



LE TRANSAT

RESTAURANT MENU

Entrées / Starters

 Velouté de cèpes, chips de Serrano, pétales de parmesan
Mushrooms velvety, Serrano crisps and parmesan petals 8,50€

 Duo hivernal (carotte, betterave, noix, mâche) œuf mollet pané et frit
Winter duo (carrots, beetroot, walnuts, lamb's lettuce) with soft boiled breaded fried egg 8,00€

Cassolette de fêta gourmande et ses toasts de pain
Gourmet feta casserole with bread toasts 9,50€

Tartare de Saint Jacques au citron vert
Scallops tartar with lime 9,50€

Plats / Main courses

 Boudin noir, crème de cidre et duo de pommes
Black pudding, cider cream and apple duo 19,50€

 Cannellonis à la courge butternut, crème trois fromages
Butternut squash cannelloni with three cheese cream 20,00€

Filet de bar, beurre blanc curry madras et son risotto de poireaux
Sea bass filet with madras curry white butter and leek risotto 22,00€

Assiette Japonaise (Riz, choux chinois, Gyozas poulet, brochettes Yakitori, brochettes de bœuf au fromage)
Japanese platter (rice, chinese cabbage, chicken gyozas, yakitori skewer, beef and cheese skewer) 23,00€

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

 Flan à la vanille et son coulis de chocolat chaud 8,00€
Vanilla flan with hot chocolate coulis

 Entremets trois chocolat et ses fruits rouges 9,00€
Three chocolate cake with red fruits

Riz au lait à la crème de marron 9,00€
Rice pudding with chestnut cream

Pomme rôtie, glace spéculoos et ses brisures de spéculoos, flambée au Calvados
Roasted apple, speculoos ice cream and speculoos cookie crumbs 9,50€

Café gourmand – **Gourmet coffee** 9,00€

