



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, Queue de Bœuf	6,00 €
Patatas bravas	9,00 €
Planche Mixte (Charcuterie, Fromage)	23,00 €
Maki Gravlax de Saumon, crème gingembre	15,00 €

ENTRÉES

Gaspacho verde et bruccio de brebis  	12,00 €
Œuf mimosa truffé  	12,00 €
Salade Caesar de Dali 	
• Petite	16,00 €
• Grande	22,00 €
Salade Bo bun – version Végétarienne  	
• Petite	16,00 €
• Grande	22,00 €
Vitello tonnato 	16,00 €
Tartare de bar 	16,00 €
Foie gras à la fève de tonka 	18,00 €

PLATS

Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g)	26,00 €
Magret de canard et bravas persillées 	26,00 €
Burger à la Tome du Ramier   (alternative végétarienne proposée)	24,00 €
Onglet de bœuf sauce échalote xérès et bravas persillées (300g)	26,00 €
Steak d'espadon et son rougail de tomates 	26,00 €
Linguine au poulpe, huile d'olive et citron 	28,00 €
Tartare à l'italienne et bravas persillées (250g) 	23,00 €
Filet de bœuf et purée truffée 	35,00 €

GARNITURES

Piperade 	5,00 €
Salade de mesclun 	
Linguine 	
Bravas persillées 	
Purée truffée	

DESSERTS

Assiette de fromages du Ramier (Chèvre, Tome du Ramier de Montauban, Bleu du Ramier de Montauban)	9,00 €
Crème brûlée vanille 	9,00 €
Profiteroles gourmandes 	12,00 €
(Deux choux craquelin garni de glace vanille, sauce au chocolat maison)	

Prix nets, taxes et service compris

Tarte citron meringuée déstructurée 	9,00 €
Trianon maison, chocolat et cacahuètes 	9,00 €
Café gourmand	9,00 €
Charlotte aux fruits de saison 	9,00 €
Petit pot artisanal - Mon Bio gourmand, Fabriqué dans le Gers <i>Fraise, vanille, chocolat, citron</i>	5,00 €

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 à la fève de tonka  ou Œuf mimosa truffé  

—

Steak d'espadon et son rougail de tomates  ou Filet de bœuf et purée truffée 

—

Assiette de fromages (supplément de 5,00 €)

—

Dessert au choix (Hormis la Profiterole)

Prix nets, taxes et service compris

Carte des allergènes disponible sur demande

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 €

Prix nets, taxes et service compris

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 (Apérol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse)		9,00 €
Pousse Rapière		9,00 €

ALCOOLS – 4cl

Gin Bombay Sapphire		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 3 Ans		8,00 €
Diplomatico		11,00 €

DIGESTIFS (4cl)

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