

CARTE POOLHOUSE 2020

Huître crue - *Raw Oyster*

3,5 €

Les 6 - *The 6*

19 €



TOUT EN LÉGÈRETÉ - LIGHTWEIGHT

Tielle sétoise et son petit jardin

Tielle sétoise and its small garden

16 €

Melon au Noilly Prat et jambon cru

Melon with Noilly Prat and cured ham

16 €

Assiette végétarienne du moment : Déclinaison de légumes et crudités du jardin

Vegetarian plate of the moment: Selection of vegetables and raw vegetables from the garden

16 €

Bo Bun : vermicelle de riz, cacahuètes, menthe du jardin et nems au poulet

Bo Bun: rice vermicelli, peanuts, garden mint and chicken nems

17 €

Mille-feuille de tomates du jardin et burrata, pesto d'herbes du Domaine

Mille-feuille of garden tomatoes and burrata, herbal pesto from the estate

18 €

Ceviche de daurade marinée aux herbes du jardin

Ceviche of sea bream marinated in garden herbs

18 €



TARTARES & GRILLADES - TARTARS & GRILLS

Tartare de bœuf façon Yann et ses pommes de terre sautées

Beef tartar Yann style and its fried potatoes

22 €

Tartare de thon du chef et légumes croquants du jardin

Chef's Tuna Tartar with Crunchy Garden Vegetables

24 €

Grillade de viande du moment

Grilled meat of the moment

Selon l'arrivage

Grillade de poisson du moment

Grilled meat of the moment

Selon l'arrivage

LES BURGERS - THE BURGERS

Le Végan Burger : Galette de pois chiches, sauce curry, roquette, tomates confites et légumes snackés. 17 €

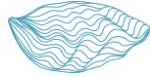
Le Végan Burger: Chick pea patty, curry sauce, arugula, candied tomatoes and snack vegetables.

Le Classic Burger : Buns brioché, haché de bœuf racé, sauce du chef, confit d'oignons, oignons rouge, pickles et tome 18 €

The Classic Burger: Buns brioche, minced beef, chef's sauce, onion confit, red onions, pickles and tome.

Le Fish Burger : Buns aux céréales, thon grillé, crème ciboulette, roquette et tomates séchées. 19 €

The Fish Burger: Cereal Buns, Grilled Tuna, Creamed Chives, Arugula and Sundried Tomatoes.



DOUCEURS - SWEETS

Brownie chocolat, glace vanille. 9 €

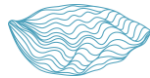
Brownie chocolat, glace vanille

L'assiette de fruits frais 10 €

The fresh fruit plate

Dessert du moment 11 €

Dessert of the moment



LES GLACES MAISON - HOMEMADE ICE CREAMS

Vanille, café, chocolat, fraise, kiwi-menthe du jardin

Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, kiwi-mint from the garden

Boule - Ball 4 € Les 3 - The 3 10 €

Supplément chantilly ou chocolat *Whipped cream or chocolate supplement* 1,5 €

Formule Transat 70€

Plat à la carte au choix

Verre de vin

Café

Tarbouriech
Le Domaine