

Le Caveau de l'Isle

Formules MENU (Uniquement le midi) selon la sélection ci-dessous :

Entrée + Plat + Dessert : 35,90 € / Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 27,90 €

MENU (Lunchtime only) according to the selection below:

Starter + Main course + Dessert: 35,90 € / Starter + Main course OR Main course + Dessert: 27,90 €

Entrées / Starters

- **Soupe à l'Oignon Gratinée / Onion Soup** with Grated Cheese & French Bread
 - **Velouté de Légumes**, Pain à l'Ail & Huile d'Olive, Fromage Râpé /
Vegetable Cream Soup, Garlic Bread with Olive Oil, and Grated Cheese
 - **Poêlon d'Escargots (6)**, Beurre Maître d'Hôtel /
Cassolette of Burgundy Snails (6), Parsley & Garlic
 - **Salade d'Endives**, Noix & Roquefort /
Chicory (Endives) Salad, Walnuts & Roquefort (Blue Cheese)

Plats / Main Courses

- **Brochette Marinée**, à la Façon du Chef – **Poulet**, Légumes/
Marinated Skewer, Chef's Style – **Chicken**, Vegetables
- **Cœur de Rumsteck Grillé**, Légumes / **Grilled Rump Steak Filet**, Vegetables
 - **Filet de Bar**, Sauce Beurre Blanc, Riz & Légumes/
Seabass fillet, Beurre Blanc Sauce, Rice & Vegetables
- **Assiette Végétarienne** (gratin d'aubergines, gratin dauphinois, légumes) /
Vegetarian Dish (eggplant gratin, dauphinois gratin, vegetables...)

Desserts / Desserts

- **Crème Brûlée** à la vanille / **Vanilla Creme Brûlée**
 - **Tarte aux Pommes** & boule de glace vanille /
Apple Pie, scoop of vanilla ice cream
- **Sorbet** : citron, citron vert, mangue, passion (3 boules)/
Sorbet: lemon, lime, mango or passion (3 scoops)

Les plats du jour et les menus ne bénéficient pas de réduction

Daily specials and menus are not available at a discount.