

# Le restaurant l' Ile Vincent

## ENTREES / Starters

	Classique	XL
Sélection de charcuteries régionales –beurre et condiments <i>Local charcuterie selection-Butter and vegetables</i>	10 €	15 €
Salade de magret fumé et chèvre doux au sirop d'érable, sucs d'oranges et noix <i>Smoke duck breast and maple syrup smooth goat cheese, citrus flavored nuts</i>	10 €	15 €
Salade de saumon mariné, légumes croquants, wakame <i>Marinated salmon, crunchy veggies, wakame salad</i>	12 €	18 €
Velouté de légumes au copeaux de canard fumé <i>Vegetable soup with dry duck carpaccio</i>	9 €	
*Foie gras de canard mi-cuit, chutney de raisin et toast de pain d'épices maison <i>Goose liver terrine, grape chutney and ginger bread toast</i>	19 €	
*Saint Jacques snackées, purée de betteraves rouges au jus de coraux, salade croquante de choux rouge <i>Gambas alla Plancha, red beets mash, red cabbage salad</i>	19 €	

## PLATS / Dishes

Entrecôte de bœuf Charolaise, grillée beurre maitre d'hôtel à l'estragon, frites maison et mesclun aux noix (300grs) <i>Grilled Rib Eye steak with herb butter, homemade French fries and seasonal green salad</i>	23 €	
Tagliatelles fraîches à la Carbonara ou Bolognaise <i>Fresh Pasta alla Carbonara or Bolognaise</i>	12 €	
Lasagne « fraîche » à la bolognaise <i>Fresh bolonese lasagnes</i>	12 €	
Burger de bœuf « classique », Ossau-Iraty et lard fumé, frites, salade –FR- <i>Classic beef burger, Ossau Iraty cheese and smoked bacon, French fries, salad</i>	14 €	
*Pluma de porc ibérique rôtie, wok de légumes croquant, poitrine de porc confite et jus de porc <i>Seared pluma Iberique, crisp vegetables</i>	23 €	
*Pavé de cabillaud grillé, déclinaison de butternut <i>Roasted cod with butternut squash</i>	22 €	
Risotto de lentille corail, quinoa et coco, noix de pécan caramélisée et sauce cacahuète <i>Lenses coral risotto, quinoa and coconut, caramelized pecan with peanut sauce</i>	18 €	
Tartare de bœuf au couteau : nature ou préparé, parmesan, condiments, frites–FR- <i>Carved Beef tartar: nature or American style- French fries</i>	15 €	
Pavé de saumon au beurre blanc, pommes fondantes et tagliatelles de légumes <i>Seared Salmon filet with a white wine and shallots butter sauce, braised potato and vegetable tagliatelles</i>	17 €	

## DESSERTS et GOURMANDISES (A l'exception des glaces et du fromage)

*Sélection de fromages affinés <i>Local cheese platter</i>	9 €
*Tarte au citron meringuée du Chef <i>Lemon Meringue Pie</i>	12 €
Café gourmand: 5 gourmandises <i>Coffee and delicacies</i>	8 €
Glaces : autour de 3 parfums, composez votre coupe <i>Ice cream Selection</i>	6 €
Les desserts du jour en vitrine <i>Desserts of the day</i>	6 €

## POUR NOS PETITS GASTRONOMES / KIDS MENU (jusqu'à 12 ans) 12 €

Mini burger « classique » ou filet de poulet : frites-salade / *Classic mini burger or Chicken breast French fries*

Gourmandises : bonbons, glace, crêpes / *Iced dessert, pancakes, candies*

**\* Plats disponibles dans notre Menu Sélection (Entrée, plat, dessert)  
39 euros par personne**

La liste des allergènes est consultable sur simple demande auprès de nos équipes.

*The list of allergens is available on request.*

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Prix nets, taxes et service compris.