

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

Planches apéros, 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 fraîchement cueillis, tartines du pêcheur, et poissons fumés maison...

Recettes improvisées et de saison.

À consulter sur le chevalet.

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



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.

LES RECETTES DE FAMILLE

- Pépé Salvador** 5 cl 9,00€
Cachaça, sirop de sucre canne, citron vert bio, confiture de mûres.
— Associant acidité, fraîcheur 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

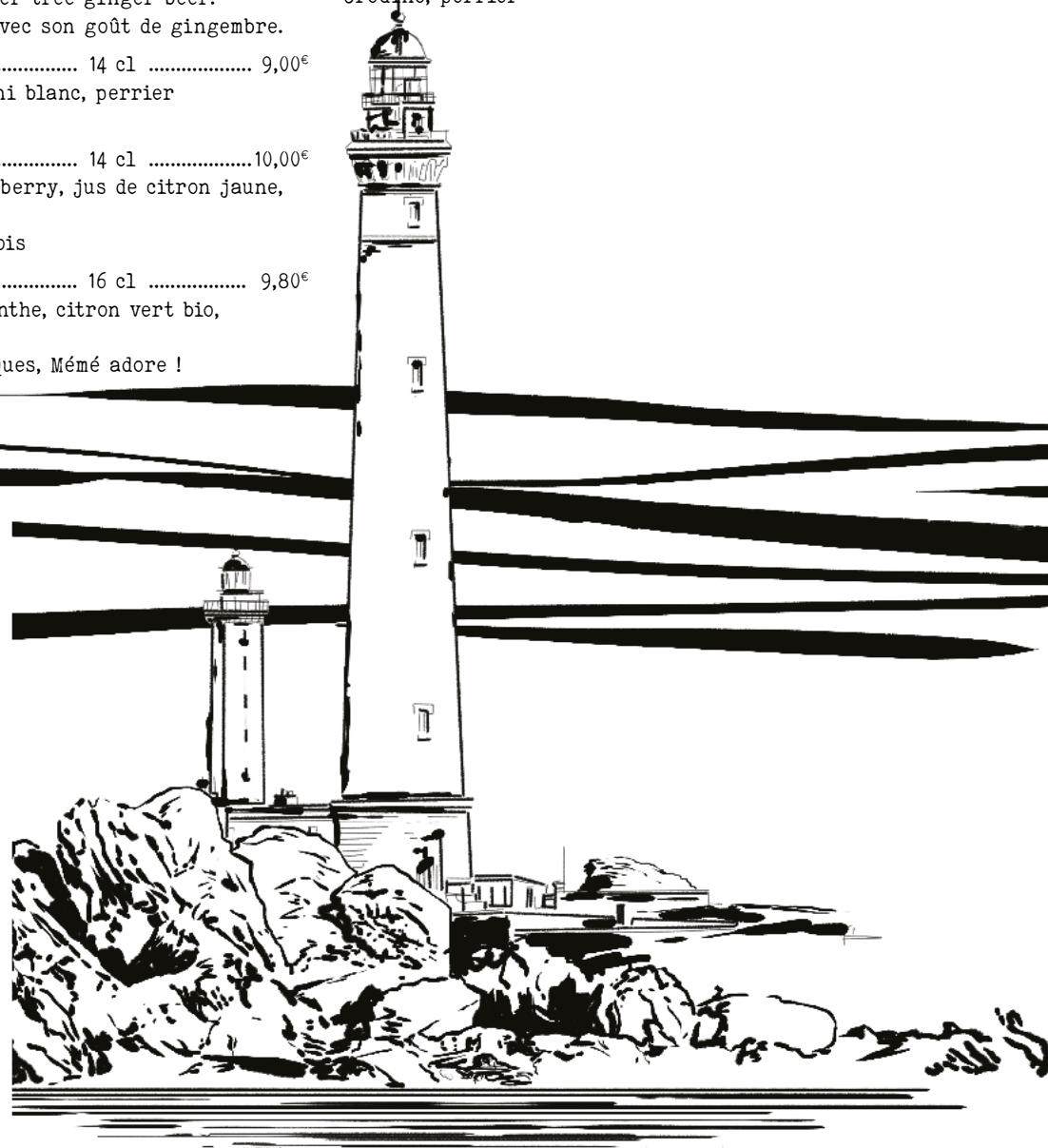
- Apérol Spritz** 14 cl 9,00€
Apérol, Perrier, Prosecco.
— De la fraîcheur, des bulles, de l'amertume.
- Moscow Mule** 14 cl 11,00€
Vodka Zubrowka, citron vert bio, sirop de sucre de canne, Fever Tree Ginger beer, Angustura.
— Cocktail subtilement épicé avec sa touche de gingembre, un des coups de cœur 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'île des Hébrides.
- Gin Speakeasy** 4 cl 15,00€
Gin aux notes fines et élégantes de genévrier et d'agrumes, il vous surprendra par sa fraîcheur et sa longueur en bouche. Il est produit au cœur de la Bretagne, non loin de la légendaire forêt de Brocéliande.

