



LE TRANSAT

RESTAURANT MENU

Entrées / Starters



Boulettes de courgettes, feta et menthe

Zucchini balls, feta and mint 8,00€



Gaspacho de poivrons, mousse tandoori

Pepper gazpacho with tandoori mousse 7,50€

Tarte de pommes de terre au parmesan et saumon fumé, crème citronnée

Potato tart with parmesan and smoked salmon, lemon cream 9,50€

Salade Thaï de bœuf
Thai beef salad

9,50€

Plats / Main courses



Onglet de bœuf, sauce Béarnaise et pommes au four crème ciboulette

Beef hanger steak, bearnaise sauce and baked potato with chive cream 19,50€



Bobo de camarao et riz basmati

Brazilian shrimps with basmati rice 19,00€

Filet mignon de porc pané à la thaï, nouilles sautées aux légumes

Breaded pork tenderloin thai with noodles and vegetables 22,00€



Korma de lentilles corail, légumes de saison

Coral lentil Korma with seasonal vegetables 17,00€

NOS FORMULES – OUR FORMULAS

Uniquement au restaurant – Dénrées 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



Fromage blanc muesli et coulis de fraises et ses morceaux

Cottage cheese muesli with strawberry coulis 8,00€



Moelleux chocolat et crème anglaise à la pistache

Chocolate fondant with pistachio custard 8,50€

Fluffy pancake au caramel beurre salé, chantilly et éclat de pistache 9,50€

White Fluffy pancake with salted butter caramel, whipped cream and pistachio

Crème brûlée à la banane
Banana crème brûlée

9,00€

Café gourmand – Gourmet coffee 9,00€

