

# La promenade

Restaurant - Bistrot - Terrasse au Bord de L'eau

## Carta Primavera / Verano

### Entrantes

<i>El Crujiente de carne de res, compota de chalote y crema de mostaza de Charroux</i> .....	14.00€
<i>Los Espárragos y huevo perfecto, espuma de parmesano y magret de pato casero</i> .....	15.00€
<i>El Atún fresco marinado al estilo tahitiano</i> .....	14.50€

### Piscis

<i>El pescado del día (según disponibilidad) *</i> .....	Precio según el mercado. Consultar la pizarra.
<i>Las Patas de rana a la provenzal *</i> .....	24.00€

### Carne

<i>Pos Mollejas de ternera a la plancha con salsa de Oporto blanco*</i> .....	27.00€
<i>El Tartar de carne de res a la italiana y pesto *</i> .....	21.00€
<i>La Pieza del Carnicero del Momento (según disponibilidad) *</i> .....	Preguntar por la Pizarra
<i>La Chuleta de Buey para compartir o no *</i> .....	Precio según el mercado. (según disponibilidad: Salers, Aubrac, Limousine o Charolaise)
<i>El Rollo de Ternera con Champiñones y Mozzarella *</i> .....	22.00€
<i>El Plato Vegetariano (plato según la Temporada y el Mercado)</i> .....	18.00€

\* Guarnición y salsa a elegir: azul - Oporto blanco - tartar (sauce supplement: €0.50)

### Quesos

<i>Plato de quesos de Auvernia y Mesclun</i> .....	8.00€
--	-------

### Postres

<i>El Finger de mousse de coco con inserto de maracuyá</i> .....	7.00€
<i>La Cúpula de chocolate con inserto de vainilla</i> .....	7.00€
<i>La Crema catalana del día</i> .....	6.50€
<i>Bolas de Helado (amplia selección de sabores)</i> .....	Consultar la carta.

Estimados clientes Disculpen si la traducción de este mapa no es correcta.  
Nuestro negocio es la restauración y estamos aquí para que lo pases bien.



Todos nuestros platos son "hechos en casa"

Maximizamos el uso de cadenas de suministro cortas al  
favorecer cuidadosamente a proveedores locales para su placer...

PRECIOS NETOS. SERVICIO INCLUIDO.