



LE TRANSAT

RESTAURANT MENU

Entrées / Starters

 **Ardoise de charcuteries**
Meats plate 8,50€

 **Saint Marcellin rôti, huile de noisette**
Roasted Saint Marcellin, hazelnut oil 9,50€

Saumon gravelax à l'asiatique
Coriandre, sésame, sauce soja 9,50€
Asian gravlax salmon coriander, sesame, soy sauce

Assiette d'huitres clair de fine N°3
Plate of oyster
6 huitres 11,00€
12 huitres 22,00€

Plats / Main courses

 **Tagliatelles de légumes pesto basilic**
Vegetables tagliatelle, basil pesto 18,00€

 **Moule Marinière, frites**
(supplément roquefort 2 euros)
Marinière Mussels, French fries
(Roquefort supplement 2 euros) 21,00€

Ramen de nouilles udon au bœuf, œuf tamado, carottes , pak choï, shitaké
Udon noodles ramen beef, tamado egg, carrots, pak choï and mushrooms 23,00€

Bavette à l'échalotte, pomme sarladaise et salade
Flank steak, shallots and potatoes with parsley 24,00€

NOS FORMULES – OUR FORMULAS

Uniquement au restaurant – Dentrées précédées du signe 

Only at the restaurant – Dishes preceded by the sign 

25€

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert

Starter + Main course
OR
Main course + Dessert

30€

Entrée + Plat
+ Dessert

Starter + Main
Course + Dessert

Fromages / Cheeses

Assortiment de fromages
Assortment of cheeses 9,00€

Desserts

 **Brochettes de fruits exotique et coulis de chocolat chaud**
Fruits exotic skewer, hot chocolate 8,00€

 **Douceurs d'Asie (litchi, nougat sésame, perle coco)**
Asian sweets 8,00€

Galette des rois
Galette des rois 9,00€

Tiramisu
Tiramisu 9,50€

Café gourmand – Gourmet coffee 9,00€

