



# LE TRANSAT

## RESTAURANT MENU

### Entrées / Starters

 **Velouté de poireaux et pommes de terre émulsion de persillade**  
**Leek and potatoes soup with parsley emulsion** 8,00€

 **Salade de chèvre chaud et lardons**  
**Warm goat cheese and bacon salad** 8,50€

**Tartare de thon rouge exotique (mangue ananas, grenade et coriandre)**  
**Exotic bluefin tuna tartare (mango, pineapple, pomegranate, coriander)** 9,50€

**Carpaccio de bœuf montagnard (persil, noix, tomme de Savoie, tomates confites)**  
**Beef carpaccio (parsley, nuts, tomme de Savoie, sun dried tomatoes)** 9,50€

### Plats / Main courses

 **Gyozas végétariens, soupe miso et riz**  
**Vegetarian Gyoza, miso soup and rice** 18,50€

 **Filet de dorade, beurre blanc vanille, poêlée de légumes**  
**Sea bream filet, vanilla beurre blanc with vegetables stir-fry** 21,00€

**Demi magret de canard, sauce poivre vert, pomme Dauphine et carottes rôties**  
**Half duck breast, green peppercorn sauce, Dauphine potatoes and roasted carrots** 22,00€

**Pavé de cœur de rumsteak sauce roquefort, pomme au four et salade**  
**Heart of rump steak, baked potato and salad** 24,00€

### 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

 **Carpaccio d'ananas, sirop au rhum, grenade et menthe**  
**Pineapple carpaccio, rum sirop, pomegranate and mint** 8,50€

 **Fromage blanc, framboise et muesli croquant**  
**Cottage cheese with raspberries and crunchy muesli** 8,00€

**Crème brûlée cacao orange**  
**Cacao and orange crème brûlée** 9,50€

**Poire pochée au vin chaud, chantilly et amandes torréfiées**  
**Pear poached in red wine, whipped cream and toasted almonds** 9,50€

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

