

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

Château Minuty rosé 2017 – Côté Presqu'île - V 6.9€ - ¼ 11.5€- ½ 23€

Les entrées du jour sont soulignées

**ENTRÉES STARTERS**

Millefeuille de tomates et mozzarella au pistou Tomatoes and mozzarella millefeuille

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**

Tomate farcie maison et son riz pilaf Tomato stuffed house and rice pilaf

Foie de veau poêlé au balsamique, linguine fraîche maison (sup 3€) Calf liver with balsamic, homemade pasta

Lasagnes fraîches faites maison de dos de lieu noir aux légumes, bouquet de salade Homemade fresh lasagna with fishes, salad

Filet de dorade royale à la tapenade, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive (sup 4€) Sea-bream with tapenade, puree

Tataki de thon mi cuit, riz basmati et ses légumes thai (sup 5€) Tataki of tuna mi cooked and thai 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

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

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**

Coupe d'abricots frais Cup of fresh apricots

Tarte à la rhubarbe Rhubarb 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