



La carte

Bistro Le Dali

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 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 negra 48 mois d'affinage 50 gr	18 €
Assiette de Patta negra 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 , steak 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 skreï gratiné aux agrumes et légumes rôtis 	26 €
Rigatoni  à l'ail et coquillages * 	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 du moment 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