



CARTE DE LIVRAISON D'HIVER



ENTRÉES..... 4.5€

PRIX TTC

- **SOUPE**

Recette du jour aux légumes frais

- **CÉSAR LÉMONI (PROTÉINÉ)**

Pousses d'épinard, roquette, iceberg, poulet Rôti et sa belle sauce Légère au parmesan et au yaourt Grec (sans anchois).

- **PETITE GRECQUE**

Salade de Tomates, Concombres, Olives de Kalamata, Origan et Féta de Grèce.

- **LÉGUMES BOOSTER**

Légumes rôtis à l'huile d'olive, Quinoa bio, Persil, aubergines, courgettes, carottes et butternut en saison .

- **ANTIOXYDANTE**

Roquette, Pousses d'épinard, Champignons frais, Parmesan et Tomates confites.

- **RISONIS GRECS**

Pâtes traditionnelles Grecques au pesto de Basilic, Roquette et Féta.

- **PAYSAN CRÉTOIS**

Lentilles vertes, Orge Bio, Féta Grecque, Origan et Tomates confites .



PITA CHAUDE 12.00€

Généreuse galette de blé chaude et farcie avec vos garnitures préférées.

BOLOGNAISE DE BŒUF : Avec des aubergines et des pousses d'épinards fraîches.

POULET RÔTI : Avec de la roquette, tranches de patate douce et épinards

VÉGÉTARIENNE : Féta, roquette et tomates fraîches.

PLATS CHAUDS

• GRATIN DE MACARONIS..... 12.00€

Macaronis fondants mélangés à une sauce crémeuse parfumée au basilic et gratinés au four avec du bon fromage doré.

• POULET DU JOUR ET SA GARNITURE.... 15.00€

Poulet mijoté aux olives de Kalamata, au citron et aux fines herbes. Servi avec ses pommes de terre au four et ses petits légumes frais.

• MOUSSAKA..... 15.00€

Tranches alternées d'aubergines fondantes, Bolognaise maison 100% Bœuf à l'origan sur une lit de pommes de terre crémeuses.

• SPÉCIALITÉ VÉGÉTARIENNE..... 15.00€

-**POLENTA GRECQUE** : Semoule de maïs, potiron, aubergines, courgettes rôtis, sauce tomate maison et féta.

-**"BRIAM" DE LÉGUMES CRÉTOIS** : Généraux mélange d'Aubergines, courgettes, oignons, tomates, origan, pommes de terres cuites au four avec de la ricotta Grecque au basilic.

• SAUMON RÔTI ET SA GARNITURE..... 17.00€

Saumon braisé avec une sauce tomate à l'huile d'olive et aromates. Jardinière de légumes au citron et basilic. Avec ses 2 garnitures.

PRIX TTC

PETITE FAIM LÉMONI

SANDWICH "CLASSIQUES" 5€

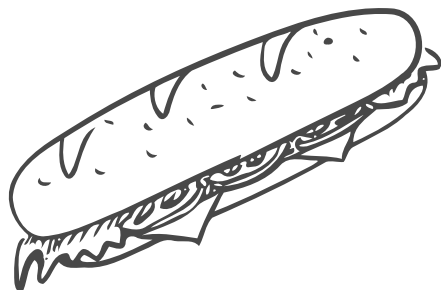
Baguette Tradition aux grains

- Poulet Roti, Philadelphia, Crudites, Moutarde et ciboulette
- Tomates, Feta, Pesto, Roquette

SANDWICH "GOURMET" 5.90€

Baguette Tradition aux grains

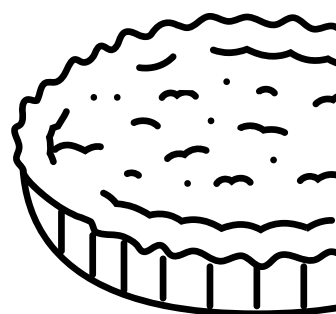
- Bresaola, Aneth, Ricotta
- Saumon fumé, Aneth, Sauce Ricotta, Tomates séchées



CAKE AUX LÉGUMES 6.5€

Un cake généreux , moelleux,
très riche en légumes frais

- Tomates, Oignons
- Carottes, Courgettes et Feta



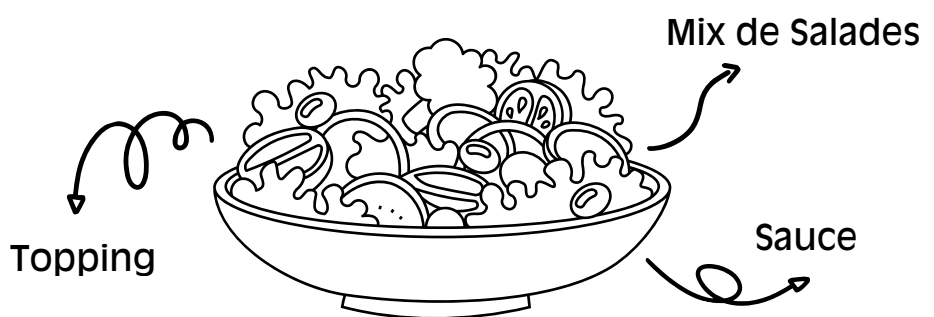


SALADES

"GRAND BOL" 16€

CHOISISSEZ VOTRE BOL CI-DESSOUS

Le parfait équilibre entre protéines, glucides et légumes frais



BOL GREC

TOMATES, CONCOMBRES, FÊTA, POIVRONS, PERSIL, OIGNONS ROUGES, OLIVES DE KALAMATA, ROQUETTE ET LENTILLES

BOL SANTÉ

PATATE DOUCE, AVOCAT, POUSSÉS D'ÉPINARD, LENTILLES, QUINOA, CAROTTES, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

