



LE TRANSAT

RESTAURANT MENU

Tartelette au chorizo, tomates cerises mozzarella – Chorizo, cherry tomatoes and mozzarella tratlet 8,50€

Aumonière normande (Camembert, pommes, miel et calvados) - Normande aumonière 8,00€

Duo de canard en tartare et ses pêches

Duo of duck tartare and peaches 9,00€

Saumon Gravelax, mousse citron et aneth - Gravelax salmon, lemon mousse and dill 9,50€

Cabillaud à la bordelaise et meli melo de courgettes - Cod and zucchini duo 19,50€

Mille feuille à l'italienne (tomates courgettes, aubergines, mozzarella) - Italian mille feuille (tomatoes, zucchini, eggplants, mozzarella) 18,50€

Souris d'agneau au romarin et citron, pommes de terre grenaille Lamb shank with rosemary and lemon served with potatoes 24,00€

Gyudon de bœuf, riz - Beef gyudon and rice 21,00€

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

Assortiment de fromages - Assortment of cheeses 9,00€

Salade de melon et pastèque, sirop basilic - Melon and watermelon salad 8,00€

Tarte demoiselle renversé, glace vanille - Apple tart and vanilla ice cream 8,50€

Mousse au chocolat blanc, brisure de spéculoos - White chocolate mousse and speculoos crumbs 9,00€

Banana split (glaces fraise, chocolat, vanille - Banana split with ice cream (strawberries, chocolate and vanilla 9,50€

Café gourmand - Gourmet coffee

9,00€

