



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 !

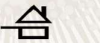


Prix nets, taxes et service compris

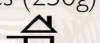
TAPAS À PARTAGER

Croquetas au choix (3 pièces identiques) : Cèpes, Chorizo, Queue de Bœuf	6,00 €
Patatas bravas	9,00 €
Planche Mixte (Charcuterie, Fromage)	23,00 €
Maki Gravlox 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 tonato 	16,00 €
Tartare de bar 	16,00 €
Foie gras à la fève de tonka 	18,00 €

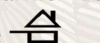
PLATS

Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouveau, 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 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 (180g) 	35,00 €

GARNITURES

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

DESSERTS

Assiette de fromages du Ramier	9,00 €
(Chèvre, Tome du Ramier de Montauban, Bleu du Ramier de Montauban)	
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 A LA COUPE

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

BLANCS

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	5,00€
Domaine Clément tradition 2023, AOC Gaillac blanc	7,00€
Mar famille Dornier 2023, Vin de France biologique	7,00€
Bourgogne Aligoté Valentin Vignot 2023, AOC Bourgogne Blanc	8,00€
Delas St Esprit 2023, AOC Côte du Rhône	9,00€

ROUGES

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan	5,00€
Munt famille Dornier 2023, Vin de France bio	7,00€
Cahors domaine de Theron 2020, AOC Cahors	6,00€
Domaine Franc-Lafleur 2018, AOC Côte de Bourg	7,00€
Domaine Clément termes tradition 2024, AOP Gaillac	7,00€
Delas St Esprit 2021, AOC Côte du Rhône	9,00€
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€
Esprit de Berne 2024, IGP méditerranée	6,00€
Golfe de Saint Tropez cuvée prestige 2024, IGP Côte de Provence	7,00€
Domaine Lafage Gallica 2024, AOP côtes du Roussillon	8,00€

Prix nets, taxes et service compris

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 €	
Domaine Clément tradition 2024, AOC Gaillac blanc		32,00€

LANGUEDOC ROUSSILLON :

Clos des Fées, Les Sorcières 2023, AOC Côtes-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€

NOS FLACONS ROUGES :	50cl	75 cl
-----------------------------	-------------	--------------

TERROIR LOCAL :

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Tolosan		25,00€
Domaine Sarrabelle, In Sarra 2022, AOP Gaillac		26,00€
St Lannes les Peyraves 2023, IGP Côte de Gascogne		26,00€
Gaillac Clément Termes Tradition 2022, AOC		28,00€
Cahors Domaine de Theron 2020, AOC cahors		28,00€
Domaine Sarrabelle, In Vinum 2017, AOP Gaillac		54,00€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Clos des Fées, les sorcières 2023, AOC Côtes-du-Roussillon		34,00€
Puech-Haut-Prestige 2021, AOP Languedoc		38,00€
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€

NOS VINS ROSÉS

Nuances Occitanes 2023, IGP Tolosan Maison Arbeau		25,00€
Domaine Saint Lannes 2023, IGP Gasconne		25,00€
Esprit de Berne 2024, IGP méditerranée		28,00€
Golfe de Saint Tropez cuvée prestige 2024, IGP Côte de Provence		32,00€
Domaine Lafage Gallica 2024, AOP côtes du Roussillon		38,00€

QUELQUES DOUCEURS

Nuances Occitanes 2023, Maison Arbeau IGP Fronton Moelleux		25,00€
Refuge d'amour 2023, AOP côtes de Gascogne moelleux		32,00€
Château Baudaure, Secret des Anges 2010, AOC Fronton Doux		39,00€

Prix nets, taxes et service compris

NOS CHAMPAGNES :	75cl	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 Roederer1998, Rosé Brut Vintage		330,00€

LES INVITÉS	75 cl
-------------	-------

Bourgogne rouge :

Côtes de Beaune Joseph Drouin 2020, AOC Côtes de Beaune	120,00€
Domaine Faiveley Pommard 2020, AOC Pommard	75,00€
Dom Faiveley Nuits-Saint-Georges 2019, AOC Nuits-Saint-Georges	82,00€
Côtes de Beaune Joseph Drouin 2020, AOC Côtes de Beaune	120,00€
Domaine Joseph Drouhin Maranges 2021 Premier cru	140,00€
Desfontaines Frères, Corton Grand Cru Les Perrières 2014, AOC Corton (Bourgogne)	190,00€
Dom Faiveley Gevrey Chambertin 1 er cru Lavaux St-Jacques, AOC Gevrey Chambertin	240,00€

Bordeaux :

Château Roque Le Mayne 2018, Appellation Castillon côtes de Bordeaux	26,00€
Château Larrivet Haut brion 2009, AOC Pessac Léognan	75,00€
Duluc de Branaire-Ducru 2004, AOC Saint-Julien	160,00€
Château Pichon-Longueville 2006, AOC Pauillac	190,00€
Château Pape Clément grand cru classé 2007, AOC Pessac-Léognan	220,00€
Ducru-Beaucaillou 2003, AOC Saint-Julien	230,00€
Châteaux Montrose 2eme grand cru classé 2009, AOC St Estèphe	360,00€

Côtes du Rhône :

Domaine Guigal 2021, AOC Côte du Rhône	38,00€
Vacqueyras Prestige2023, AOC Côte du Rhône	42,00€
Gigondas Delas Les Résinages 2020, AOC Côte du Rhône	42,00€
Saint Joseph Delas Frère de Tournon 2020, AOC Côte du Rhône	49,00€

Prix nets, taxes et service compris

Val de Loire :

Domaine les Truffes 2018, AOC Saumur Campigny	25,00€
Domaine Les Javeaux 2022, AOP Saint Nicolas de Bourgueil	28,00€
Domaine Sancerre grande réserve 2018, AOP Sancerre	32,00€

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 MAGNUMS : 150 cl

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

SELECTION DE NOS VINS PRESTIGES

Vins de Régions : 75cl

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

Bourgogne :

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune grande cuvée 2020, AOC Côtes de Beaune	49,00€
Macon Lugny Louis Latour 2022, AOC Macon Blanc	54,00€
Domaine Faiveley Pommard 2020, AOC Pommard	75,00€
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 :

Duluc de Branaire-Ducru 2004, AOC Saint-Julien	160,00€
Château Pichon-Longueville 2006, AOC Pauillac	190,00€
Château Le Gay 2009, AOC Pomerol	204,00€
Château Pape Clément grand cru classé 2007, AOC Pessac-Léognan	220,00€
Ducru-Beaucaillou 2003, AOC Saint-Julien	230,00€
Château Montrose 2009 2eme grand cru classé AOC Saint Estèphe	410,00€
Château Cheval Blanc Grand cru classé A 2012, AOC Saint Emilion	1300,00€

Prix nets, taxes et service compris



Prix nets, taxes et service compris