LES COCKTAILS SAGES COMME MÉMÉ

- 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





La cuisine de Guillaume

En cuisine, c'est Guillaume qui officie, entouré de sa brigade. Il sélectionne les meilleurs produits de la terre (légumes de saison, cochon 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, pour ravir tous les gourmands.



FORMULE DU MIDI

Servi de 12 h à 14 h du lundi au vendredi sauf jours fériés

Plat + dessert 16,50€

La formule idéale pour manger vite et bien !

Nous consulter ou consulter l'ardoise pour connaître le menu du moment.



Araignée



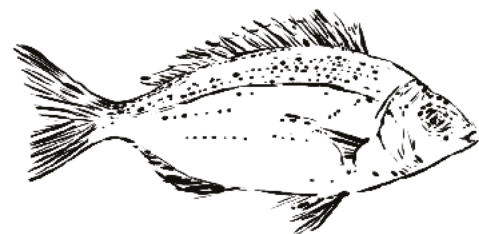
Étrille



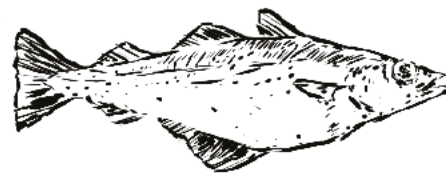
Tourteau



Bar / Loup

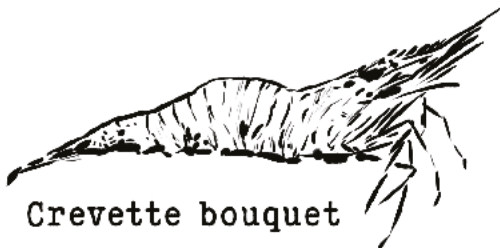


Dorade grise

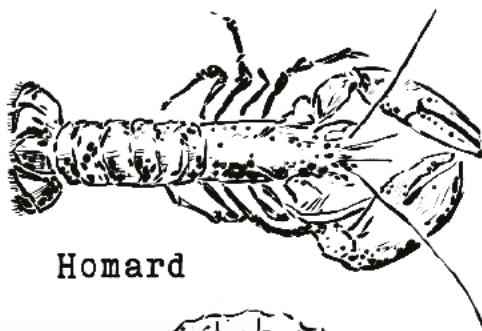


Lieu jaune

Poissons & crustacés



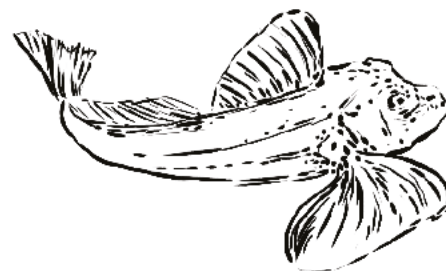
Crevette bouquet



Homard



Coquille Saint-Jacques



Rouget grondin



Seiche / Margatte



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.

MENU MOUSAILLON

Plat + dessert + boisson

11,80€

Conseillé pour les enfants de moins de 10 ans.

Demandez-nous leur carte-jeux dessinée sur-mesure pour les bouts de chou.



