

Table de Cabasse

Restaurant

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment dans notre restaurant.
Notre seule envie est que vous gardiez un bon souvenir de votre passage chez nous.
Ainsi, laissez-nous le temps de bien faire.

Nous vous proposons notre carte de menus :

« le 32.80 € »

avant propos — une entrée - plat *OU* plat - dessert au choix

« le 42.50 € »

avant propos – une entrée au choix – un plat au choix– fromage *OU* dessert

« le 48.50 € »

avant propos – une entrée au choix – un plat au choix– fromage et dessert

« le 53.50 € »

avant propos – deux entrées au choix – un plat au choix– fromage et dessert

Sélection de fromages à 12.00€

Pour nos très jeunes clients (-10 ans), nous préparons, dans le cadre du menu, des portions adaptées à leur fairm :

Plat et dessert 18.50 €

Les Entrées 19.50€ :

Terrine « Maison » sur verdure et confiture d'oignons

Home made terrine with salade and onions jam

Hausgemachte Fleischpastete auf Salat mit Zwiebelkonfitüre

Foie gras de canard mi- cuit, chutney de pêches

Duck stuff liver „mi-cuit “with peach-chutney

Entenstopfleber « mi-cuit » und Pfirsich-Chutney

Gambas poêlées sur tomates fondues

Prawns sautéed up fonded tomatas

Riesengarnelen aus der Pfanne auf Tomaten

Escalopes de ris de veau aux câpres et citron

Slices of sweetbread roasted with capers and lemon

Schnitten vom Kalbsbries gebraten mit Kapern und Zitrone

Les Plats, garnis de légumes **23.00€** :

Bœuf (d'ailoyau) en pavé, sauce au vin
Pavé of beef (sliced in the saddle of beef) served with red wine sauce
Stück vom Rind aus dem Rinderrücken mit Rotwein-sosse

Poisson, qualité pêche sauvage, sauce courte
Fresh fish (wild quality) roasted with short sauce
Frischer Fangfisch, gebraten, in kurzer Sosse

Noisette d'agneau rôtie au four
Noisette of lamb roast in oven
Nüsschen aus dem Lammschlegel, gebraten

Pigeon rôti, tout simplement
Pigeon roasted in butter
Täubchen in Butter gebraten

Les Desserts **13.00€**:

Les mini-babas au rhum
Small baba cake with rum syrup and whipped cream
Kleine Babas (Hefeteig-Gebäck), in Rumsirup getränkt mit Sahne
Assortiments de glaces et sorbets (3 boules)

Icecream and assorted sorbets
Gemischtes von Speiseeis und Sorbet

Nougat glacé, fait maison, aussi bon qu'ailleurs
Home made nougat-parfait
Hausgemachtes Nougat parfait

Crème brûlée à la lavande et sorbet fromage blanc
Crème brûlée of lavender and cheese-sorbet
Crème brûlée mit Lavendel und Quarksorbet

Pêche rôtie au tilleul, glace pistache
Roasted peach with lime blossom and pistachio ice-cream
Gebratener Pfirsich mit Lindenblüten und Pistazieneis

Quelques plats demandent un certain temps d'élaboration et donc une petite attente.
Nous vous remercions de bien vouloir choisir votre dessert au moment de la commande

Bovins d'origine France

Artisan Cuisinier

Nb : Nos prix s'entendent service et taxes Nous acceptons les cartes bancaires.

Pour le respect des autres clients, nous vous remercions d'éteindre les **portables**.

Edition 08/2017