

Lundi 25 Septembre 2017 Vous pouvez réserver et consulter le menu du jour sur : lebouquet.fr

Le restaurant est ouvert le soir pour le dîner du lundi au vendredi

Les entrées du jour sont soulignées

ENTRÉES STARTERS

- Terrine de rouget aux légumes grillés Homemade red mullet and grilled vegetable
- Salade landaise : Gésier, magret de canard fumé, médaillon de foie gras de canard maison Landaise salad
- Croustillant de cabécou aux noix, bouquet de salade Roasted goat cheese with nuts
- Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison Shrimp tartare with lime and guacamole
- Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade Hard eggs mayonnaise
- Foie gras de canard maison à la fleur de sel et son chutney de figues (supt 5€) Homemade duck foie gras with apples
- Pour accompagner votre foie gras : Vin Moelleux Côte de Gascogne Elixir de Joy (4.2€ le verre)*
- Saumon de Norvège mariné à l'aneth et son blini (supt 4€) Marinated raw salmon with blini

Les plats du jour sont soulignés

PLATS MAIN COURSES

Changement de garniture : Légumes 2€ Assiette d'haricots verts frais 4€

- Steak d'espadon à la plancha, sauce vierge et son risotto au parmesan Swordfish steak, virgin sauce and risotto
- Tartare de saumon de Norvège à l'avocat, mesclun et pomme vapeur Salmon tartar, salad and potatoes
- Brochette de poulet fermier mariné au citron et son riz basmati Marinated chicken skewer
- Bavette d'ailou à l'échalotes, pommes de terre sautées et salade Sirloin steak with shallots sauce, potatoes and salad
- Escalope de veau aux champignons, linguine fraîches maison Veal cutlet with cream and mushrooms, homemade pasta
- Suprême de poulet fermier du Périgord label rouge, pommes de terre sautées, poêlée de courgettes Chicken, zucchinis
- Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et salade Prepared beef tartar, fried potatoes and salad
- Entrecôte grillée à la sauce béarnaise, pommes de terre sautées et mesclun (supt +4€) Grilled entrecote with bearnaise
- Assiette végétarienne Vegetarian dish

Les desserts du jour sont soulignés

DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS

- Gâteau au fromage blanc et coulis à la fraises Cheesecake with strawberry coulis
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise maison Chocolate cake
- Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses) Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)
- Café gourmand (supt +2,8€) Coffee with assorted desserts
- Fromage blanc et sa confiture de groseilles maison French style cottage and goosberries jam
- Crème brûlée à la vanille et à la cassonade Creme brulee with vanilla and brown sugar
- Tarte amandine aux reine-Claude Almond and plums tart
- Glaces artisanales de Lyon aux choix : vanille, chocolat, framboise, citron Ice cream choices
- Baba au rhum à la crème pâtissière avec sa bouteille de Diplomatico Rum baba with pastry cream
- Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre frais Assorted cheese plate