PLANCHES APÉROS

- Toasts de poisson fumé maison** 9,50€
- Accras de poissons** 8,00€
- Rillettes de poissons maison** 8,50€

ENTRÉES

- Tataki de Thon rouge de Ligne** 10,00€
Poisson cuit au sel et mariné aux algues et sarrasin,
servi avec un mesclun bio et une sauce île vierge
- Rosace de poulpe fumé maison** 12,00€
Harissa douce et mayonnaise au lait
- Pâté en croute du chef** 9,50€
Servi avec des condiments acidulés

PLATS

Accompagnés de pommes de terre rôties au beurre (à volonté) et légumes bios de chez François Appriou. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

- Poulpe**, pêché par Loïc et Yvon, sur le Labous Mor II 26,00€
Sauce soja et sésame

- Lieu jaune de ligne**, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor II 28,50€
Sauce Bercy au vin blanc fruité - sauce bretonne

- Homard breton grillé**, pêché par Loïc et Yvon sur le Labous Mor II 13€/100g
Sauce estragon, poids au choix

- Noix de St Jacques**, pêchées par Ronan sur le Keneven 29,00€
Sauce au Pommeau de Bretagne légèrement acidulée

- Kig ha farz de Mémé**, servi avec de la poitrine, du jarret et de la saucisse fumée du Groin de Folie 19,00€
Sauce Lipig

- Cuisse de Poulet**, élevé au pâturage par Julien de la Ferme de Kergo 24,00€
Sauce Suprême

- Assiette de Légumes bio de saison**, cultivés par François Appriou 16,00€

FROMAGE & DESSERTS

Tous nos desserts sont réalisés sur place par notre chef pâtissier.

- Tarte tatin** 9,60€
Pomme caramélisée, biscuit blé noir, glace vanille

- Entremet Citron et praliné** 9,60€
Biscuit croustillant aux pralinés
et à la crème de citron

- Éclair de Mémé** 9,60€
Crèmeux noisette et ganache chocolat au lait

- Irish Coffee revisité** 9,60€
Entremet qui se compose d'un biscuit au café, glace café, crèmeux café, syphon au whisky

- Coupe colonel** (alcoolisée) 9,60€
Fumée au thym

- Café gourmand** 9,60€
(+1€ selon la boisson chaude)

Coupe de glace et sorbets artisanaux

- Glace des Alpes
- Une boule 3,50€
 - Deux boules 5,60€
 - Trois boules 8,00€

Parfums : Vanille, chocolat, café, citron jaune, fraise, cassis

Supplément chantilly maison : 1,20€

Les plats présentés ci-dessous sont fournis à titre indicatif, la carte évolue en fonction des arrivages et des saisons.

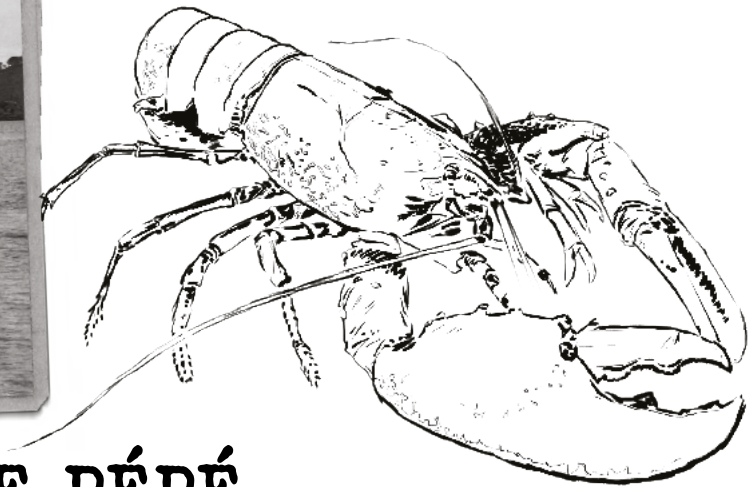
Mémé Lilia



La pêche de qualité de grand-père en fils

Sur le Labous Mor II, 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 ..bouteille
12 cl 75 cl

bouteille
75 cl

AB Château Tapie

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

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 Côte du Py Mommessin

Morgon AOP7,00€..... 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. Notre coup de cœur !

