

# Le Restaurant

## Salies

### NOS ENTRÉES

**Tomate mozzarella** 11€

Tomate ancienne, mozzarella, vinaigrette balsamique et basilic frais

**Salade végétarienne** 1/2 8€ 13€

Salade de jeunes pousses, fruits de saison, tomate, maïs, cerneaux de noix, céleri, avocat et melon

**Salade du chef** 1/2 8€ 13€

Salade de jeunes pousses, tomate, pignons de pin, lardons, magret séché, billes de mozzarella, œuf et maïs

**Tartare de saumon** 14€

Taillé dans sa plus simple expression condiment d'une sauce vierge de légumes, herbes fraîches

**Jambon Serrano** 12€

Chiffonnade de jambon, pan con tomate, guindillas

### NOS PLATS

**Le Cabillaud** 20€

Cuit sur la peau, garniture d'une basquaise, jus vert

**La Lotte** 22€

Rôtie au beurre et aromates, quinoa aux légumes de saison, crème au chorizo

**L'Entrecôte** 22€

Entrecôte à la plancha, frites fraîches maison, Salade de jeunes pousses

# Le Restaurant Salies

**Burger de Bœuf** 15€

Steak de bœuf, fromage, Oignons frits, tomate, Sauce américaine,  
Salade, frites fraîches maison

**Tartare de Bœuf** 17€

Taillé au couteau, a se préparé soi-même, frites fraîches maison et salade verte

**Ris d'agneau** 20€

Cuits en fricassée, pleurotes et champignons, piquillos le tout légèrement crémé,  
pomme de terre fondante en persillade

## NOS DESSERTS

**Tiramisu** 7€

Crème légère au mascarpone, biscuit cuillère, spéculos, cacao amer et café

**Fraises** 7€

Verrine fraîcheur autour de la fraise, crémeux citron, basilic

**Profiterole** 7€

Choux glace vanille, pécan caramélisé, chantilly, sauce chocolat

**Ananas** 7€

Taillé en carpaccio, sirop aux agrumes, chantilly, glace vanille