

**Vendredi 23 Juin 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**

Millefeuille de tomate et mozzarella au pistou Tomato and mozzarella with pistou

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

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**

Filet de daurade royale à la plancha, sauce vierge et ses légumes grillés Grilled sea-bream, vegetables

Brochette de gambas, tagliatelles fraîches maison aux épinards et mesclun +3€ Prawn skewer ratatouille

Filet mignon de porc, jus au thym, carottes fondantes et pommes de terre sautées Pork tenderloin, thyme juice with carrots

Salade aux magret de canard (fumé et frais) : haricots verts, asperges vertes, tomates cerises Big salad of duck

Bavette d'ailoyau à l'échalote, pommes de terre sautées et son mesclun Sirloin steak with shallots sauce, potatoes and salad

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

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

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

Changement de garniture : Légumes 2€

Assiette d'haricots verts frais 4€

Les desserts du jour sont soulignés

## **DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS**

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

Abricots frais et melon, sirop au Lillet Fresh apricots and melon, syrup with Lillet

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

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges French style cottage and red fruit coulis

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

Coupe de fraises au sucre ou à la chantilly Strawberries with sugar or with whipped cream

Moelleux au chocolat maison et sa crème anglaise Chocolate cake