

**Lundi 27 Mai 2019** Vous pouvez réserver et consulter le menu du jour sur : [lebouquet.fr](http://lebouquet.fr)

*Le restaurant est ouvert le soir pour le dîner du lundi au vendredi*

*Saint-Emilion Grand Cru-Clos Petit Corbin 2015 -V 9.9€-¼ 16.5€-½ 33€*

*Les entrées du jour sont soulignées*

## **ENTRÉES STARTERS**

Concombre au fromage blanc et à l'aneth Cucumber with fresh cheese and dill

Salade d'haricots verts frais aux oignons rouges et viande de grisons (sup 2€) Fresh green beans salad with red onions and grape meat

Terrine de légumes du soleil au pistou et toasts de tapenade, bouquet de salade Terrine of sun vegetables with pesto, tapenade

Assiette Italienne : Jambon Serrano, melon, tomates d'antan, mozzarella au pesto, gressin maison (sup 3€) (Italian plate)

Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade Hard eggs mayonnaise

Saumon mariné maison aux citrons verts, pickles de radis, toast crème à la mascarpone (sup 4.9€) Marinated raw salmon

Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison Shrimp tartare with lime and guacamole

*Les plats du jour sont soulignés*

## **PLATS MAIN COURSES**

Brochette de poulet fermier mariné au citron et thym, riz pilaf aux légumes Marinated chicken skewer

Escalope de veau à la milanaise, linguines fraîches faites maison (sup 4€) Veal cutlet Milanese, homemade pasta

Côtes d'agneau aux herbes de Provence, tagliatelles aux épinards faites maison (sup 5€) Lamb chops with homemade pasta

Filet de merlu à la sauce vierge, légumes frais et pomme vapeur Hake Fillet with white virgin sauce, vegetables

Gambas poêlées aux tomates cerise confites, poêlée d'asperges vertes-haricots verts frais-petits pois-pois gourmand et risotto (sup 5€) Gambas fried with candied tomatoes, green asparagus-green beans-small peas-gourmet peas and risotto

Suprême de poulet fermier jus au thym, riz basmati et méli-mélo de légumes frais Chicken, vegetables

Assiette végétarienne (riz basmati et un mélange de légumes servie chaud) Vegetarian dish

Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et salade Prepared beef tartar, fried potatoes and salad

Entrecôte grillée, sauce aux poivres ou béarnaise, pommes de terre sautées et salade (sup 5€) Grilled entrecote with pepper

Burger Espagnol: Manchego, j. Serrano, compotée de poivrons, steak haché, pommes sautées et salade (sup 2€) burger

Tartare de bœuf Italien (pistou, tomates cerise confites, parmesan, câpres) p. sautées et salade (sup 3€) Italien beef tartar

Changement de garnitures : légumes frais (sup 2€)

*Les desserts du jour sont soulignés*

## **DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS**

Framboisier au pain de Gênes Homemade cake with raspberries

Tarte aux pommes Apple tart

Crème brûlée à la vanille et à la cassonade Creme brulee with vanilla and brown sugar

Café gourmand (sup 2.8€). Thé gourmand (sup 3.2€) Coffee or tea with assorted desserts

Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses) Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)

Glaces artisanales aux choix : vanille, chocolat, fraise, citron, mangue, café Ice cream choices

Fromage blanc au coulis de framboise maison French style cottage cheese with raspberry sauce

Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre frais Assorted cheese plate