DALI HOTEL

★ ★ ★ ★

abbaye des Capucins

La carte

Bistro Le Dali

Le Chef Marc Gachi et son équipe sont ravis de vous proposer une cuisine bistro élaborée essentiellement avec des produits frais et locaux.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !

Prix nets, taxes et service compris
Carte des allergènes disponible sur demande

Carte du restaurant Bistro Le Dali – Situé au Dali Hôtel

TAPAS À PARTAGER

Croquetas au choix (3 pièces) Cèpes ou Chorizo ou Queue de Bœuf	8 €
Frites mayonnaise truffée	9 €
Pan con tomate	9 €
Assiette de Patta négra Extramadura 48m d'affinage Ibisurex 50gr	24 €
Assiette de Patta négra Extramadura 48m d'affinage Ibisurex 100 gr	36 €

ENTRÉES

Poêlée de cèpes, son œuf mollet pané et frit — 17 €

Avocado toast — 16 €
Pain de mie feuilleté, guacamole, œuf poché, saumon fumé

Le croq' canard truffé — 19 €
Pain de mie feuilleté, effiloché de canard confit, tome du Ramier, beurre truffée

Les 6 escargots en fromentine au beurre d'ail — 17 €
(Ferme des escargots de la Sauzière Saint Jean)

Les 12 escargots en fromentine au beurre d'ail — 29 €
(Ferme des escargots de la Sauzière Saint Jean)

Saint jacques gratinée — 17 €

Tatin de foie gras à la pomme granny — 20 €

SALADES

Salade Caesar de Dali – *option végétarienne disponible*
Salade romaine, poulet, tomates confites, oignons frits, parmesan, sauce Caesar

Petite — 18 €
Grande — 24 €

Salade Quercynoise
Magret fumé, foie gras et gésiers sud-ouest, noix du Périgord, pickles d'oignons rouges

Petite — 19 €
Grande — 25 €

Salade chèvre chaud
Jeune pousse, noix du Périgord, tomate confite, pickles d'oignons, Rocamadour

Petite — 18 €
Grande — 23 €

Prix nets, taxes et service compris
Carte des allergènes disponible sur demande

PLATS

Le « canard qui pleure » *Magret de canard sud-ouest , sauce tigre et frites*	28 €
Entrecôte d'Occitanie 300 gr frites	29 €
Cassoulet artisanal 840 gr au piment d'Espelette, Maison Micouleau	32 €
Pavé de maigre rôti et ses légumes dorés au four	26 €
Linguine aux gambas et sa bisque de crustacés	28 €
Le Dahl Veggie de lentilles	21 €

GARNITURES

Légumes rôtis	5 €
Salade de mesclun	5 €
Frites	5 €
Linguines	5 €

DESSERTS

Petit pot artisanal : La prairie des glaces de Buzet-sur-Tarn	6.50 €
Assiette de fromages du Ramier Rocamadour , Tome du Ramier de Montauban, Bleu du Ramier de Montauban	12 €
Le Tiramisu citron	9 €
Poire pochée aux épices et crème glacée aux noix	9 €
La bartelette tout chocolat	9 €
The profiterole Glace crème d'Isigny, confiture de lait, cacahuète grillé chantilly	12 €
Salade de fruits	9 €

Prix nets, taxes et service compris
Carte des allergènes disponible sur demande

MENU ENFANT

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14 €

Plat: Steak haché, ou Nuggets ou Fish frites

Dessert : Petit pot de glace

MENUS DU JOUR

Entrée / Plat 29 €

Ou

Plat / Dessert

Entrée / Plat / Dessert 35 €

MENU PRESTIGE

Mise en Bouche / Entrée / Plat / Dessert 49,00 €

Mise en Bouche

Tatin de foie gras sud-ouest à la pomme granny

Ou

Poêlée de cèpes, son œuf mollet pané et frit

–

Pavé de maigre rôti et ses légumes rôtis

Ou

Entrecôte d'Occitanie 300 gr frites

–

Assiette de fromages (supplément de 6,00 €)

–

Dessert au choix

Prix nets, taxes et service compris
Carte des allergènes disponible sur demande