



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Saumon gravlax à la betterave
mousse de betterave et crème acidulée. 12.50

Velouté de haricots tarbais 11.50
au lard fumé, émulsion persillade et oeuf parfait.

PLATS

Poisson du moment 18.00
crème et sommité de choux fleur, pomme
dauphine, sauce aurore au citron vert.

Ballotine de poulet fermier 19.00
aux girolles, croustillant de polenta au
granna, carottes, sauce floc blanc.

DESSERTS

Tarte meringuée 11.00
passion, coco et ananas.

Ganache montée chocolat noir 10.50
croustillant de riz et financier praliné

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit	21.00
confiture d'oignon au vin rouge, pain au maïs	
St Jacques poêlées	16.00
topinambour en crème et rôtis, sauce à la truite fumé.	
Charcuterie, fromage (pour 2)	26.00
jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	
Assiette de dégustation	17.00
assortiment d'entrées à la carte	

GRILLADES

Filet de boeuf	28.50
200g, VBF, frite et salade	
Entrecote	32.00
300g, charolaise, frite et salade	
Bavette d'aloyau	22.00
200g, normande, frite et salade	
Burger du moment	18.00
voir ardoise ou service	

Menu enfant 11€

entrée: pâté de campagne

plat: nuggets ou steak haché
avec frites ou tagliatelles

dessert: 2 boules de glace

PLATS

Cassoulet aux fèves	25.50
confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	
Médailon de lotte	24.00
sauce satay, crème et sommité et choux fleur, pomme dauphine.	
Rumsteak d'agneau	22.00
sauce irish cofee, croustillant de polenta au granna et carottes.	
Assiette végétarienne	17.00
assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	

DESSERTS

Café gourmand	13.00
avec café, thé ou infusion	
Profiteroles	11.00
choux pâtissier, glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat	
Assiettes glacées	10.00
chocolat liégeois, café liégeois ou poire belle-hélène.	
Assiette de fromage	9.00