



abbaye des  
Capucins

# La carte

## Bistro Le Salvador Dalí



Le Chef Marc Gachi 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  
Carte des allergènes disponible sur demande

## Carte du restaurant Bistro Le Salvador Dali – Situé au Dali Hôtel

### TAPAS À PARTAGER

Croquetas au choix (3 pièces) Cèpes ou Chorizo ou Queue de Bœuf	7 €
Patatas bravas 	9 €
Pan con tomate 	9 €
Assiette de Patta négra 48 mois d'affinage 50 gr	18 €
Assiette de Patta négra 48 mois d'affinage 100 gr	29 €

### ENTRÉES









Fraîcheur grecque 	14 €
<i>Féta de Lemnos</i>  , <i>pastèque, concombre, olive de Kalamata</i>	
L'Avocado toast	15 €
<i>Pain de mie feuilleté, guacamole, œuf poché</i>  , <i>saumon fumé</i>	
Burrata pesto de pistache, tomate semi-confite et marinée 	14 €
Le Pita des Capucins 	15 €
<i>Halloumi grillé</i>  , <i>pickles de raisins et oignons, carotte confite au miel et cumin, Yaourt grec</i>	
Foie gras mi-cuit  sud-ouest (80g), chutney du moment et brioche	19 €
Carpaccio de Faux Filet Holstein maturé et fumé, pecorino 	21 €

### SALADES

Salade Caesar de Dali – <i>option végétarienne disponible</i> 	
<i>Salade romaine, poulet, tomates confites, oignons frits, parmesan</i>  , <i>sauce Caesar</i>	
Petite	16 €
Grande	22 €
Salade Quercynoise 	
<i>Magret fumé, foie gras et gésiers</i>  <i>sud-ouest, noix du Périgord</i>  , <i>pickles d'oignons rouges</i>	
Petite	16 €
Grande	22 €
Salade L'Océane 	
<i>Saumon, crevette, suprême d'orange et pamplemousse</i>	
Petite	16 €
Grande	22 €


Prix nets, taxes et service compris  
Carte des allergènes disponible sur demande

## PLATS

Burger tout canard * 	28 €
<i>Potato buns , confit de canard 100 gr, foie gras poêlé et bacon de magret , oignon confit et tome du Ramier sauce foie gras</i>	
Faux filet d'agneau 200 gr sauce chimichuri 	32 €
Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau  Maître Artisan (840 gr)	28 €
Dos de cabillaud skrei gratiné aux agrumes et légumes rôtis 	26 €
Rigatoni  à l'ail et praires * 	27 €
Saucisse de Toulouse  façon hot dog 125gr	26 €
<i>Brioche de Nanterre, oignon confit à la moutarde, pickles d'oignons rouges et moutarde, ketchup fumé </i>	
Filet de bœuf 200gr d'Occitanie et purée truffée 	35 €

## GARNITURES

Légumes rôtis 	5 €
Salade de mesclun 	5 €
Rigatonis  	5 €
Bravas persillées 	5 €
Purée truffée 	8 €

\* Version végétarienne disponible 

## DESSERTS

Petit pot artisanal : La prairie des glaces de Buzet-sur-Tarn 	6.50 €
Assiette de fromages du Ramier	9 €
Rocamadour  , Tome du Ramier de Montauban, Bleu du Ramier de Montauban	
Le Tiramisu 	9 €
Le pastis gascon 	9 €
Crème brûlée aux agrumes et verveine 	9 €
Mousse au chocolat et cacahuètes 	9 €
Café gourmand	9 €
Champagne gourmand	12 €
Le riz au lait de Camargue  , caramel et pop-corn 	9 €

Prix nets, taxes et service compris  
Carte des allergènes disponible sur demande

## MENU ENFANT

---

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14 €

Plat: Steak haché, ou Nuggets ou Fish (accompagnement bravas)  
ou Pâtes Bolognaise  
Dessert : Crème brulée ou Petit pot de glace

## MENUS DU JOUR

---

Entrée / Plat 29 €

Ou

Plat / Dessert

Entrée / Plat / Dessert 35 €


## MENU PRESTIGE

---


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

Mise en Bouche


–

Foie gras mi-cuit  sud-ouest (80g), chutney mangue et brioche


Ou

Burrata pesto de pistache, tomate semi-confite et marinée 

–

Dos de cabillaud gratiné aux agrumes et légumes rôties 

Ou

Filet de bœuf d'Occitanie et purée truffée (180g) 

–

Assiette de fromages (supplément de 5,00 €)

–

Dessert au choix

Prix nets, taxes et service compris  
Carte des allergènes disponible sur demande