



По приезду на остров (закуски)

- Суп из дыни, хрустящий цитрусовый хлебец со специями 8€
- Наполовину приготовленная утиная фуа-гра, деревенский хлеб 17€
- Блинный пирог с овощами, бальзамический уксус 9€
- Карпаччо из рыбы-меч, каперсы и настурции 14€
- Хамон Иберико Бейота, подается на керамическом блюде Ardoise 18€
- Цацики из креветок, помидоров и свежей мяты 11€

Макароны и другие блюда

- Запечённые макароны, руккола и пармезан 15€
- Салат "Цезарь" 17€

Основные блюда

- Крупные креветки с лимонной мятой, приготовленные в воке 25€
- Атлантическая треска, картофельное пюре 25€
- Филе окуня под соусом и овощное ризотто 22€
- Небольшой жареный скат с луковым конфиюром, соус из авокадо 25€
- Поджаренная скумбрия со специями, табуле из черного киноа 25€

- Филе говядины с беарнским соусом, картофель-суфле 30€
- Белое мясо птицы с баклажанами, кориандровый соус 19€
- Кострец телёнка, запечённый с петрушкой, и сахарный горох 25€
- Холодная задняя ножка молочного барашка, изысканный салат 23€
- Тартар из говядины, картофель-фри и зелёный салат 19€

Десерты

- Ассорти зрелого сыра 9€
- Капучино из красных ягод 12€
- Шоколадный торт "Сенсация" 10€
- Нежный карамельный торт, ванильное мороженое 10€
- Марципан с белым шоколадом и абрикосом 10€
- Салат из свежих фруктов 10€
- Кофе гурмана (мини-пирожные с кофе) 9€
- Сливочное и фруктовое мороженое в ассортименте 7€
(Три шарика на выбор)
(шоколад, ваниль, малина, клубника, кофе, лимон, манго)

Ресторан Le Chalet des Iles рад приветствовать Вас каждый день, и наши лодочники переправят Вас с одного берега на другой, как только Вы прибудете на пристань.

