

# Menu carte été 2017

## Entrée / Starter : 5.00 €

Entrée du marché (sauf le vendredi)  
*Starter of the day (except Friday)*

Nougat de chèvre\*  
*Goat Nougat*

Bavarois de tomate et son gazpacho\*  
*Tomato bavarois and its gazpacho (cold soup)*

Rosace de melon et son jambon cru\*  
*Melon with ray ham*



## Plat / Main course : 14.50 €

Plat du marché (sauf le vendredi)  
*Dish of the day (except Friday)*

Quasi de veau aux citrons confits\*  
*Roasted veal with candied lemon*

Pièce du boucher à la sauce du jour \*  
*Grilled steak with the sauce of the day*

Poisson du marché selon l'arrivage  
*Fish according to our Chef's recipe*



## Fromage / Cheese : 5.00 €

Plateau de fromages (3 variétés au choix) \*  
*Cheese tray (3 varieties)*

Chèvre chaud sur salade \*  
*Warm goat cheese on salad*



## Dessert / Sweet : 5.00 €

Dessert du marché (sauf le vendredi)  
*Sweet of the day (except Friday)*

Tiramisu aux fruits rouges\*  
*Red fruits tiramisu*

Crème brûlée aux poires tapées\*  
*Crème Brulee with pieces of taped pear*

Trilogie de sorbets  
*Trilogy of sorbets*

\* Produits régionaux utilisés pour la confection du plat  
*\* Made with local food*

**Tous nos plats sont faits maison** (sauf les glaces)  
*All our dishes are home-made (except ice desserts)*

Menu élaboré par les restaurateurs du "Bistrot de l'Atlantide"  
Hôtel Restaurant Manoir de la Giraudière, 15 rue de la Giraudière  
37 420 Beaumont en Véron Tél. 02 47 58 40 36, Fax 02 47 58 46 06