



LE TRANSAT

RESTAURANT MENU

Trio de tapenades (Olives noires, vertes et tomates confites) - **Trio of tapenades** (black and green olives and candied tomatoes) **7,50€**

Carpaccio de boeuf à l'Italienne - **Italian beef carpaccio** **8,50€**

Quiche au saumon fumé et poireaux - **Smoked salmon and leek quiche** **8,00€**

Salade Estivale (Mozzarella, poivrons marinés, oignons rouges, tomates confites, salade) - **Summer salad** (Mozzarella, marinated peppers, red onions, candied tomatoes, salad) **9,00€**

Tartare de bœuf, frites et salade - **Beef tartar, fries and salad** **18,50€**

Risotto d'asperges vertes, parmesan - **Green asparagus risotto with parmesan** **21,00€**

Filet de rouget, sauce chimichurri, riz basmati et tian de légumes - **Red mullet fillet, chimichurri sauce, basmati rice and vegetables tian** **20,00€**

Bruschetta du Sud Ouest (Magret fumé, Tomme des Pyrénées, pommes grenailles, oignons, ail, pignons de pin torréfiés, mâche) - **Southwest bruschetta** (Smoked duckbreast, pyrenean tomme, new potatoes, onions, garlic, roasted pine nuts, lamb's lettuce) **16,50€**

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

Assortiment de fromages - **Assortment of cheeses** **9,00€**

Fromage blanc, graines de chia, coulis de framboises - **Cottage cheese, chia seeds, raspberry coulis** **7,50€**

Mousse au chocolat, noix de coco - **Chocolate and coconut mousse** **8,00€**

Crumble aux pommes et cannelle - **Apple and cinnamon crumble** **8,50€**

Salade d'agrumes, sirop au grand marnier et vanilla - **Citrus salad, grand marnier syrup and vanilla** **7,00€**

Café gourmand - **Gourmet coffee**

9,00€

