



MONTAUBAN
WWW.DALIHOTEL.FR

La carte

Bistro Le Salvador Dalí

Le Chef Matthieu Vandesavel et son équipe sont ravis de vous proposer une cuisine bistro élaborée essentiellement avec des produits frais et locaux.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !



Prix nets, taxes et service compris

TAPAS À PARTAGER

Croquetas au choix (3 pièces identiques) : Cèpes, Chorizo, Queue de Bœuf	6,00 €
Patatas bravas	9,00 €
Planche Mixte (Charcuterie, Fromage)	23,00 €
Maki Gravlax de Saumon, crème gingembre	15,00 €

ENTRÉES

Gaspacho verde et bruccio de brebis  	12,00 €
Œuf mimosa truffé  	12,00 €
Salade Caesar de Dali 	
• Petite	16,00 €
• Grande	22,00 €
Salade Bo bun – version Végétarienne  	
• Petite	16,00 €
• Grande	22,00 €
Vitello tonnato 	16,00 €
Tartare de bar 	16,00 €
Foie gras à la fève de tonka 	18,00 €

PLATS

Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g)	26,00 €
Magret de canard et bravas persillées 	26,00 €
Burger à la Tome du Ramier   (alternative végétarienne proposée)	24,00 €
Onglet de bœuf sauce échalote xérès et bravas persillées (300g)	26,00 €
Steak d'espadon et son rougail de tomates 	26,00 €
Linguine au poulpe, huile d'olive et citron 	28,00 €
Tartare à l'italienne et bravas persillées (250g) 	23,00 €
Filet de bœuf et purée truffée 	35,00 €

GARNITURES

Piperade 	5,00 €
Salade de mesclun 	
Linguine 	
Bravas persillées 	
Purée truffée	

DESSERTS

Assiette de fromages du Ramier (Chèvre, Tome du Ramier de Montauban, Bleu du Ramier de Montauban)	9,00 €
Crème brûlée vanille 	9,00 €
Profiteroles gourmandes 	12,00 €
(Deux choux craquelin garni de glace vanille, sauce au chocolat maison)	

Prix nets, taxes et service compris

Tarte citron meringuée déstructurée 	9,00 €
Trianon maison, chocolat et cacahuètes 	9,00 €
Café gourmand	9,00 €
Charlotte aux fruits de saison 	9,00 €
Petit pot artisanal - Mon Bio gourmand, Fabriqué dans le Gers <i>Fraise, vanille, chocolat, citron</i>	5,00 €

MENU ENFANT

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)	12,00 €
------------------------------	---------

Steak haché, Nuggets, Fish and chips ou Pâtes Bolognaise
Mousse au chocolat  ou Petit pot de glace

MENUS DU JOUR

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	29,00 €
---------------------------------	---------

Entrée / Plat / Dessert	35,00 €
-------------------------	---------

MENU PRESTIGE

Mise en Bouche / Entrée / Plat / Dessert	49,00 €
--	---------

Mise en Bouche

—

Foie gras à la fève de tonka  ou Œuf mimosa truffé  

—

Steak d'espadon et son rougail de tomates  ou Filet de bœuf et purée truffée 

—

Assiette de fromages (supplément de 5,00 €)

—

Dessert au choix (Hormis la Profiterole)

Prix nets, taxes et service compris

Carte des allergènes disponible sur demande

SOFTS

Jus de Fruits Soleia (25 cl) (Orange, Abricot, Tomate)	4,50 €
Sodas (Coca-Cola, Coca-Zéro, Fuzetea pêche)	4,50 €
Limonade (25 cl)	4,00 €
San Pellegrino, Vittel (1 L)	6,00 €
Perrier (33 cl)	4,50 €
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise)	3,00 €
Diabolo	4,50 €

Prix nets, taxes et service compris

BOISSONS CHAUDES

Expresso		2,20 €
Double expresso		4,00 €
Thé		2,20 €
Chocolat chaud		4,00 €

BIÈRES

25cl 50cl

Bières Pression

Affligem (Blonde)	5,00 €	9,00 €
Monaco ou Panache	5,00 €	9,00 €

Bières bouteilles

Cap d'Ona (Blonde, Blanche, Brune, 25cl)		7,00 €
Cap d'Ona (Sans Alcool, 25cl)		5,00 €

APÉRITIFS

Kir (Cassis, Framboise) (10cl)		7,00 €
Kir Royal (Cassis, Framboise) (10cl)		12,00 €
Ricard (3cl)		5,00 €
Suze (4cl)		5,00 €
Porto blanc ou rouge (8cl)		6,00 €
Spritz (Apérol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse)		9,00 €
Pousse Rapière		9,00 €

ALCOOLS – 4cl

Gin Bombay Sapphire		7,00 €
Absolut Vodka		7,00 €
<u>Whiskies - Single Malt :</u>		
Aberlour 10 Ans		10,00 €
<u>Whiskies - Bourbon:</u>		
Jack Daniels		8,00 €
Rhum – Havana 3 Ans		8,00 €
Diplomatico		11,00 €

