



MONTAUBAN
WWW.DALIHOTEL.FR

La carte

Bistro Le Salvador Dalí

Le chef Matthieu Vandesavel 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

TAPAS À PARTAGER

Croquetas au choix (3 pièces identiques): Cèpes, Chorizo, Seiche, Queue de Bœuf	7,00 €
Patatas bravas truffées	9,00 €
Planche Mixte (Charcuterie, Fromage)	23,00 €
Maki Gravlax de Saumon, crème gingembre 	15,00 €

ENTRÉES

Croque-Monsieur truffé et tomme du Ramier  	17,00 €
Salade Caesar de Dali 	
• Petite	16,00 €
• Grande	22,00 €
Salade d'endives, pommes et noix au bleu du Ramier  	
• Petite	15,00 €
• Grande	20,00 €
Le pané de chèvre au miel  	18,00 €
Pied de porc pané 	19,00 €
Velouté des bois et son œuf parfait  	14,00 €
Foie gras mi-cuit du chef, insert à la mangue 	24,00 €

PLATS

Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g)	26,00 €
Magret de canard et bravas persillées 	24,00 €
Burger à la Tome du Ramier 	24,00 €
Gambas au gingembre, riz parfumé et ses herbes fraîches 	24,00 €
Pâtes radiatori pesto à la pistache et chèvre frais  	21,00 €
Entrecôte de bœuf grillée à la plancha et bravas persillées (300g) 	29,00 €
Dos de cabillaud, risotto d'épeautre 	26,00 €
Chou farci à la joue de bœuf confite 	28,00 €
Filet de bœuf et purée truffée (180 g) 	35,00 €

GARNITURES

Riz thaï parfumé aux herbes 	5,00 €
Légumes à la vapeur 	
Salade de mesclun 	
Pâtes Radiatori 	
Bravas persillées 	

GARNITURE PRESTIGE

Purée de pommes de terre truffée	12,00 €
----------------------------------	---------

DESSERTS

Assiette de fromages (Cabécou, Tome du Ramier de Montauban, Bleu du Ramier de Montauban)	9,00 €
Mousse au chocolat noir à la fève de tonka 	9,00 €
Profiteroles gourmandes 	12,00 €
(Deux choux craquelin garni de glace vanille, sauce au chocolat maison)	
Muffin pistache et sorbet framboise	9,00 €
Tiramisu	9,00 €
Panna Cotta	9,00 €
Café gourmand	9,00 €
Petit pot artisanal - Mon Bio gourmand, Fabriqué dans le Gers	6,50 €

Fraise, vanille, chocolat

MENU ENFANT

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)	12,00 €
------------------------------	---------

Steak haché, Nuggets, Fish and chips ou Pâtes Bolognaise

Mousse au chocolat  ou Petit pot de glace

MENUS DU JOUR

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	29,00 €
---------------------------------	---------

Entrée / Plat / Dessert	35,00 €
-------------------------	---------

MENU PRESTIGE

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

Mise en Bouche

—

Foie gras mi-cuit du chef, insert à la mangue  ou Velouté des bois et son œuf parfait  

—

Dos de cabillaud, Risotto d'épeautre  ou Filet de bœuf et Purée truffée 

—

Assiette de fromages (supplément de 9,00 €)

—

Dessert au choix (Hormis la Profiterole)

Prix nets, taxes et service compris

Carte des allergènes disponible sur demande

Prix nets, taxes et service compris

SOFTS

Jus de Fruits Soleia (25 cl) (Orange, Abricot, Tomate)	4,50 €
Sodas (Coca-Cola, Coca-Zero 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	2,20 €
Double expresso	4,00 €
Thé	2,20 €
Chocolat chaud	4,00 €

BIÈRES

25cl

50cl

Bières Pression

Affligem (Blonde)	5,00 €	9,00 €
Monaco ou Panache	5,00 €	9,00 €

Bières bouteilles

Cap d'Ona (Blonde, Blanche, Brune, 25cl)	7,00 €
Cap d'Ona (Sans Alcool, 25cl)	5,00 €

APÉRITIFS

Kir (Cassis, Framboise) (10cl)	7,00 €
Kir Royal (Cassis, Framboise) (10cl)	12,00 €
Ricard (3cl)	5,00 €
Suze (4cl)	5,00 €
Porto blanc ou rouge (8cl)	6,00 €
Spritz (Aperol ou Camparil, Prosecco, eau gazeuse)	9,00 €

ALCOOLS – 4cl

Gin Bombay Saphir	7,00 €
Absolut Vodka	7,00 €
<u>Whiskies - Single Malt :</u>	
Aberlour 10 Ans	10,00 €
<u>Whiskies - Bourbon:</u>	
Jack Daniels	8,00 €
Rhum – Havana	8,00 €
Diplomation	11,00 €

