

# Menu du jour

Plat seul 14,90€

Entrée/ plat ou Plat/ Dessert 20€

Entrée/ Plat/ Dessert 24€

Oeufs mimosa à l'avocat

Rougail saucisse, riz basmati

Tarte citron meringué

## LA CARTE

### ENTREES

Burratina, tomates cerises, pesto 6,50€

Sablé parmesan, tapenade olives, chèvre frais 7€

Brochette de Saint Jacques, lard, purée choux fleur crème de safran 12€

Gravlax de saumon, mousse d'aneth 9€

Foie gras, chutney mangue/ananas, toasts 14€

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan 12€

Salade César 7,50€/14€

### PLATS

Onglet de boeuf, chimichurri, frites 19 €

Filet de bar hollandaise, asperges vertes 18€

Tartare de boeuf "préparé", frites 16€

Andouillette 5A à la dijonnaises, frites 17€

Risotto crémeux champignons et truffes 17 €

Entrecôte "Prizius", béarnaise, frites 29€

Aile de raie aux câpres, légumes de saison rôtis 16€

### DESSERTS

Sablé aux fraises gariguettes 8,00€

Moelleux au chocolat, glace MALO 6€

Café ou thé Gourmand 8.50 €

Panna Cotta, fruits rouges 6€

Glaces artisanales 1 ou 2 boules 3€/5€

Assiette de fromages affinés 8€

Toutes nos viandes sont d'origine France

 Fait maison



les voyageurs  
hôtel restaurant