



MONTAUBAN
WWW.DALIHOTEL.FR

La carte

Bistro Le Salvador Dalí

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 du restaurant Bistro Le Salvador Dali – Situé au Dali Hôtel

TAPAS À PARTAGER

Croquetas au choix (3 pièces identiques) : Cèpes, Chorizo, Queue de Boeuf	7 €
Patatas bravas 🍃	9 €
Pan con tomate, jambon ibérique	14 €
Planche mixte (Charcuteries, Fromages)	23 €

ENTRÉES

Velouté de butternut, éclats de noisettes et châtaignes 🍃	12 €
Œuf cocotte label rouge à la truffe, mouillettes au comté AOP 🍷	12 €
Assiette de légumes grillés 🍃	12 €
L'os à moelle gratiné	12 €
Salade Caesar de Dali – option végétarienne disponible 🍽️	
(Salade romaine, poulet, tomates confites, oignons frits, parmesan AOP, sauce Caesar)	
Petite	16 €
Grande	22 €
Salade Quercynoise 🍽️	
(Magret fumé et foie gras IGP sud-ouest, gésiers, noix du Périgord, pickles d'oignon)	
Petite	16 €
Grande	22 €
Poêlée de seiche poivrons et chorizo	18 €
Foie gras mi-cuit IGP sud-ouest (80g), chutney mangue et brioche	19 €

PLATS

Burger des Capucins (Buns brioché, sauce tartare, Ramier roux, haché de bœuf charolais 180gr) 🍽️	22 €
Burger (180 gr) des Capucins végétarien (Steak végétal) 🍽️ 🍃	24 €
Basse-côte de Normandie grillée sel et poivre fumé bravas persillées (250g)	24 €
Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g)	26 €
Dos de cabillaud skrei et légumes rôtis 🍽️	26 €
Magret de canard entier (environ 300g) IGP Sud-Ouest farci au chèvre et bravas persillées	28 €
Linguine IGP à la truffe et straciatella 🍽️	29 €
Filet de bœuf d'Occitanie et purée truffée (180g) 🍽️	35 €

GARNITURES

Légumes rôtis 🍃	5 €
Salade de mesclun 🍃	5 €
Linguines 🍃	5 €
Bravas persillées 🍃	5 €
Purée truffée 🍃	8 €

Prix nets, taxes et service compris

DESSERTS

Petit pot artisanal : Mon bio gourmand fabriqué dans le Gers (Vanille, fraise, poire)	6.50 €
Assiette de fromages du Ramier (Rocamadour, Tome du Ramier de Montauban, Bleu du Ramier de Montauban)	9 €
Le Tiramisu 	9 €
Tatin de poire boule de glace fior di latte 	9 €
Crème brûlée à la vanille 	9 €
Pot de crème chocolat 	9 €
Café gourmand	9 €
Profiteroles gourmandes 	12 €
(Deux choux craquelin garni de glace vanille, sauce au chocolat maison et chantilly)	
Champagne gourmand	12 €

MENU ENFANT

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)	12 €
Steak haché, Nuggets, Fish and chips ou Pâtes Bolognaise Crème brûlée ou Petit pot de glace	

MENUS DU JOUR

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	29 €
Entrée / Plat / Dessert	35 €

MENU PRESTIGE

Mise en Bouche / Entrée / Plat / Dessert	49 €
Mise en Bouche	
—	
Foie gras mi-cuit, chutney mangue et brioche ou Velouté au butternut, éclat de noisette et châtaigne	
—	
Dos de cabillaud et légumes rôties  ou Filet de bœuf d'Occitanie et purée truffée 	
—	
Assiette de fromages (supplément de 5,00 €)	
—	
Dessert au choix	

Prix nets, taxes et service compris

SOFTS

Jus de Fruits Soleia (25 cl) (Orange, Abricot, Tomate)	4,50 €
Sodas (Coca-Cola, Coca-Zéro, Fuzetea pêche)	4,50 €
Limonade (25 cl)	4,00 €
San Pellegrino, Vittel (1 L)	6,00 €
Perrier (33 cl)	4,50 €
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise)	3,00 €
Diabolo	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Thé	2,20 €
Double expresso / Chocolat chaud	4,00 €

BIERES

25cl

50cl

Bières Pression

Affligem (Blonde)	5 €	9 €
Monaco ou Panache	5 €	9 €

Bières bouteilles

Cap d'Ona (Blonde, Blanche, Brune, Blonde abricot 25cl)	7 €
---	-----

APÉRITIFS

Kir 10cl	7 €
Kir Royal 10cl	12 €
Ricard 3cl	5 €
Porto blanc ou rouge 6cl	6 €
Spritz (Apérol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse)	9 €

ALCOOLS – 4cl

Gin Bombay Sapphire	7 €
Absolut Vodka	7 €
<u>Whiskies - Single Malt :</u>	
Aberlour 10 Ans	10 €
<u>Whiskies - Bourbon:</u>	
Jack Daniels	8 €
Rhum – Havana 3 Ans	8 €
Diplomatico	11 €

DIGESTIFS (4cl)

Get 27	8 €
Cognac Le Palin	8 €
Bas-Armagnac Domaine Malartic	11 €

Prix nets, taxes et service compris