DIGESTIFS (4cl)

Get 27	8,00 €
Cognac Le Palin	8,00 €
Bas-Armagnac Domaine Malartic	11,00 €

Prix nets, taxes et service compris

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER

NOS VINS AU VERRE

12,5 cl

CHAMPAGNES

Pierre de Bry	9,00€
Champagne du Moment (Deutz)	12,00€

BLANCS

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	5,00€
Domaine Sarrabelle, In Sarra, 2022, AOC Gaillac blanc sec	7,00€
Domaine de la meunerie impromptu 2023, AOC cote du Roussillon	8,00€
Delas St Esprit 2023, AOC Côte du Rhône	9,00€
Bourgogne Aligoté Valentin Vignot 2023, AOC Blanc	8,00€

ROUGES

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	5,00€
Château Talaise 2018, AOC Bordeaux	6,00€
Domaine de Sarrabelle 2022, AOP Gaillac	7,00€
Domaine de la Meunerie Impromptu 2023, AOC Côte du Roussillon	8,00€
Delas St Esprit 2021, AOC Côte du Rhône	9,00€
Cahors domaine de Theron 2020, AOC Cahors	6,00€
Puech Haut Prestige 2021, AOP	9,00€

ROSÉS

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	5,00€
---	-------

NOS BOUTEILLES DE VINS :

75 cl

150 cl

CHAMPAGNES :

Pierre de Bry	55,00 €	
Louis Roederer, Collection 241 Brut		142,00€
Louis Roederer,	69,00 €	
Deutz Brut Classic	69,00 €	
Domaine Philipponat 2014, Blanc de Noire Brut		210,00€
Ruinart, Brut Millésimé 2006		99,00€
Domaine Ruinart Brut 2002	250,00 €	
Domaine Ruinart Brut 1996		320,00€
Louis Roederer 1998, Rosé Brut Vintage		330,00€

Côtes du Rhône :

Gigondas Delas Les Résinages 2019, AOC Côte du Rhône	42,00€
Desfontaines Frères, Corton Grand Cru Les Perrières 2014, AOC Corton (Bourgogne)	190,00€
Domaine Guigal 2021, AOC Côte du Rhône	38,00€
Saint Joseph Delas Frère de Tournon 2020, AOC Côte du Rhône	49,00€
Vacqueyras Prestige 2023, AOC Côte du Rhône	42,00€

Prix nets, taxes et service compris

NOS VINS BLANCS : 50 cl 75 cl

TERROIR LOCAL :

Nuances Occitanes 2023, IGP Maison Arbeau	25,00€
Château Bouissel Rang Versant, IGP Comté Tolosan 2023	28,00€
Domaine Sarrabelle, In Sarra, 2022, AOC Gaillac blanc sec	19,00 € 28,00€

LANGUEDOC ROUSSILLON :

Clos des Fées, Les Sorcières 2023, AOC Côtes-du-Roussillon	34,00€
Domaine de la meunerie, impromptu 2023, AOC cote du Roussillon	34,00€
Domaine de la meunerie Argenta Brio 2023, AOC cote du Roussillon	39,00€
Clos des fées Vieilles vignes 2022, AOC Côtes-du-Roussillon	54,00€
Clos des Fées, les sorcières 2023, AOC Côtes-du-Roussillon	34,00€

NOS FLACONS ROUGES : 75 cl

TERROIR LOCAL :

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	25,00 €
Domaine Sarrabelle, In Sarra 2022, AOP Gaillac	26,00 €
Beret Noir Saint Mont 2019, AOC St Mont	26,00 €
Domaine Sarrabelle, In Vinum 2017, AOP Gaillac	59,00 €
Gaillac Clément Termes Tradition 2022, AOC	28,00 €
Cahors Domaine de Theron 2020, AOC	28,00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Puech-Haut-Prestige 2021, AOP Languedoc	38,00 €
Domaine de la Meunerie, Impromptu 2023, AOC Côtes-du-Roussillon	34,00 €
Domaine de la Meunerie, Carignan 2021, AOC Côtes-du-Roussillon	37,00 €
Domaine de la Meunerie, Caruso 2022, AOC Côtes-du-Roussillon	37,00 €
Domaine de la Meunerie, Réminiscence 2022, AOC Côtes-du-Roussillon	38,00 €
Domaine de la Meunerie, Opus 2021, AOC Côtes-du-Roussillon	42,00 €
Clos des Fées Vieilles Vignes 2021, AOC Côtes-du-Roussillon Villages	54,00 €

