

**Vendredi 28 Juillet 2017** Vous pouvez réserver et consulter le menu complet du jour sur : [lebouquet.fr](http://lebouquet.fr)

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

**Château Minuty - Côté Presqu'île – V6.5€ - 1/4 10€ - 1/2 20€ - B 30€**

Les entrées du jour sont soulignées

## ENTRÉES STARTERS

Toast de cabécou du Périgord rôti au pistou et piment d'Espelette, bouquet de mesclun Roasted goat cheese with pistou, salad

Salade Estivale : Salade, tomate, coppa grillée, olives marinées, bille de mozzarella au pistou Salad, coppa, mozzarella pistou

Melon Charentais et son jambon sec du Sud-Ouest Melon nature or with ham

Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade Hard eggs mayonnaise

Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison Shrimp tartare with lime and guacamole

Millefeuille de tomate et mozzarella au pistou Millefeuille of tomato and mozzarella with pistou

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€

Poulet fermier rôti contiser aux fines herbes et sa purée de pomme de terre Roast chicken, puree

Paupiette de veau au coulis provençale et tagliatelle fraîche maison Veal paupiette, homemade pasta

Aile de raie, sauce vierge aux câpres, tombée de fenouil et pomme vapeur Skate fish with caper sauce, fennel

Gambas poêlées à la crème de crustacés et son risotto au parmesan supl +4€ Gambas fried with crustacean, parmesan risotto

Suprême de poulet fermier du Périgord label rouge, pommes de terre sautées, poêlée de courgettes Chicken, potatoes

Entrecôte grillée à la sauce béarnaise, pommes de terre sautées et mesclun (supt +4€) Grilled entrecote with bearnaise

Assiette végétarienne Vegetarian dish

Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et bouquet de mesclun Prepared beef tartar, fried potatoes and salad

Les desserts du jour sont soulignés

## DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS

Ile flottante et sa crème anglaise entièrement maison Floating island

Café gourmand (supt +2,8€) Coffee with assorted desserts

Mousse au chocolat maison Chocolate mousse

Glaces artisanales de Lyon aux choix : vanille, chocolat, framboise, rhum raisins Ice cream choices

Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses) Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)

Fromage blanc et sa compotée de pêche maison French style cottage and peach jam

Crème brûlée à la vanille et à la cassonade Creme brulee with vanilla and brown sugar

Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre Assorted cheese plate