



Restaurante  
& Pool Bar  
la Brasserie

## LE MENU COMPREND

- Buffet de salades.
- Plat principal (1 au choix).
- Dessert (1 au choix).
- Rouge, blanc ou rose vin de la maison (1 bouteille/tableau).

\* Si vous souffrez d'allergies alimentaires, demandez à votre serveur.

\* Les clients sans réservation y de être invité: Prix du dîner 30 €/personne (Tout inclus et MP 50% de réduction).

\* Boissons non comprises en Demi-pension.

---

## BUFFET D'ENTRÉES

- **Salade Niçoise:** pommes de terres, œufs, olives noires, tomates, thon, anchois, laitue, gruyère, vinaigrette à la moutarde.
- **Salade Brasserie:** épinards, fromage de chèvre, vinaigrette noix de palme et miel.
- **Sélection de pâté:** mi-cuit de foie gras, paté des Ardennes, paté de canard, paté aux légumes.
- **Quiche Lorraine:** à la crème de fromage épicée.
- **Salade de tomates biologiques, oignons rouges, fromage frais:** assaisonnés de vinaigre de jerez et d'huile d'olive.
- **Sélection de choux, laitue et crudités.**

## FROMAGE ET VARIATIONS DE COUPES DE SAUCISSES

- Brie, fromage de chèvre, fromage bleu, fromage canarien.
- Longe ibérique, saucisse ibérique, jambon ibérique et saucisse ibérique.

## NOTRE BUFFET DE PAIN

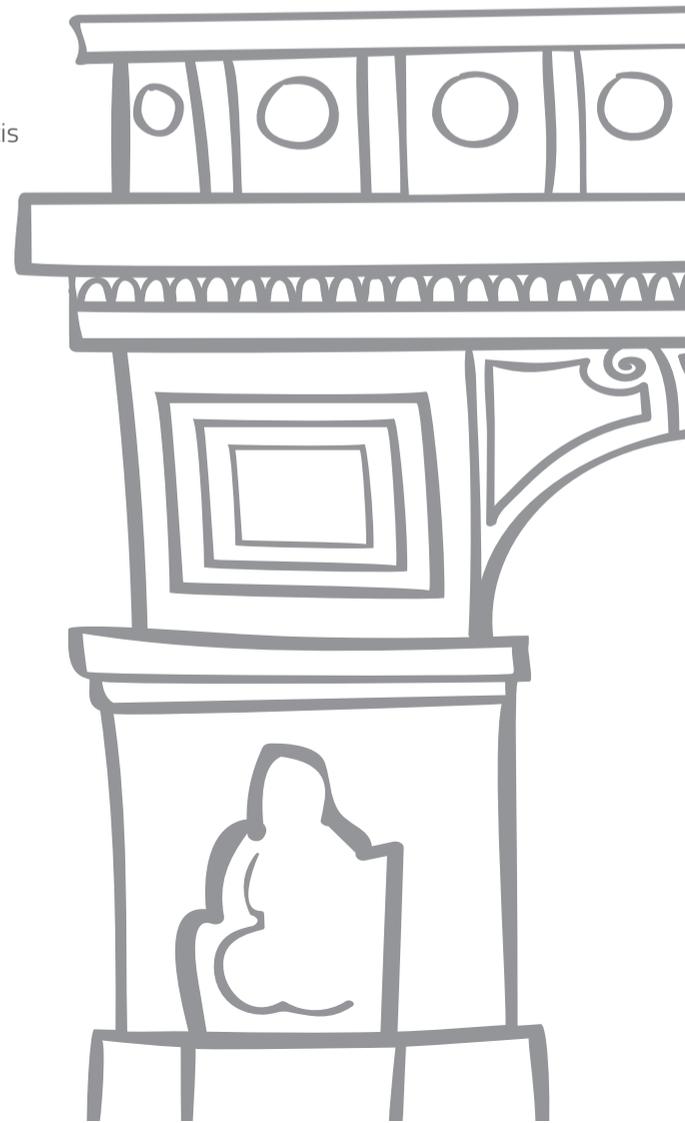
## SOUPES

- **Soupe à l'oignon:** avec des oignons caramélisés et au fromage.
- **Vichyssoise:** aux poireaux braisés.

## POISSON FAIT DANS NOTRE GRILL JOSPER

- Filet de poisson de l'île.
- Longe de turbot.
- Saumon Suprême.

Tous nos poissons sont servis avec des pommes de terre ridées, des légumes Josper rôtis aromatisés à l'ail et au thym, un velouté de ciboulette au vin de Malvasia.



## VIANDE RÔTIE DANS NOTRE BARBECUE JOSPER

- Steak de veau.
- Presse ibérique de porc.
- Poitrine de poulet.
- Côtes levées de cochon de lait a la sauce Jack Daniel et a la sauce de barbecuet.
- Black Angus Burger 200gr.
- Agneau dans une casserole.
- Saucisses grillées.
- Variation de Viande grillée (min. 2 personnes).
- T-bone steak (min. 2 personnes).

Toutes nos viandes seront servies avec une purée de patates douces à la cannelle, des légumes rôtis Josper, des épis de maïs grillés et du purée de pomme.

## NOTRE COIN VÉGÉTARIEN

- Crêpes farcies aux champignons truffés et au fromage fumé.
- Tagliolini à la tomate, au basilic et à l'huile végétale.
- Oeufs à la truffe a la façon de Lanzarote: poivrons grillés, tomates, œufs, crème à la truffe.
- Burger au soja avec légumes rôtis et frites.

## DESSERTS

- Crème brûlée.
- Fondant au chocolat avec glace à la vanille.
- Gâteau au fromage à la sauce de mûres de Lanzarote.
- Tarte Tatin à la crème.
- Sorbet citron.
- Glace mixte.

