

# Le Bar Lounge

Servi tous les jours, toute l'après-midi jusqu'à 21h30\*

## SALADE CHÈVRE CHAUD

Salade et crudités, chèvre chaud, croutons, œuf dur, sauce caesar

12.00€

## JAMBON BASQUE

Jambon basque Ibaïama en chiffonnade (100g), cornichons, petits oignons et salade

14.00€

## MAGRET SECHE

Magret séché (100g), cornichons et salade

12.00€

## SAUMON GRAVLAX

Saumon Gravlax à l'aneth et quatre baies, toasts

14.00€

## CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de boeuf, parmesan, jus de citron, huile d'olive, salade

15.00€

## POTAGE DU JOUR

Potage de légumes de saison

9.00€

## QUICHE POIREAUX

Quiche poireaux, lardons et Comté servie avec une salade, vinaigrette

9.00€

## TARTIFLETTE

Tartiflette, salade, cornichons, vinaigrette

15.00€

## PLANCHE APÉRITIVE

Assiette de 3 fromages (portions de 20g), jambon cru, saucisson, beurre salé

16.00€

## PLANCHE TOURANGELLE

Assiette de saumon Gravlax, jambon ibérique, rillettes de Tours de la maison Clément, pickles d'oignons

16.00€

## BOEUF BOURGUIGNON

Bourguignon de bœuf, carottes, champignons, oignons, sauce au vin, servi avec des tagliatelles

22.00€

## BLANQUETTE DE VEAU

Blanquette de veau, carottes, champignons, oignons, sauce à la crème, servi avec un riz basmati

21.00€

*Demandez nos desserts*

\*en dehors des jours d'ouverture du restaurant

TVA, taxes et services compris / all taxes included

Certains des plats proposés peuvent être temporairement indisponibles

# Le Bar Lounge

Served daily, all afternoon until 9:30pm\*

## WARM GOAT'S CHEESE SALAD

Salad and vegetables, warm goat cheese, croutons, Caesar sauce

12.00€

## BASQUE HAM

Ibaïama Basque Ham in chiffonade (100g), gherkins, small onions and salad

14.00€

## DRIED MAGRET

Dried magret (100g), gherkins and salad

12.00€

## GRAVLAX SALMON

Salmon Gravlax with dill and four berries, toast

14.00€

## BEEF CARPACCIO

Beef carpaccio, parmesan, lemon juice, olive oil, salad

15.00€

## SOUP OF THE DAY

Seasonal vegetable soup

9.00€

## LEEK QUICHE

Leek, bacon and Comté quiche served with salad and vinaigrette

9.00€

## TARTIFLETTE

Tartiflette, salad, gherkins, dressing

15.00€

## APERITIF BOARD

Plate of 3 cheeses (20g portions), cured ham, sausage, salted butter

16.00€

## BEEF BOURGUIGNON

Bourguignon of beef, carrots, mushrooms, onions, wine sauce, served with tagliatelle

22.00€

## VEAL BLANQUETTE

Blanquette of veal, carrots, mushrooms, onions, cream sauce, served with basmati rice

21.00€

*Ask for our desserts*

\*outside restaurant opening days

TVA, taxes et services compris / all taxes included

Some of the dishes on offer may be temporarily unavailable.