

# *A place where flavor reigns...*

---

---

## BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

---

---

### **Menu Gourmand**

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Starter-Main or Main-Dessert **28.50€**

Entrée-Plat-Dessert / Starter-Main-Dessert **34.50€**

Entrée-Plat-Fromages-Dessert / Starter-Main-Cheese-Dessert **39.50€**

### **Entrées - Starters**

Escargots flambés au cognac, crème persillade

*Snails Flambe with Cognac & Parsley Cream*

\*\*\*

Foie gras de canard maison et sa compotée de fruits

*Homemade Foie Gras served with Fruit Compote*

\*\*\*

Velouté de carottes, citronnelle et langoustines

*Carrot Velvety with Citronella and Langoustines*

### **Plats - Mains**

Gambas poêlées aux saveurs d'ailleurs, wok de légumes

*Fried Prawns in Traditional Flavour accompanied with Wok Vegetables*

\*\*\*

Filet de canette flambée au calvados, polenta aux tomates séchées

*Duckling Fillet Flambe with Calvados accompanied with Polenta & Sun-Dried Tomatoes*

\*\*\*

Steak de thon, wok de légumes

*Tuna Steak served with Wok Vegetables*

\*\*\*

Tournedos de bœuf, confit d'échalotte, frites maison et salade

*Beef Tournedos & Shallot Confit served with Homemade French Fries and Green Salad*

### **Desserts**

Assiette 4 fromages

*4 Cheese Platter*

\*\*\*

Profiterolles maison, chocolat et chantilly

*Homemade Cream Puffs with Chocolate and Whipped Cream*

\*\*\*

Dôme tatin camarel et sa glace aux pommes

*Tarte Tatin like a Dome with Caramel and its Apple Ice Cream*

\*\*\*

Crème brûlée cookies à la vanille

*Creme Brulee Cookies with Vanilla*