






LE TRANSAT

# LE TRANSAT

## RESTAURANT MENU

### Entrées / Starters

-  Velouté d'asperges vertes, mousse estragon   
Asparagus velvety with taragon mouss 8,50€
-  Trio d'œufs (curry, betterave, persillade)  
Eggs trio (curry, beetroot, parsley) 7,50€

Portobello farci (oignon rouge, parmesan, pousses épinards, ail persil)  
Stuffed Portobello (Red onions, parmigiano, spinach, garlic, parsley) 9,50€

Crème brûlée à la tomate confite et mozzarella  
Crème brûlée with sun dried tomatoes and mozzarella 9,50€

Salade de roquette et chèvre (Saint Maure) mûre, coppa et vinaigrette citron  
Rocket salad with goat cheese, blackberries, coppa and lemon vinaigrette 9,50€

Poke bowl (Edamames, mangue, oignons rouges, carottes, tofu, radis) 8,50€  
Poke bowl (Edamane, mango, red onions, carrots, tofu, radish)

### Plats / Main courses

-  Club Sandwich et frites salade  
Club sandwich with french fries and salad 19,50€
-  Truite entière rôtie au four, sauté de légumes  
Trout roasted in the oven with vegetables 20,00€
- Fricassée de poulet olive citron confit et riz  
Chicken fricassée with olives, preserved lemon and rice 21,00€
-  Pot au feu végétarien  
Vegetarian pot au feu 20,50€
- Steak d'espadon huile vierge basilic et polenta aux poivrons  
Swordfish steak, virgin olive oil and basil and polenta with peppers 22,00€
- Poire de bœuf, sauce roquefort ou poivre, pomme boulangère  
Round of beef, roquefort or pepper sauce and potatoes 25,00€

### NOS FORMULES – OUR FORMULAS

Uniquement au restaurant – Denrées 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 9,00€  
Assortment of cheeses

### Desserts

-  Ananas roti, glace coco 8,00€  
Roasted pineapple with coconut ice cream
-  Fromage blanc, miel et muesli au choix 8,00€  
Cottage cheese with honey and muesli
- Tarte au chocolat, coulis de framboise 9,00€  
Chocolate tart with raspberries coulis
- Baba au Grand Marnier 9,50€  
Grand Marnier Baba
- Sablé de la passion 9,50€  
Passion fruits short bread
- Tarte Tatin glace vanille et caramel beurre salé 9,50€  
Tarte Tatin with vanilla ice cream and salted butter caramel
- Café gourmand – Gourmet coffee 9,00€

