



CARTE ÉTÉ 2023

CUISINE ÉLABORÉE SUR PLACE À BASE DE PRODUITS FRAIS.
CHEF DE CUISINE : NICOLAS BAUDENS ET SON ÉQUIPE
CHEF PÂTISSIER/PROPRIÉTAIRE : CHRISTOPHE PERNIN.

HÔTEL RESTAURANT SPA LES BARTAVELLES***
04 92 43 20 69 | INFO@BARTAVELLES.COM

MAITRE RESTAURATEUR



Ancrés sur notre territoire, nous sommes pleinement conscients des responsabilités environnementales et sociétales qui s'imposent à nous.

Le respect de ces valeurs guide au quotidien notre travail et celui de notre équipe.

Nous sommes Maître Restaurateur depuis plus de 10 ans maintenant. C'est la garantie pour vous de profiter des meilleures matières premières et d'un véritable savoir Faire.

Notre recherche de la qualité et le respect de notre environnement vont de pair, nous en sommes convaincu. Nous souhaitons donc aujourd'hui aller plus loin en nous impliquant dans une démarche de labélisation EcoTable.

Notre équipe, nos partenaires et producteurs locaux n'aurons de cesse de valoriser, au gré des saisons les produits de notre magnifique territoire.





*LE MENU DU MARCHÉ**
(demi pension)

Soupe de poisson et ses croûtons

ou

Tartare de saumon, espuma de citron vert

*Filet de maigre, déclinaison de poivrons et sauce
hollandaise*

ou

*Ballottine de volaille farcis au herbes, carottes en
textiures et jus corsé*

Tarte daisy

ou

Mousse au chocolat

ou

Fromages de la région`

**Tous changement au menu demi pension entraine un supplément de 15€*





LES ENTRÉES

*Le Tartare de thon,
légèrement pimenté, fine tartelette croquante,
espuma au citron vert et tuile à l'encre de seiche*

15€

*Le Carpaccio de boeuf "origine france",
gourmandise à l'abricot, herbes fraîches, huile d'olive
des hautes alpes, réduction miel et gingembre*

17€

*Mon souvenir du poireau vinaigrette,
agrumes en texture et crémeux de mozzarella au
basilic, brioche maison*

14€





LES PLATS

*les Ravioles aux champignons et truffes,
sur son lit d'oignons rouges confits, crémeux au
parmesan*

22€

*Le poulpe grillé,
crème de petit pois à la menthe, beurre au céleri et
purée légère à l'olive verte*

24€

*Le magret de canard snacké,
gourmandises autour de l'aubergine, coulis de
carottes à l'orange et jus corsé*

26€

*Le médaillon de maigre nacré,
crumble d'anchois, espuma au poivrons, julienne de
courgettes confites, écume à l'ail et sarriette*

25€





LES DESSERTS

*La pavlova,
aux fruits d'été, crème vanillé sur une croustillante
meringue*

10€

*Le babajoto,
Aux notre de citron vert et menthe, un moelleux
arroser de rhum ambré JM*

11€

*Le Dôme chocoboise,
Cachez sous une coque en chocolat noir Valrhona,
gourmandise de framboise*

11€

C'est quoi le dernier LOL





LES LAITIERS

Les fromages de la régions

12€

Le fromage Blanc

coulis de framboise ou herbes fraiches

8€

Liste des allergènes:

1. *Arachide*
 2. *Céleri*
 3. *Crustacés*
 4. *Céréales*
 5. *Fruits à coque*
 6. *Lait*
 7. *Œuf*
 8. *Gluten*
 9. *Poisson*
 10. *Sésame*
 11. *Sulfites*
- 



LE MENU DU MARCHÉ

*Chaque jour découvrez nos suggestions,
Une entrée. Un plat. Un dessert ou Fromages*

35€

Les pièces de viandes du moments (Hors Menu)

POUR FAIRE PLAISIR AUX PLUS PETITS
(-12 ANS) 16€

Ballottine de volaille OU poisson pané

Purée de pommes de terre OU légumes du moment

Glace 2 boules OU mousse au chocolat

