Lylo

Événementiel

Plancha, burgers, spécialités à partager et accompagnements pour vos événements.

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

Travers de porc – plancha

travers de porc, huile, sel, poivre; marinade.
Allergènes : Aucun des 14 allergènes déclaré.

Jambon mariné au pesto – plancha

jambon de porc, pesto, huile, ail, citron.
Allergènes : Fruits à coque, lait, gluten.

Filet mariné teriyaki – plancha

filet de porc, sauce teriyaki, citron.
Allergènes : Soja. Gluten de blé.

Lard mariné gingembre-citron – plancha

lard de porc, gingembre, citron, huile, sel, poivre.
Allergènes : Gluten.

Saucisses nature, aux herbes ou au citron

porc, gras de porc, sel, poivre; herbes ou citron.
Allergènes : Gluten.

Saucisse au chou

porc, gras de porc, chou, sel, poivre.
Allergènes : Gluten.

Andouillette

Andouillette maison
Allergènes : Moutarde, gluten.

Poulet en crapaudine

poulet, huile, herbes, ail, sel, poivre.
Allergènes : Aucun des 14 allergènes déclaré.

Légumes à la plancha (végétarien)

légumes de saison, huile, herbes, sel, poivre.
Allergènes : Aucun des 14 allergènes déclaré.

Frites fraîches maison

pommes de terre, huile de friture de tournesol, sel. Sauce au choix.
Allergènes : Aucun des 14 allergènes déclaré.

Panisse

farine de pois chiche, eau, huile, sel.
Allergènes : Aucun des 14 allergènes déclaré.

Burger smash

pain de blé, bœuf, fromage, salade, pickles. Sauce au choix.
Allergènes : Gluten de blé, lait, Œufs, sésame.

Burger végétarien

pain de blé, Halloumi pané, salade, pickles. Sauce au choix.
Allergènes : Gluten de blé, lait, œuf.

Effiloché de bœuf – sandwich / burger

bœuf mijoté, pain de blé, oignon frit, cheddar.
Allergènes : Gluten de blé, lait, céleri, œuf.

Effiloché de porc – sandwich / burger

porc mijoté, pain de blé, oignon frit, cheddar.
Allergènes : Gluten de blé, lait, céleri, œuf.

Sandwich Diot

pain de blé, diot de porc maison, oignon, vin blanc.
Allergènes : Gluten de blé.

Sandwich Atriaux

pain de blé, atriaux maison; oignon, vin rouge.
Allergènes : Gluten de blé.

Tartiflette

pommes de terre, reblochon, lardons, oignons; crème et vin blanc.
Allergènes : Lait.
Variante végétarienne possible sans lardons.

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.
Allergènes : Moutarde, gluten, céleri.

Boulettes de viande par 3 ou 5

bœuf et graisse animale (possible porc), ail, herbes, farine, œuf, fromage.
Allergènes : Gluten de blé, œuf, lait.

Beignet de pomme de terre

pommes de terre, farine de blé, œufs, huile de friture, sel.
Allergènes : Gluten de blé et œufs.

Fleur de courgette en beignet

fleurs de courgette, pâte à beignet à base de farine de blé, eau et œufs, huile de friture, sel.
Allergènes : Gluten de blé et œufs. Lait à vérifier selon la préparation.

Ragoût à la crème japonaise

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

Assortiment de tapas

Sélection de tapas et de leurs garnitures.
Allergènes : Information auprès de notre équipe.

Moules-frites

moules, vin blanc, herbes, pommes de terre, huile de friture, sel.
Allergènes : Mollusques.

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.