

Restaurant

"Le Jardin du Cloître"

Restaurant Traditionnel



Ouvert du Mardi au Samedi de / *Open from Tuesday to Saturday from*
12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00 / 12:00 am to 2:00 pm and from 7:00 pm to 9:00 pm

Le Dimanche midi / *Sunday Lunch*
12h00 à 14h30 / 12:00 am to 2:30 pm

❧❧❧

Menu affaire de/ *Weekly Menu 19.50€*
Menu Enfant/ *Children's menu 11.50€*

❧❧❧

Les plats " faits maison " sont élaborés sur place à partir de produits
bruts

The "home-made" dishes are made on site from raw products

❧❧❧

Nos plats peuvent contenir des allergènes, 
la liste est à votre disposition auprès de notre Maître d'hôtel
Our dishes may contain allergens, the list is at your disposal with the
Maître d'hôtel

Prix Nets/ *Net prices*

L'établissement n'accepte pas le règlement par chèque/
The establishment does not accept the payment by check

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts 

The « home-made » dishes are made on site from raw products

Nos Entrées / Starters

Duo de maquereaux (escabèche et rillettes), céleri confit et en crème, vinaigrette de soja

Duo of mackerel (marinade and rillettes), preserved and cream celeriac, soy vinaigrette

11.00€

Rouleau de Bœuf façon carbonade, mousseline de carottes, pain d'épices toasté à la moutarde à l'ancienne

Beef stew-style stuffed roll of beef, fine carrots mousse, toasted gingerbread with mustard

12.50€

Lasagne au saumon et aux épinards

Lasagna with salmon and spinach

13.00€

Velouté de châtaignes, dès de Foie gras, émulsion de Foie gras

Velvety chestnut soup, piece of foie gras, foie gras emulsion

14.00€

Nos Poissons et Viandes / Our Fishes and meats

Filet mignon Ibérique, sauce aigre douce, purée de patates douces et légumes rôtis

Filet mignon of pork, sweet-and-sour sauce, sweet potatoes purée and roasted vegetables

23.50€

Onglet de bœuf de Galice, sauce aux poivres, palet de pomme de terre, poêlée forestière

Hanger steak, pepper sauce, small potatoes, pan-sautéed forestière-style (assortment of mushrooms)

22.00€

Pavé de saumon Bomlo cuit à l'unilatéral, huile de basilic, quinoa aux trois céréales

Thick salmon steak, basil oil, assortment of cereal

23.00€

Filet de sébaste, beurre blanc citronné, riz vénéré et sa tombée d'épinards

Fillet of rosefish, white butter flavoured with lemon, black rice and pan-sautéed spinach

22.50€

Tartare de bœuf préparé, pommes de terre sautées, salade du moment

Beef tartare, sautéed potatoes, salad

20.00€

Prix Nets/ Net prices

Nos desserts maison / Our house desserts

Tartelette aux noix et caramel beurre salé, ganache chocolat café/
Tartlet with walnut and butterscotch, ganache cream (pastry cream with chocolate and coffee)

9.00€

Déclinaison praliné citron (dacquoise, croustillant praliné, crème citron, mousse noisette, sorbet citron et noisettes caramélisées) /
Lemon and praline variations (almond meringue sandwich cake with a layer cream, praline crisp, lemon cream, hazelnut mousse and caramelized, lemon ice-cream)

9.00€

Pavlova chantilly vanille et fruits exotiques / *Vanilla meringue with sweetened whipped cream and exotic fruits*

9.00€

Brownies chocolat aux fruits secs et glace à la vanille / *Chocolate and dried fruits brownies, vanilla ice-cream*

9.00€

Café Ou Thé gourmand 12.00€ / *Coffee Or tea gourmets*

Nous travaillons des produits frais et nous excusons si certains ne sont pas disponibles par moment

We work fresh products. Please accept our apologies if some items are not available

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande

The reportable allergen registry on our plates is available on request

Menu Affaire

La formule Entrée-Plat OU Plat-dessert 19.50€

Entrée-Plat-Dessert 24.50€

Starter and main-course OR main-course and dessert
19.50€

Starter-main course-dessert 24.50€

Menu Affaire / Express menu

(Valable midi du lundi au vendredi)

(Only for lunch from Monday to Friday noon)

Entrée du jour / *Starter of the day*

Plat du jour / *Main Course of the day*

Dessert du Jour / *Dessert of the day*

Prix Nets/ Net prices