Pinot noir Famille Lieubeau,

IGP Val de Loire5,00€..... 27,00€
Découvrez la Loire dans sa plus belle diversité : fraîcheur, fruit, élégance. Ce vin propose une texture veloutée et des tanins très souples. En conversion vers l'agriculture biologique.

AB 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.

Orca - Marrenon, vieilles vignes,

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

AB 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.



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 régalaît 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

VIN BLANC

Au verre ..bouteille
12 cl 75 cl

bouteille
75 cl

AB Domaine de l'Aigle,

Limoux AOP 7,50€ 42,50€
Chardonnay bio d'une fraîcheur et d'une minéralité exceptionnelle, une création Gérard Bertrand.

AB Le Pinot de JO H,

Pinot Gris AOP 6,00€ 33,00€
Un vin bio alsacien idéal pour l'apéro grâce à son intense fraîcheur.

AB Les chevaux aussi aiment le chenin,

Anjou AOP5,50€ 28,00€
Une cuvée coup de cœur Philippe Germain, idéal pour l'apéritif, qui offre un Chenin Bio sur la fraîcheur et les agrumes. À déguster avec ou sans selle !

AB Chardonnay Famille Lieubeau,

IGP Val de Loire..... 5,50€ 28,00€
Nez de noisette et de brioche, bel équilibre et texture en bouche sur des notes de fruits blancs et de torréfaction.

AB Confluent Famille Lieubeau,

AOP Muscadet Sèvre et Maine..6,00€..... 32,50€
Sur un beau coteau de gneiss, orienté à l'est, les ceps de Melon, puisent dans ce terroir la fraîcheur iodée, la minéralité et des notes de fruits intenses. Une belle découverte !

Cuvée Quantum,

Sancerre AOP 45,50€
Beau vin vif et élégant, idéal en apéritif ou avec les produits de la mer. Vendanges manuelles.

CHAMPAGNE / MOUSSEUX

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

Rosé Famille Lieubeau,

IGP Val de Loire 5,00€..... 25,00€
Nez de fruits rouges et d'écorces d'agrumes. Fraicheur, fruité et très bel équilibre. En conversion vers l'agriculture biologique.

AB Château de l'Escarelle,

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

AB Domaine Orenge de Gaffory,

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

BIÈRES PRESSIONS
.....25 cl 33 cl 50 cl
✂ Terenez pale ale 4,9 ^º
..... 3,30 [€] 4,50 [€] 6,20 [€]
— Bière blonde légère brassée dans le Finistère (Le Faou) qui offre un équilibre parfait entre grain et houblon.
Bière du moment , consulter le chevalet

BIÈRES BOUTEILLES
✂ BRASSERIE TERENEZ (Le Faou)
Terenez IPA (4,9 ^º) 33 cl 6,10 [€]
— Bière rafraichissante et aromatique avec une agréable amertume.
Terenez Blé noir (6 ^º) 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 7 ^º (bière ambrée) 33 cl..... 6,10 [€]
Arsouille 6 ^º (bière blonde) 33 cl..... 6,10 [€]
Triple buse 9 ^º (bière blonde forte) 33 cl..... 6,10 [€]
Nenette 4 ^º (bière aux fruits) 33 cl..... 6,10 [€]

BIÈRES SANS ALCOOL
Lancelot 0.0^º 33 cl 4,60 [€]

CIDRES
✂ Cidre Kerné Brut, 25 cl 5,10 [€]

