



✦ DE SAINT-LYS ✦

RESTAURANT

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Thon mi-cuit,
mousse de potimarron, agrumes et vinaigrette au soja et yuzu. 12.50

Cromesquis de veau,
cremeux et pickels de choux fleur, espuma au comté. 11.50



PLATS

Poisson du moment,
sauce armoricaine. 18.00

Pavé de quasi de veau,
sauce aux girolles et floc de gascogne. 20.00

*Garniture au choix : frites & salade
ou
pommes anna, croustillant de carottes poireaux et purée de carottes.*



DESSERTS

Mi-cuit au marron,
crème anglaise au café, poire pochée au thé noir, et en sorbet. 11.00

Tarte chocolat noir,
et cacahuettes. 10.50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, chutney de fraise, brioche à la verveine.	21.00
Ravioles de canard et foie gras, crème de cèpes	15.00
Assiette dégustation : assortiment d'entrées.	18.00
Entrée de la semaine.	8.00

PLATS

Cassoulet aux fèves, lard fumé, saucisse de Toulouse et cuisse de canard confite.	25.50
Filet de daurade royale poelée, sauce passion citron vert.	24.00
Boeuf bourguignon.	16.00
Plat de la semaine.	15.00
<i>GRILLADES :</i>	
Marget entier.	26.00
Demi magret .	20.00
Filet de boeuf.	28.50
bavette d'aloyau.	22.00

Garnitures au choix : frites & salade
ou
pommes anna, croustillant de carottes poireaux et purée de carottes.
(hors cassoulet aux fèves)

DESSERTS

Profiteroles.	11.50
Café gourmand.	13.00
Café liégeois ou chocolat liégeois ou dame blanche.	10.00
Assiette de fromage.	10.00
Dessert de la semaine.	7.00

MENU ENFANT

11.00

entrée : paté de campagne, salade, tomate.
plat : nuggets ou steak haché avec frites ou tagliatelles.
dessert : 2 boules de glace.