LES INVITÉS	75 cl
<u>Bourgogne :</u>	
Domaine Faiveley Pommard 2020, AOC Pommard	75,00€
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune grande cuvée 2020, AOC Hautes Côtes de Beaune	49,00€
Doma Faiveley Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2019, AOC Gevrey Chambertin	90,00€
Dom Faiveley Nuits-Saint-Georges 2019, AOC Nuits-Saint-Georges	82,00€
<u>Bordeaux :</u>	
Duluc de Branaire-Ducru 2004, AOC Saint-Julien	160,00€
Châteaux Montrose 2eme grand cru classé 2009, AOC St Estèphe	360,00€
Château Pape Clément grand cru classé 2007, AOC Pessac-Léognan	220,00€
Ducru-Beaucaillou 2003, AOC Saint-Julien	230,00€
Château Pichon-Longueville 2006, AOC Pauillac	190,00€
Franc-Lafleur 2018, AOC Côte de Bourg	26,00€
<u>NOS MAGNUM :</u>	
150 cl	
Château Fourcas Duprés Cru Bourgeois Supérieur 2005, AOC Listrac Médoc	90,00€
Paul Buisse, Cuvée du centenaire 2003, AOC Chinon	153,00€
Pascal Jolivet, Les Caillottes 2010, AOC Sancerre	75,00€
MAS Bruguière Les Muriers 2006, AOC Côtes-du-Languedoc	75,00€
Clos des Fées, Vieilles Vignes 2011, AOC Côtes-du-Roussillon	131,00€
<u>NOS VINS BLANCS</u>	
<u>Bourgogne :</u>	
Mâcon villages "terres secrètes" Jadot 2022, AOC Mâcon Villages	34,00€
St Véran Grande réserve Terre Secrète 2023, AOC St Véran	38,00€
Vire Clessé Cuve spéciale 2023, AOC Vire Clessé	38,00€
Chablis Emile Durand 2023, AOC Chablis	48,00€
Macon Lugny Louis Latour 2022, AOC Macon Lugny	54,00€
<u>Val de Loire :</u>	
Menetou Salon Domaine Hermitage 2023, IGP Menetou Salon	48,00€
Pouilly-Fumé Michel Laurent 2023, AOC Pouilly-Fumé	52,00€
Sancerre Michel Laurent 2022, AOC Sancerre	54,00€
<u>Alsace :</u>	
Maison Trimbach, Riesling Clos Saint Hune 2007, AOC Alsace Riesling	230,00€
<u>NOS VINS ROSÉS</u>	
Nuances Occitanes 2023, IGP Maison Arbeau Toloson	25,00€
Domaine Saint Lannes 2023, IGP Gasconne	25,00€
A l'Ombre de l'Olivier 2023, AOP Côte du Rhône	28,00€
Rose Berry Malbec 2022, IGP cote du lot	30,00€
<u>QUELQUES DOUCEURS</u>	
Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Fronton Moelleux	25,00€
Château Baudaure, Secret des Anges 2010, AOC Fronton Doux	39,00€

Prix nets, taxes et service compris

SELECTION DE NOS VINS PRESTIGES

<u>Vins de Régions :</u>	75cl
Domaine Sarrabelle 2017, In Vinum AOP Rouge	59,00€
<u>Languedoc- Roussillon :</u>	
Clos des fées Vieilles vignes 2021, AOC Côte du Roussillon Blanc	54,00€
Clos des fées Vieilles vignes 2021, AOC Côte du Roussillon Rouge	54,00€
<u>Bourgogne :</u>	
Macon Lugny Louis Latour 2022, AOC Macon Blanc	54,00€
Domaine Faiveley Pommard 2020, AOC Pommard	75,00€
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune grande cuvée 2020, AOC Côtes de Beaune	49,00€
Domaine Faiveley Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2019, AOC Gevrey Chambertin	90,00€
Domaine Faiveley Nuits-Saint-Georges 2019, AOC Nuits-Saint-Georges	82,00€
Desfontaines Frères, Corton Grand Cru Les Perrières 2014, AOC Corton (Bourgogne)	190,00€
<u>Côtes du Rhône :</u>	
Saint Joseph Delas Frère de Tournon 2020, AOC Côte du Rhône	49,00€
Hermitage les Tourettes Delas Frère 2019, AOC Hermitage	200,00€
<u>Val de Loire :</u>	
Pouilly Fume Michel Laurent 2023, AOC Pouilly Fume Blanc	52,00€
Sancerre Michel Laurent 2022, AOC Sancerre Blanc	54,00€
<u>Alsace :</u>	
Maison Trimbach, Riesling Clos Saint Hune 2007, AOC Alsace Riesling	230,00€
<u>Aquitaine :</u>	
Château Pape Clément grand cru classé 2007, AOC Pessac-Léognan	220,00€
Ducru-Beaucaillou 2003, AOC Saint-Julien	230,00€
Château Pichon-Longueville 2006, AOC Pauillac	190,00€
Duluc de Branaire-Ducru 2004, AOC Saint-Julien	160,00€

Prix nets, taxes et service compris