

RESTAURANT

*Le Petit Plateau*



# Entrées / Appetizers

à la carte

**FOIE GRAS CUIT AU TORCHON 22**  
CHUTNEY, PRUNEAUX CONFITS ET PAIN AU FOUR

House Speciality Foie Gras Torchon; Chutney, plum confit and oven baked bread

**SAUMON FUMÉ MAISON 16**  
CÂPRES, OIGNONS, TOMATE ET CHANTILLY

Cold Home-Smoked Salmon; Capers, onions, tomato and whipped cream

**GRATIN AUX FRUITS DE MER 16**  
PÉTONCLES, CREVETTES, MOULES, GOBERGE, VIN BLANC ET CHAPELURE

Seafood Gratin; Scallops, shrimps, mussels, crab flavoured pollock and white wine garnished with bread crumbs

**CASSOLETTE D'ESCARGOTS À A CRÈME 15**  
ESCARGOTS NAPPÉS D'UNE SAUCE CRÈMEUSE

Snails Cassolette with cream; Snails topped with a cream sauce

**TARTARE DE SAUMON 17**  
OIGNONS, CÂPRES, TOMATES, OIGNONS VERTSET VINAIGRETTE DIJONNAISE

Salmon Tartare; Onions, capers, tomatoes, green onion with Dijon dressing

 **AUBERGINE CONFITE ET SES HERBES 15**  
HERBES AROMATIQUES ET PURÉE D'AVOCAT

Eggplant confit with its herbs; Aromatic herbs with avocado puree

**RILLETES DE CANARD MAISON 14**

Home made Duck rilette

**SOUPE DU MOMENT 4**

Soup of the moment

**SALADE SAISONNIÈRE 4**

Seasonal Salad

AU MOINS 3 ENTRÉES SERONT FACTURÉES POUR LES PETITES FAIMS, SOUPE ET SALADE EXCLUES DE CE COMPTE  
A minimum of 3 appetizers is required for smaller appetites, soup and salad excluded from this count



# Repas/Main

à la carte

**FONDANT SOURIS D'AGNEAU 40**

CONFIT 15H AU JUS D'ÉPICES, ROMARIN ET AMANDES GRILLÉES

*Melting Lamb Shank; 15hrs confit roasted with rosemary juice and grilled almonds*

**CERF ROUGE GRILLÉ SAUCE AU VIN ROUGE, FOIE GRAS ET  
PLEUROTÉS 44**

*Grilled Venison with red wine sauce, Foie Gras and oyster mushrooms*

**FILET DE SAUMON POCHÉ AVEC CREVETTE 38**

SURMONTÉ DE SAUCE CRÉMEUSE AU VIN BLANC

*Poached Salmon filet with shrimp; topped with white wine cream sauce*

**CONFIT DE CANARD FUMÉ 38**

GESIER ET MAGRET FUMÉ SAUCE CRÉMEUSE AU COGNAC

*Duck Confit; Gizzard, smoked magret and Cognac creamy sauce*

**MAGRET FARCIS AU FOIE GRAS 42**

AVEC QUINOA FAÇON RISOTTO ET LÉGUMES DU MOMENT

*Grilled Magret stuffed with Foie gras, with quinoa risotto and vegetables*

**LE CASSOULET DU P'TIT PLATEAU AUX 4 VIANDES 38**

SAUCISSON À L'AIL, SAUCISSES DE TOULOUSE, LARDONS FUMÉS, CANARD CONFIT ET HARICOTS BLANCS

*P'tit Plateau Cassoulet; Garlic sausage, Toulouse sausages, smoked lardons and duck confit with white beans*

**BAVETTE DE BOEUF ANGUS AAA MARINÉE AU SEL DE TRUFFE 42**

FOIE GRAS ET SAUCE AU VIN ROUGE

*AAA Angus beef flank marinated with truffle salt; Foie gras and red wine sauce*



**LE CASSOULET VÉGÉTALIEN À LA FRANÇAISE 36**

PROTÉINE VÉGÉTALE, CAROTTES, HERBES, CHAMPIGNONS, HARICOTS ET RATATOUILLE

*French Vegan Cassoulet; Vegan protein, carrots, herbs, mushrooms, beans served with Ratatouille*

SVP MERCI DE NOUS INFORMER EN CAS D'ALLERGIES

*Please inform us if you have any allergies*



# Desserts/Sweet tooth

à la carte

**CROQUANT PRALINÉ AU CHOCOLAT NOIR 14**  
PRALINÉ DE CHOCOLAT AU LAIT ET DE GAUFRETTES BROYÉES,  
SURMONTÉ D'UNE MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Crunchy dark chocolate mousse on a praline crust; Milk chocolate praline and crushed waffle  
topped with dark chocolate mousse

**CRÈME BRULÉE 12**  
LA VRAI TRADITIONNELLE

Crème Brûlée; The one and only

**ÎLE FLOTTANTE VANILLE 13**  
MERINGUE CARAMEL SUR CRÈME ANGLAISE GARNI D'AMANDES CARAMÉLISÉES  
Vanilla floating Island; caramel meringue on a English cream and caramelized almonds

**DOUCEUR SIGNATURE DU MOIS 13**  
Signature Sweet of the month

 **SORBETS (3 CHOIX) 11**  
Sorbets (3 choices)

**ESPRESSO / ESPRESSO ALLONGÉ 4.50**

**THÉ / TISANE 4.50**

**CAPPUCCINO 5.75**

**LATTÉ 5.75**

**BOISSON GAZEUSE / THÉ GLACÉ / JUS DE POMME 3.50**

**EAU PÉTILLANTE 750ML 8.25**

**VIN SANS ALCOOL DISPONIBLE**

Non-Alcoholic wine available

