



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Saumon gravlax à la betterave
mousse de betterave et crème acidulée. 12.50

Velouté de haricots tarbais 11.50
au lard fumé, émulsion persillade et oeuf parfait.

PLATS

Poisson du moment 18.00
crème et sommité de choux fleur, pomme
dauphine, sauce aurore au citron vert.

Ballotine de poulet fermier 19.00
aux girolles, croustillant de polenta au
granna, carottes, sauce floc blanc.

DESSERTS

Tarte meringuée 11.00
passion, coco et ananas.

Ganache montée chocolat noir 10.50
croustillant de riz et financier praliné

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

LA CARTE

ENTRÉES

| | |
|---|-------|
| Foie gras mi-cuit | 21.00 |
| confiture d'oignon au vin rouge, pain au maïs | |
| St Jacques poêlées | 16.00 |
| topinambour en crème et rôtis, sauce à la truite fumé. | |
| Charcuterie, fromage (pour 2) | 26.00 |
| jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis. | |
| Assiette de dégustation | 17.00 |
| assortiment d'entrées à la carte | |

GRILLADES

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Filet de boeuf | 28.50 |
| 200g, VBF, frite et salade | |
| Entrecote | 32.00 |
| 300g, charolaise, frite et salade | |
| Bavette d'ailoyau | 22.00 |
| 200g, normande, frite et salade | |
| Burger du moment | 18.00 |
| voir ardoise ou service | |

Menu enfant 11€

entrée: pâté de campagne

plat: nuggets ou steak haché
avec frites ou tagliatelles

dessert: 2 boules de glace

PLATS

| | |
|---|-------|
| Cassoulet aux fèves | 25.50 |
| confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves. | |
| Médailon de lotte | 24.00 |
| sauce satay, crème et sommité et choux fleur, pomme dauphine. | |
| Rumsteak d'agneau | 22.00 |
| sauce irish cofee, croustillant de polenta au granna et carottes. | |
| Assiette végétarienne | 17.00 |
| assortiment d'accompagnements et légumes du moment. | |

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Café gourmand | 13.00 |
| avec café, thé ou infusion | |
| Profiteroles | 11.00 |
| choux pâtissier, glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat | |
| Assiettes glacées | 10.00 |
| chocolat liégeois, café liégeois ou poire belle-hélène. | |
| Assiette de fromage | 9.00 |