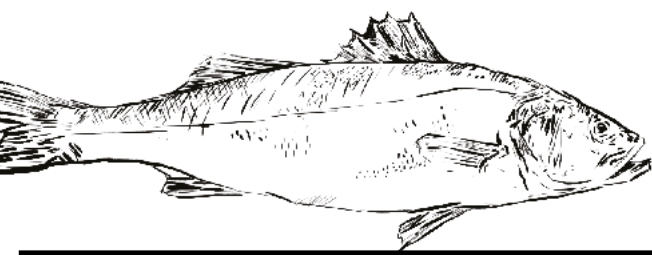
DIGESTIFS ET LIQUEURS
Avec ou sans glaçons
Cognac Remy Martin VSOP 4 cl 9,00 [€]
Cognac Remy Martin XO 4 cl 23,00 [€]
Calvados Père Magloire XO 10 ans 4 cl 12,50 [€]
✂ Mentha Speakeasy 4 cl 5,50 [€]
— Produit en Bretagne. Cette menthe poivrée vous offrira lors de sa dégustation une sensation de fraîcheur extrême, gourmande et légèrement épicée.
✂ Kremmig 4 cl 5,00 [€]
— Crème d'eau de vie de cidre
✂ Lambig "Distillerie Menhir" 4 cl 4,50 [€]

VINS AU VERRE	12 cl
VINS ROUGES	
Château Tapie Languedoc AOP..... 4,90 [€]	
Le haut carroi, vieilles vignes, Saint Nicolas de Bourgueil AOP 6,50 [€]	
Morgon Côte du Py Mommessin, Morgon AOP 7,00 [€]	
Pinot noir Famille Lieubeau, IGP Val de Loire 5,00 [€]	

VINS BLANCS	
Domaine de l'Aigle, Limoux AOP 7,50 [€]	
Le Pinot de J0 H, Pinot Gris AOP 6,00 [€]	
Les chevaux aussi aiment le chenin, Anjou AOP 5,50 [€]	
Chardonnay Famille Lieubeau, IGP Val de Loire..... 5,50 [€]	
Confluent Famille Lieubeau, AOP Muscadet Sèvre et Maine..... 6,00 [€]	
VINS ROSÉS	
Rosé Famille Lieubeau, IGP Val de Loire 5,00 [€]	

APÉRITIFS
Ricard 2 cl 3,20 [€]
Martini Rosso ou Bianco 5 cl 4,30 [€]
Kir vin blanc 12 cl 4,50 [€]
(mûre, cassis, pêche, pamplemousse, liqueur de sureau)
Kir pétillant (Bouvet Brut) 12 cl 6,50 [€]

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.



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.

Nous sommes d'ailleurs très fiers d'avoir obtenu en 2025 le label « excellence environnementale des restaurateurs » délivré par l'ADEME et la région Bretagne.

- Marie-Charlotte

RHUMS
Rhum arrangé Maison 4 cl 7,00 [€]
Rhum Secha de la Silva . 4 cl 10,00 [€]
Mount gay XO 4 cl 14,00 [€]
Rhum Kraken 4 cl 9,00 [€]
Santa Teresa 1796 4 cl 13,00 [€]

VODKAS
Grey Goose Original 4 cl 10,00 [€]

JUS DE FRUIT & SODAS
✂ Breizh Cola 33 cl 4,10 [€]
✂ Breizh Cola zéro 33 cl 4,10 [€]
✂ Breizh tonic 25 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 2,00 [€]
✂ 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).

Espresso 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 [€]
Café viennois 5,60 [€]
Double café, sucre de canne, crème fouettée
Latte Macchiato 4,70 [€]
Grand café crème 3,70 [€]
Double café au lait
Chocolat chaud au bon lait entier ! ... 3,80 [€]
Chocolat viennois Chocolat chaud, crème fouettée 5,80 [€]
Le café de Pépé 11,00 [€]
Lambig, café, sirop de caramel Monin, crème fouettée
Irish coffee 10,20 [€]
Café au sucre de canne, whisky irlandais Jameson, crème fouettée

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

LES CRÉATIONS :
· Thé vert fruits rouges Bio
· Thé blanc Citron Romarin Bio
· Tisane fruitée Bio – Yuzu Framboise Acidulée, pétillante et tonique.
· Tisane Ayurvédique Bio Gingembre, coriandre, curcuma, clou de girofle, cardamome, noix de muscade.
· Tisane bio Fraicheur provençale Fenouil, menthe poivrée, feuilles de mélisse, fleurs de lavande, feuilles de thym, feuilles de sauge, fleurs de mauve, pétales de rose.

“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 pagnre, 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