DIGESTIFS (4cl)

Get 27		8,00 €
Cognac Le Palin		8,00 €
Bas-Armagnac Domaine Malartic		11,00 €

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER

NOS VINS AU VERRE

12,5 cl

CHAMPAGNES

Pierre de Bry	9,00€
Champagne du Moment (Deutz)	12,00€

BLANCS

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	5,00€
Domaine Sarrabelle, In Sarra, 2022, AOC Gaillac blanc sec	7,00€
Domaine de la meunerie impromptu 2023, AOC cote du Roussillon	8,00€
Delas St Esprit 2023, AOC Côte du Rhône	9,00€
Bourgogne Aligoté Valentin Vignot 2023, AOC Blanc	8,00€

ROUGES

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	5,00€
Château Talaise 2018, AOC Bordeaux	6,00€
Domaine de Sarrabelle 2022, AOP Gaillac	7,00€
Domaine de la Meunerie Impromptu 2023, AOC Côte du Roussillon	8,00€
Delas St Esprit 2021, AOC Côte du Rhône	9,00€
Cahors domaine de Theron 2020, AOC Cahors	6,00€
Puech Haut Prestige 2021, AOP	9,00€

ROSÉS

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	5,00€
St Lannes les Coquelicots 2023, IGP Côte de Gascogne	5,00€

NOS BOUTEILLES DE VINS :

75 cl

150 cl

CHAMPAGNES :

Pierre de Bry	55,00 €	
Louis Roederer, Collection 241 Brut		142,00€
Louis Roederer,	69,00 €	
Deutz Brut Classic	69,00 €	
Domaine Philipponat 2014, Blanc de Noire Brut		210,00€
Ruinart, Brut Millésimé 2006		99,00€
Domaine Ruinart Brut 2002	250,00 €	
Domaine Ruinart Brut 1996		320,00€
Louis Roederer 1998, Rosé Brut Vintage		330,00€

Prix nets, taxes et service compris

Côtes du Rhône :

Gigondas Delas Les Résinages 2020, AOC Côte du Rhône		42,00€
Desfontaines Frères, Corton Grand Cru Les Perrières 2014, AOC Corton (Bourgogne)		190,00€
Domaine Guigal 2021, AOC Côte du Rhône		38,00€
Saint Joseph Delas Frère de Tournon 2020, AOC Côte du Rhône		49,00€
Vacqueyras Prestige 2023, AOC Côte du Rhône		42,00€

NOS VINS BLANCS : 50cl 75 cl

TERROIR LOCAL :

Nuances Occitanes 2023, IGP Maison Arbeau		25,00€
Château Bouissel Rang Versant, IGP Comté Tolosan 2023		28,00€
Domaine Sarrabelle, In Sarra, 2022, AOC Gaillac blanc sec	19,00 €	28,00€

LANGUEDOC ROUSSILLON :

Clos des Fées, Les Sorcières 2023, AOC Côtes-du-Roussillon		34,00€
Domaine de la meunerie, impromptu 2023, AOC cote du Roussillon		34,00€
Domaine de la meunerie Argenta Brio 2023, AOC cote du Roussillon		39,00€
Clos des fées Vieilles vignes 2022, AOC Côtes-du-Roussillon		54,00€
Clos des Fées, les sorcières 2023, AOC Côtes-du-Roussillon		34,00€

NOS FLACONS ROUGES : 50cl 75 cl

TERROIR LOCAL :

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan		25,00 €
Domaine Sarrabelle, In Sarra 2022, AOP Gaillac	19,00 €	26,00 €
St Lannes les Peyraves 2023, IGP Côte Gascogne		26,00 €
Gaillac Clément Termes Tradition 2022, AOC		28,00 €
Cahors Domaine de Theron 2020, AOC		28,00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

Puech-Haut-Prestige 2021, AOP Languedoc		38,00 €
Domaine de la Meunerie, Impromptu 2023, AOC Côtes-du-Roussillon		34,00 €
Domaine de la Meunerie, Carignan 2021, AOC Côtes-du-Roussillon		37,00 €
Domaine de la Meunerie, Caruso 2022, AOC Côtes-du-Roussillon		37,00 €
Domaine de la Meunerie, Réminiscence 2022, AOC Côtes-du-Roussillon		38,00 €
Domaine de la Meunerie, Opus 2021, AOC Côtes-du-Roussillon		42,00 €
Clos des Fées Vieilles Vignes 2021, AOC Côtes-du-Roussillon Villages		54,00 €