BOL MUSCLOR PROTÉINÉ

ORZO AU BASILIC, POULET RÔTI, ROQUETTE, TOMATES, COURGETTES ET PARMESAN
(REPLACEZ LE POULET PAR DE L'AVOCAT)

AJOUTEZ UNE PROTÉINE

ÉMINCÉ DE POULET RÔTI AU CURRY.....4€

SAUMON FUMÉ.....6€

PRIX TTC

A vertical image on the left side of the page. The top half shows a close-up of several bright yellow lemons in a dark metal wire basket. The bottom half shows a clear glass jar filled with a thick, pale yellow lemon curd, topped with a layer of white cream and a sprinkle of golden-brown crumble.

LES DESSERTS MAISON :

DIVINE MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat noir 70%, Sans crème ni beurre.

CHIA MANGO VÉGAN

Crème de Chia Bio et lait d'avoine Bio.

LÉMONI CHÉRI

Charlotte à la crème de citron jaune et sa mousse de yaourt grec.

FROMAGE BLANC SPORTIF

Fromage Blanc 0% non sucré, Granola Bio Maison et Coulis aux fruits des bois.

GROS CHEESECAKE

Vanille spéculoos et coulis de fruit de bois.

CARROT CAKE

Avec sa crème à la cannelle.

GÂTEAU SANTÉ VEGAN SPÉCIALITÉ

Gâteau sans œuf ni beurre, Pomme Cannelle ou Banane Chocolat.

*Ici tout
est fait maison*

4.5€

PRIX TTC

CITRONNADES MAISON

à base de citrons frais pressés
et légèrement sucré .
25CL

5.90€
PRIX TTC

RELAX

Miel et Citron aux huiles essentielles de Bergamote propriétés apaisantes avec un effet coup-faim.

DÉTOX

Miel, Citron, Menthe, Coriandre et Huiles essentielles de basilic Thaï.

MÉGA TONIQUE

Miel, Citron, Menthe et racine de gingembre frais aux effets "anti-raplapla".

ANTIOXYDANT

Jus de Rasin noir, citron et gingembre



BOISSONS

Coca Cola Normal ou Zéro 3.00€

Eau Plate ou Pétillante 3.00€

Bière Grecque 4.50€



COMMENT ÇA MARCHE?



1

JE PRÉPARE MA COMMANDE

-Si possible, au moins 72h avant la date de votre événement

-Préparez votre commande avec les recettes de la carte

***Commande Minimum : 4 Repas**

2

JE CONFIRME MA COMMANDE

-Avec Laurent au Contact 06 62 11 37 28

-Pour vous assister dans votre commande recevez le bon commande numérique auprès de :

LAURENT@LEMONICAFE.FR

3

JE RÈGLE :

Avant règlement recevez et signez une confirmation de votre commande par mail

Réglez par virement bancaire ou par lien de paiement

CHOIX EN LAST MINUTE

Un Impératif de dernier minute ?

Commandez avant 10h le jour même de la prestation parmi le menu du jour



Menu du Jour



*CAUTION SAC ISOTHERME REUTILISABLE : 7€

*TOUS LES PRIX SONT TTC

CONDITIONS DE LIVRAISON SUR PARIS

À PARTIR DE 20€ SELON LE PRESTATAIRE
OU RETRAIT **GRATUIT** EN MAGASIN

La Cuisine Bien-Etre du Midi : car la Santé ça commence dans l'assiette

Depuis sa création, Lémoni Café Paris s'engage à défendre une cuisine saine, savoureuse et équilibrée, profondément enracinée dans la richesse du **"Régime Méditerranéen ou Crétois"**.

À la tête de cette aventure, Yves Anslert, Chef Franco-Grec et Co-fondateur, insuffle une authenticité sincère à notre cuisine, en conjuguant tradition culinaire et créativité contemporaine. Ses plats généreux sont le reflet d'un savoir-faire engagé, où chaque saveur raconte une histoire depuis 2004.

Chez Lémoni, nous faisons le choix de la qualité et de la responsabilité : chaque recette est élaborée à partir d'ingrédients frais, de saison et soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux. Ce parti pris n'est pas un simple détail — c'est notre façon d'encourager une alimentation respectueuse du corps, de l'esprit, et de notre planète.

Plus qu'un restaurant, Lémoni est un manifeste vivant pour une cuisine porteuse de sens. **Une philosophie de vie où le bien-être, pensée pour nourrir en profondeur et inviter chacun à vivre mieux et plus longtemps.**

Dans un cadre chaleureux et apaisant, nous vous invitons à vivre une expérience culinaire engagée, où les saveurs du soleil et la générosité des traditions méditerranéennes s'unissent pour éveiller vos sens et nourrir votre vitalité

WWW.LEMONICAFE.FR
5 Rue Herold 75001 paris /
5 RUE DE CLICHY 75009 PARIS
06 62 11 37 28 / LAURENT@LEMONICAFE.FR

