

# Un lieu où règne l'amour du bon...

---

---

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

---

---

## Menu Lounge B. Servi jusqu'à 21h30 / Served until 9.30 pm

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

Boudin noir sur son tatin d'oignons avec une fine crème d'ail  
*Black Blood Pudding on its Onion Tatin served with Delicate Garlic Cream*

\*\*\*

Oeuf mollet et frit façon meurette  
*Poached Egg in a Red Wine Sauce Meurette*

\*\*\*

Chausson feuilleté au Sainte Maure de Touraine  
*Goat Cheese Puff Pastry*

\*\*\*

Foie gras maison au cognac et ses toasts briochés...**Supplément 7.50€**  
*Homemade Foies Gras & Cognac served Toasted Brioche*

### Plats - Mains

Dos de Cabillaud accompagné de rapé de bacon, sauce lentillons et spaghettis de courgettes  
*Cod Fillet served with Minced Bacon & Lens Sauce & Zucchini Spaghettis*

\*\*\*

Filet de rouget barbet servi avec son risotto au nougat et sa tuile parmesan...**Supplément 5.00€**  
*Red Mullet Fillet accompanied with Nougat Risotto and its Parmesan Crisp*

\*\*\*

Filet mignon de porc cuit en basse température et sa sauce miel gingembre  
*Slow cooker Pork Tenderloin in a Honey-Ginger Sauce*

\*\*\*

Ballotine de volaille farcie aux fruits secs avec sa polenta crémeuse  
*Chicken Ballotine Stuffed with Dried Fruits, Creamy Polenta*

### Desserts

Assiette 3 fromages / 3 Cheese Platter

\*\*\*

Tartelette aux agrumes et gingembre  
*Citrus & Ginger Pie*

\*\*\*

Brioche façon pain perdu et sa glace vanille  
*Brioche like Fried Bread with its Vanilla Ice Cream*

\*\*\*

Verrine façon tarte au chocolat meringuée  
*Chocolate Pie Covered with Meringue served in a Glass*

\*\*\*

Crème brûlée à la vanille bourbon  
*Crème Brûlée with Bourbon Vanilla*