



abbaye des
Capucins

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 des allergènes disponible sur demande

Carte du restaurant Bistro Le Salvador Dali – Situé au Dali Hôtel

TAPAS À PARTAGER

| | |
|--|------|
| Croquetas au choix (3 pièces) Cèpes ou Chorizo ou Queue de Bœuf | 7 € |
| Patatas bravas  | 9 € |
| Pan con tomate  | 9 € |
| Assiette de Patta négra 48 mois d'affinage 50 gr | 18 € |
| Assiette de Patta négra 48 mois d'affinage 100 gr | 29 € |

ENTRÉES









| | |
|--|------|
| Fraîcheur grecque  | 14 € |
| <i>Féta de Lemnos</i>  , <i>pastèque, concombre, olive de Kalamata</i> | |
| L'Avocado toast | 15 € |
| <i>Pain de mie feuilleté, guacamole, œuf poché</i>  , <i>saumon fumé</i> | |
| Burrata pesto de pistache, tomate semi-confite et marinée  | 14 € |
| Le Pita des Capucins  | 15 € |
| <i>Halloumi grillé</i>  , <i>pickles de raisins et oignons, carotte confite au miel et cumin, Yaourt grec</i> | |
| Foie gras mi-cuit  sud-ouest (80g), chutney du moment et brioche | 19 € |
| Carpaccio de Faux Filet Holstein maturé et fumé, pecorino  | 21 € |

SALADES

| | |
|---|------|
| Salade Caesar de Dali – <i>option végétarienne disponible</i>  | |
| <i>Salade romaine, poulet, tomates confites, oignons frits, parmesan</i>  , <i>sauce Caesar</i> | |
| Petite | 16 € |
| Grande | 22 € |
| Salade Quercynoise  | |
| <i>Magret fumé, foie gras et gésiers</i>  <i>sud-ouest, noix du Périgord</i>  , <i>pickles d'oignons rouges</i> | |
| Petite | 16 € |
| Grande | 22 € |
| Salade L'Océane  | |
| <i>Saumon, crevette, suprême d'orange et pamplemousse</i> | |
| Petite | 16 € |
| Grande | 22 € |


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

PLATS

| | |
|--|------|
| Burger tout canard *  | 25 € |
| <i>Potato buns , confit de canard 100 gr, foie gras poêlé et bacon de magret , oignon confit et tome du Ramier sauce foie gras</i> | |
| Faux filet d'agneau 200 gr sauce chimichuri  | 32 € |
| Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau  Maître Artisan (840 gr) | 28 € |
| Dos de cabillaud skrei gratiné aux agrumes et légumes rôtis  | 26 € |
| Rigatoni  à l'ail et praires *  | 27 € |
| Saucisse de Toulouse  façon hot dog 125gr | 26 € |
| <i>Brioche de Nanterre, oignon confit à la moutarde, pickles d'oignons rouges et moutarde, ketchup fumé </i> | |
| Filet de bœuf 200gr d'Occitanie et purée truffée  | 35 € |

GARNITURES

| | |
|---|-----|
| Légumes rôtis  | 5 € |
| Salade de mesclun  | 5 € |
| Rigatonis   | 5 € |
| Bravas persillées  | 5 € |
| Purée truffée  | 8 € |

* Version végétarienne disponible 

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Petit pot artisanal : La prairie des glaces de Buzet-sur-Tarn  | 6.50 € |
| Assiette de fromages du Ramier | 9 € |
| Rocamadour  , Tome du Ramier de Montauban, Bleu du Ramier de Montauban | |
| Le Tiramisu  | 9 € |
| Le pastis gascon  | 9 € |
| Crème brûlée aux agrumes et verveine  | 9 € |
| Mousse au chocolat et cacahuètes  | 9 € |
| Café gourmand | 9 € |
| Champagne gourmand | 12 € |
| Le riz au lait de Camargue  , caramel et pop-corn  | 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 (accompagnement bravas)
ou Pâtes Bolognaise
Dessert : Crème brulée ou 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


–

Foie gras mi-cuit  sud-ouest (80g), chutney mangue et brioche


Ou

Burrata pesto de pistache, tomate semi-confite et marinée 

–

Dos de cabillaud gratiné aux agrumes et légumes rôties 

Ou

Filet de bœuf d'Occitanie et purée truffée (180g) 

–

Assiette de fromages (supplément de 5,00 €)

–

Dessert au choix

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