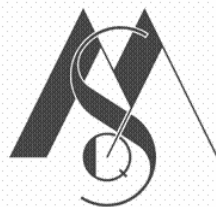


Best Western
MAUREPAS
ST-QUENTIN



LE

TRANSAT



RESTAURANT

Ouverture du lundi au jeudi
12h00 – 14h00 et 19h00 – 22h00
Et le vendredi uniquement au déjeuner

La carte d'hiver

De notre chef Sébastien Beurion

Les entrées

Poêlée de champignons au beurre d'ail en tulipe croustillante 8.00



Potage du moment 6.50

Ile flottante carottes cumin aux chips de lard et betterave 5.10

Terrine de foie gras maison, financier aux figues & aux noisettes 12.00

Les grandes et petites salades

Petite Grande

César 7.90 12.90

Salade, croûtons, tomates, escalopes de poulet marinées & copeaux de parmesan

Crottin de chavignol rôti 8.90 13.90

Salade olives noires, crottin de chavignol, toast, tomates

Périgord 9.90 14.90

Salade, tomates, haricots verts, foie gras & magret fumé

Les tartares, burgers de luxe et pâtes

Rossini

 Tagliatelle aux champignons du moment 10.50 12.50

Tagliatelle aux pétoncles 11.50

 Tartare de bœuf Charolais 11.90

préparé par nos soins, salades & frites (aller-retour à la demande)

Burger pur bœuf Charolais 13.90 15.90

en galette de pommes de terre & salade

Les plats des formules




Prix nets exprimés en euros, taxes et services inclus
L'origine de nos viandes est européenne



Les viandes

Osso bucco de veau 300 gr milanaise, tagliatelles au beurre	14.80
Entrecôte française de 250gr, sauce poivre, frites, salade	16.90
Faux filet grillé 200 gr sauce au roquefort, frites, salade	15.40
Lamb chop d'agneau a la plancha, jus relevé aux épices Pommes grenailles rôties a l'ail et persil	16.50
Suprême de volaille farci au foie gras, jus aux raisins, Pommes grenailles rôties a l'ail et persil	13.90

Les poissons

 Pavé de saumon au coulis d'écrevisses Riz basmati, légumes du moment	13.20
Gambas au chorizo cular, beurre rouge Riz basmati, légumes du moment	19.10

Les desserts et fromages

Assiette affinée du maître fromager et son mesclun	6.50
 Salade de fruits frais parfumée au °Cointreau	6.50
Grande crème caramel	5.20
 Chocolat liégeois maison et ses chouquettes	6.50
Ananas rôti a la vanille, gingembre, sorbet coco	6.90
Tarte Tatin & glace bulgare	6.90
Coupe trois glaces vanille, chocolat & châtaigne <i>Coulis de chocolat, chantilly & brownies</i>	7.50
Tiramisu Baileys spéculoos	7.20
Café gourmand, mini chocolat liégeois, cannelé & chouquette	7.20

Les plats des formules

