Lylo

Clés en main

Plats mijotés, spécialités conviviales, crozets gratinés et polenta crèmeuse.

Lylo, c’est Lylie et Lolo, frère et sœur, et une cuisine maison à partager. Avec Maison Brandini, nous cultivons nos légumes et plantes aromatiques et produisons nos vins, liqueurs et eaux-de-vie. Nous travaillons avec des viandes et fromages de Haute-Savoie, en privilégiant les producteurs et fournisseurs locaux.

Sauces au choix selon les plats. Leurs allergènes sont indiqués sur place. Pour les compositions variables ou les mentions à préciser, notre équipe vous renseigne.

Notre carte

Cochonnaille mijotée

Viandes de porc, oignons, aromates.

Allergènes : Céleri.

Diots

diot de porc, oignon, vin blanc.

Allergènes : Aucun des 14 allergènes déclaré.

Atriaux

atriaux; oignon, vin rouge.

Allergènes : Aucun des 14 allergènes déclaré.

Tartiflette

pommes de terre, reblochon, lardons, oignons; crème et vin blanc.

Allergènes : Lait.

Paella

riz, légumes du jardin, épices; viandes, poissons, crustacés et mollusques.

Allergènes : Poissons, crustacés et mollusques.

Choucroute

chou fermenté, pommes de terre, saucisse fumé, lard, knacks; palette ou jambonneau, assaisonnement et liquide de cuisson, cumin.

Allergènes : Moutarde, gluten, céleri.

Boulettes de viande

bœuf et graisse animale (possible porc), ail, herbes, farine, œuf, fromage.

Allergènes : Gluten de blé, œufs, lait.

Pot-au-feu

bœuf, pommes de terre, carottes, légumes du jardin, aromates.

Allergènes : Céleri.

Cassoulet

haricots blancs, lard, confit canard, saucisse de Toulouse, chapelure, légumes du jardin.

Allergènes : Gluten, céleri.

Ragoût à la crème japonaise
protéine selon la recette, légumes, crème à base de soja, gingembre.
Allergènes : Lait, soja, gluten.

Chili con carne
bœuf, haricots rouges, légumes du jardin, tomates, ail, épices.
Allergènes : Céleri.

Hachis parmentier
bœuf, pommes de terre, oignons, lait, beurre, aromates.
Allergènes : Lait, céleri.

Brandade de morue
morue, pommes de terre, huile d'olive, ail.
Allergènes : Poissons. Lait.

Bœuf bourguignon
bœuf, vin rouge, carottes, oignons, légumes du jardin, ail, aromates.
Allergènes : Céleri.

Daube provençale
bœuf, vin rouge, oignons, carottes, ail, tomate, aromates.
Allergènes : Céleri.

Cannelloni viande
cannelloni de blé, viande de bœuf, tomate, oignon, ail, fromage; béchamel.
Allergènes : Gluten de blé, lait, œuf, céleri.

Lasagnes végétariennes
pâtes de blé, légumes de saison, tomate, fromage; béchamel.
Allergènes : Gluten de blé, lait, œuf, céleri.

Soupe à l'oignon
oignons, bouillon, pain de blé, fromage, beurre; vin.
Allergènes : Gluten de blé et lait, céleri.

Gratiné d'œuf aux champignons
œufs, champignons, crème, fromage, oignon ou échalote, beurre, aromates.
Allergènes : Œufs, lait.

Fondue
fromages, vin blanc, ail; pain de blé.
Allergènes : Lait et gluten de blé.

Couscous
semoule de blé, légumes, pois chiches, boulettes de viandes et volaille, épices; bouillon.
Allergènes : Gluten de blé. Céleri.

Crozets gratinés
crozets, crème, fromage, oignons; assaisonnement.
Allergènes : Gluten de blé, lait; œufs.

Polenta crèmeuse
semoule de maïs, lait ou crème, beurre; fromage éventuel.
Allergènes : Lait.

Boissons

Vins

Vin rouge
Vin rosé
Vin blanc

Digestifs

Limoncellolo
Génépi
Sapinette
Verveine citronnée
Eau de vie de poire
Whisky sec Maison Brandini
Autres digestifs…

Cocktails

Sangria
Thé Gnôle
Vin chaud
Spritz orange
Spritz sureau
Gin tonic
Irish Coffee
Espresso Martini
Negroni
Old Fashioned
Bloody Mary
Caïpirinha

Bière

Bière en fût

Sans alcool

Verveine glacée
Eau de Thonon
Eau pétillante en bouteille verre
Jus de raisin

Les 14 allergènes européens

Les mentions sous chaque plat se rapportent à sa recette, hors sauces au choix. Les informations des sauces et préparations variables sont disponibles auprès de notre équipe.

1. Céréales contenant du gluten. Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan appelé kamut, et souches hybridées; produits dérivés concernés.

2. Crustacés. Crustacés et produits dérivés concernés.

3. Œufs. Œufs et produits dérivés concernés.

4. Poissons. Poissons et produits dérivés concernés.

5. Arachides. Arachides et produits dérivés concernés.

6. Soja. Soja et produits dérivés concernés.

7. Lait. Lait et produits dérivés concernés, y compris le lactose.

8. Fruits à coque. Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland; produits dérivés concernés.

9. Céleri. Céleri et produits dérivés concernés.

10. Moutarde. Moutarde et produits dérivés concernés.

11. Sésame. Graines de sésame et produits dérivés concernés.

12. Anhydride sulfureux et sulfites. À déclarer au-delà de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimés en SO_2 total dans le produit prêt à consommer.

13. Lupin. Lupin et produits dérivés concernés.

14. Mollusques. Mollusques et produits dérivés concernés.

En cas d’allergie, signalez-la à notre équipe avant de commander.