZ LILI



RESTAURANT_CHEZ_LILI



RESTAURANTCHEZLILI



CHEZ LILI



RESTOCHEZLILI



RESTAURANTCHEZLILI

Abonnez vous pour suivre toutes nos actualités