



MONTAUBAN
WWW.DALIHOTEL.FR

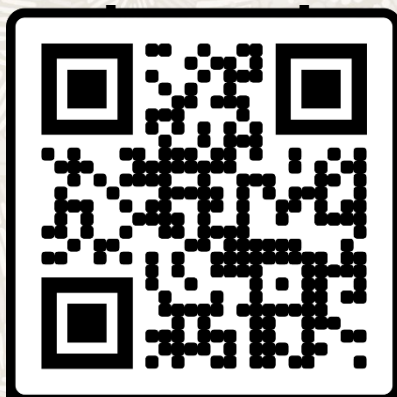
La carte

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 !

Scannez le QR code pour retrouver le menu digital !









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	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 €
Salade fraîcheur	15,00 €
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

5,00 €

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



GARNITURE PRESTIGE

12,00 €

Purée de pommes de terre truffée

Prix nets, taxes et service compris

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 €
<i>Fraise, vanille, chocolat</i>	

MENU ENFANT

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

Steack 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

La carte

Bistro Le Salvador Dalí

Nos boissons



MONTAUBAN
WWW.DALIHOTEL.FR

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)	6,50 €	11,00 €
Monaco ou Panache	6,50 €	11,00 €

Bières bouteilles

Cap d'Ona (Blonde, Blanche, Brune, 33cl)	7,00 €
Cap d'Ona (Sans Alcool, 33cl)	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 €

Prix nets, taxes et service compris

Whiskies - Bourbon :

Jack Daniels 8,00 €

Rhum – Havana 8,00 €

Diplomatico 11,00 €

DIGESTIFS (4c)

Get 27 8,00 €

Cognac Le Palin 8,00 €

Bas-Armagnac Domaine Malartic 11,00 €

LA SELECTION DE NOTRE SOMMELIER

NOS VINS AU VERRE

12,5 cl

CHAMPAGNES

Pierre de Bry, AOC Champagne	11,00 €
Champagne du Moment	11,00 €

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 Falaise 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	6,00 €
Puech Haut Prestige,	9,00 €

ROSÉS

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

PETIT FLACON

37,5cl

ROUGE

La Croix St Lussac, St Emilion AOC 2018	16,00 €
---	---------

NOS BOUTEILLES DE VINS :

75 cl

150 cl

CHAMPAGNES :

Pierre de Bry, AOC Champagne	55,00 €	
Louis Roederer, Collection 241 Brut	75,00 €	142,00 €
Deutz Brut Classic, AOC Champagne	69,00 €	
Domaine Philipponat, Blanc de Noire 2014 Brut		210,00 €
Ruinart, Brut Millésimé 2006	99,00 €	
Domaine Ruinart Brut 2002		250,00 €
Domaine Ruinart Brut 1996		320,00 €
Louis Roederer, Rosé Brut Vintage 1998		330,00 €

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		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 €	
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 €

NOS FLACONS ROUGES :	75 cl
----------------------	-------

TERROIR LOCAL :

Nuances Occitanes, Maison Arbeau	25,00 €
French Malbec 2020, Clos Triguedina JL Baldes, AOP Cahors	26,00 €
Le temps des fleurs 2022, AOP Fronton	26,00 €
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	28,00 €
Cahors Domaine de Theron	28,00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Puech-Haut-Prestige, AOC 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 2021, 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
-------------	-------

NOS VINS ROUGES

Bourgogne :

Les Vignes de Julianne Chapoutier 2006, VDP Côte Montélimar	29,00 €
Bourgogne Couvent des Jacobins 2020, AOC Bourgogne	31,00 €
Dom Faiveley Mercurey Vielle vigne 2020, AOC Côte d'Or	45,00 €

Côtes du Rhône :

Gigondas Delas Les Résinages 2019, AOC Côte du Rhône	42,00 €
Desfontaines Frères, Corton Grand Cru Les Perrières 2014, AOC Corton	190,00 €

Prix nets, taxes et service compris

Domaine Guigal, AOC Côte du Rhône	38,00 €
Vacqueyras Prestige, AOC Côte du Rhône	42,00 €

Aquitaine

Duluc de Branaire-Ducru 2004, AOC Saint-Julien	160,00 €
Château Pape Clément 2007, AOC Pessac-Léognan	230,00 €
Ducru-Beaucaillou 2003, AOC Saint-Julien	250,00 €
Château Pichon-Longueville 2006, AOC Pauillac	250,00 €

ROUGES MAGNUM

150 cl:

Château Fourcas Duprés Cru Bourgeois Supérieur 2005, AOC Listrac Médoc	90,00 €
Paul Buisse, Cuvée du centenaire 2003, AOC Chinon	153,00 €

NOS VINS BLANCS

Bourgogne :

Mâcon villages "terres secrètes" Jadot 2022	34,00 €
St Véran Grande réserve Terre Secrète 2023	38,00 €
Vire Clessé Cuve spéciale 2023	38,00 €
Chablis Emile Durand 2023	48,00 €
Macon Lugny Louis Latour 2022	54,00 €

Val de Loire :

Menetou Salon Domaine Hermitage 2023	48,00 €
Pouilly Fume Michel Laurent 2023	52,00 €
Sancerre Michel Laurent 2022	54,00 €

Alsace :

Maison Trimbach, Riesling Clos Saint Hune 2002, AOC Alsace Riesling	230,00 €
---	----------

NOS VINS ROSÉS

Nuances Occitanes, Maison Arbeau	25,00 €
Domaine Saint Lannes, Gasconne	25,00 €
A l'Ombre de l'Olivier 2023, IGP Côte du Rhône	28,00 €
Rose Berry Malbec 2022 , IGP cote du lot	30,00 €

QUELQUES DOUCEURS

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Fronton Moelleux	25,00 €
Château Baudaure, Secret des Anges 2010, AOC Fronton Doux	39,00 €
Château de Rayne Vigneau 2003, AOC Sauternes	95,00 €