Prix nets, taxes et service compris

LES INVITÉS**75 cl****Bourgogne :**

Domaine Faiveley Pommard 2020, AOC Pommard	75,00€
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune grande cuvée 2020, AOC Hautes Côtes de Beaune	49,00€
Dom Faiveley Gevrey Chambertin 1 er cru Lavaux St-Jacques, AOC Gevrey Chambertin	240,00€
Dom Faiveley Nuits-Saint-Georges 2019, AOC Nuits-Saint-Georges	82,00€
Maranges Joseph Drouhin 2021 Premier cru	140,00€

Bordeaux :

Duluc de Branaire-Ducru 2004, AOC Saint-Julien	160,00€
Châteaux Montrose 2eme grand cru classé 2009, AOC St Estèphe	360,00€
Château Pape Clément grand cru classé 2007, AOC Pessac-Léognan	220,00€
Ducru-Beaucaillou 2003, AOC Saint-Julien	230,00€
Château Pichon-Longueville 2006, AOC Pauillac	190,00€
Franc-Lafleur 2018, AOC Côte de Bourg	26,00€

NOS MAGNUMS :**150 cl**

Château Fourcas Duprés Cru Bourgeois Supérieur 2005, AOC Listrac Médoc	90,00€
Paul Buisse, Cuvée du centenaire 2003, AOC Chinon	153,00€
Pascal Jolivet, Les Caillottes 2010, AOC Sancerre	75,00€
MAS Bruguière Les Muriers 2006, AOC Côtes-du-Languedoc	75,00€
Clos des Fées, Vieilles Vignes 2011, AOC Côtes-du-Roussillon	131,00€

NOS VINS BLANCS**Bourgogne :**

Mâcon villages "terres secrètes" Jadot 2022, AOC Mâcon Villages	34,00€
St Véran Grande réserve Terre Secrète 2023, AOC St Véran	38,00€
Vire Clessé Cuve spéciale 2023, AOC Vire Clessé	38,00€
Chablis Emile Durand 2023, AOC Chablis	48,00€
Macon Lugny Louis Latour 2022, AOC Macon Lugny	54,00€

Val de Loire :

Menetou Salon Domaine Hermitage 2023, IGP Menetou Salon	48,00€
Pouilly-Fumé Michel Laurent 2023, AOC Pouilly-Fumé	52,00€
Sancerre Michel Laurent 2022, AOC Sancerre	54,00€

Alsace :

Maison Trimbach, Riesling Clos Saint Hune 2007, AOC Alsace Riesling	230,00€
---	---------

NOS VINS ROSÉS

Nuances Occitanes 2023, IGP Tolosan Maison Arbeau	25,00€
Domaine Saint Lannes 2023, IGP Gasconne	25,00€
A l'Ombre de l'Olivier 2023, AOP Côte du Rhône	28,00€
Rose Berry Malbec 2022, IGP cote du lot	30,00€

QUELQUES DOUCEURS

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Fronton Moelleux	25,00€
--	--------

Prix nets, taxes et service compris

Château Baudaure, Secret des Anges 2010, AOC Fronton Doux 39,00€

SELECTION DE NOS VINS PRESTIGES

Vins de Régions : 75cl

Domaine Sarrabelle 2017, In Vinum AOP Rouge 59,00€

Languedoc- Roussillon :

Clos des fées Vieilles vignes 2021, AOC Côte du Roussillon Blanc 54,00€

Clos des fées Vieilles vignes 2021, AOC Côte du Roussillon Rouge 54,00€

Bourgogne :

Macon Lugny Louis Latour 2022, AOC Macon Blanc 54,00€

Domaine Faiveley Pommard 2020, AOC Pommard 75,00€

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune grande cuvée 2020, AOC Côtes de Beaune 49,00€

Domaine Faiveley Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2019, AOC Gevrey Chambertin 90,00€

Domaine Faiveley Nuits-Saint-Georges 2019, AOC Nuits-Saint-Georges 82,00€

Desfontaines Frères, Corton Grand Cru Les Perrières 2014, AOC Corton (Bourgogne) 190,00€

Côtes du Rhône :

Saint Joseph Delas Frère de Tournon 2020, AOC Côte du Rhône 49,00€

Hermitage les Tourettes Delas Frère 2019, AOC Hermitage 200,00€

Val de Loire :

Pouilly Fume Michel Laurent 2023, AOC Pouilly Fume Blanc 52,00€

Sancerre Michel Laurent 2022, AOC Sancerre Blanc 54,00€

Alsace :

Maison Trimbach, Riesling Clos Saint Hune 2007, AOC Alsace Riesling 230,00€

Aquitaine :

Château Pape Clément grand cru classé 2007, AOC Pessac-Léognan 220,00€

Ducru-Beaucaillou 2003, AOC Saint-Julien 230,00€

Château Pichon-Longueville 2006, AOC Pauillac 190,00€

Duluc de Branaire-Ducru 2004, AOC Saint-Julien 160,00€

Château Montrose 2009 2eme grand cru classé AOC Saint Estèphe 410,00€

Prix nets, taxes et service compris