

## Entrées - Starters

<b>BURRATA ET CAPONATINA AUX OLIVES TAGGIASCHE</b>	16€
<i>Burrata with olives caponatina</i>	
<b>SARDINES MILLESIMÉES</b>	16€
<i>Vintage Sardines</i>	
<b>FOIE GRAS IGP SUD-OUEST, CONFITURE DE FIGUE</b>	22€
<i>Foie gras</i>	
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b>	22€
<i>Smoked Salmon, toast</i>	
<b>SALADE CAESAR POULET</b>	22€
<i>Caesar Salad - Chicken</i>	
<b>SALADE CAESAR SAUMON FUMÉ</b>	24€
<i>Caesar Salad - Smoked Salmon</i>	
<b>SALADE CAESAR CREVETTES</b>	24€
<i>Caesar Salad - Shrimps</i>	

## Plats - Main courses

<b>CREVETTES SAUCE SATAY COCO, RIZ BASMATI</b>	24€
<i>Shrimp coco satay, Basmati Rice</i>	
<b>DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO, PUREE DE BUTERNUT ET CREME DE TOMATE CONFITE</b>	24€
<i>Chorizo Cod fish with buternut puree and confit tomato sauce</i>	
<b>SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE COMME UNE POULE AU POT PROVENCALE</b>	24€
<i>Farm poultry supreme like a Provencal Poule au pot</i>	
<b>BAVETTE D'ANGUS, ECRASE DE POMMES DE TERRES, SAUCE CHIMICHURRI</b>	30€
<i>Black Angus beef, mashed potatoes chimichurri sauce</i>	

## Desserts

<b>ASSIETTE DE FROMAGE, COMTÉ</b>	10€
<i>Cheese plat comté</i>	
<b>CHIA PUDDING, TARTARE D'ANANAS A LA VANILLE DE MADAGASCAR</b>	9€
<i>Chia pudding, Madagascar vanilla pineapple tartare</i>	
<b>CŒUR COULANT CHOCOLAT FÈVE DE TONKA</b>	10€
<i>Chocolate fondant</i>	
<b>BABA AU RHUM, CHANTILLY</b>	10€
<i>Rum baba with chantilly</i>	

Prix net en €, taxes et service compris - Net prices in €, service and taxes included  
Accompagnement boisson 4 €/Extra soft 4€



Menu - Restaurant du Montalbert ...

## Vin - Wine

<b>ROUGE - RED</b>	12 cl	75 cl
Bordeaux : Médoc, Château Lacombe Noaillac 2016	14€	59€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron 2017	16€	72€
Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits, Bouchard Père et Fils, 2017	14€	72€

<b>BLANC - WHITE</b>		
Bourgogne : Saint Véran, Domaine de la Feuillarde 2017	14€	59€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron 2018	16€	72€

<b>ROSÉ</b>		
Peyrassol, cuvée de la Commanderie 2017	16€	65€
Côte de Provence : Minuty, Prestige	18€	72€

## Champagne

Charles Heidsieck brut	18€	95€
Charles Heidsieck rosé	22€	145€

<b>BIÈRES - BEERS</b>		
1664, Carlsberg, Corona		9€

<b>JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE</b>		
Jus de fruits et nectars : pomme, pêche, ananas, cranberry, tomate		7€

<b>EAUX - WATER</b>		
Perrier 33 cl		6€
Vittel & Perrier fines bulles 50cl		6€
Chateldon 75 cl		10€
Vittel & Perrier fines bulles 1 L		9€
Coca- Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Seven-Up, Schweppes Tonic (33cl)		7€

<b>LES BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES</b>		
Expresso		5€
Café allongé - American Coffee		6€
Café crème		7€
Cappuccino traditionnel		9€
Chocolat chaud - Hot Chocolate		9€
Thé - Tea		10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation.