

# Un lieu où règne l'amour du bon...

---

---

## BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

---

---

### Menu Lounge B.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert / Starter-Main or Main-Dessert **19.50€**

Entrée-Plat-Dessert / Starter-Main-Dessert **24.50€**

Entrée-Plat-Fromages-Dessert / Starter-Main-Cheese-Dessert **29.50€**

### Entrées - Starters

Terrine maison accompagnée d'un confit d'oignons au vin rouge et de toasts grillés  
*Homemade Terrine accompanied with its Red Wine Onion marmalade & Roasted Toasts*

\*\*\*

Quiche Tourangelle, salade verte aux noix  
*Quiche Tourangelle served with Walnuts and Green Salad*

\*\*\*

Crème de chou fleur, lait de coco et coriande  
*Cauliflower Cream with Coconut Milk and Coriander*

### Plats - Mains

Filet de sole, lentilles, crème d'ail et émulsion au chorizo  
*Sole Fillet accompanied with Lentils, Garlic Cream and chorizo Emulsion*

\*\*\*

Effiloché de queue de boeuf, jus corsé et rutabaga  
*Shredded Oxtail with Rutabaga and well-seasoned Grazy*

\*\*\*

Cocotte de poulet au curry, riz basmati et légumes  
*Chicken Curry accompanied with Basmati Rice and vegetables*

### Desserts

Assiette 3 fromages  
*3 Cheese Platter*

\*\*\*

Mousse de banane en cage chocolatée, caramel beurre salé  
*Banana Mousse in a Chocolate Cage with Salted Butter Caramel*

\*\*\*

Brioche façon pain perdu et sa glace vanille  
*French Toast with its Vanilla Ice Cream*

\*\*\*

Tartelettes aux poires et crème d'amande  
*Pear and Almond Cream Tart*