

Mai 2016

LE DÉJEUNER D'AUJOURD'HUI

Hors week-end et jours fériés

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 22€
avec un verre de vin blanc ou rouge 28€

Velouté de céleri
croûtons dorés
ou

Le plus beau poisson du jour
légumes au sautoir / huile d'olive
ou

Fromages
affinés pour vous
ou

Entrée - Plat - Dessert 29€
avec un verre de vin blanc ou rouge 35€

Salade de lentilles tièdes
oeuf poché / lard fumé

La pièce du boucher
garniture mijotée en cocotte

Gourmandise
« Gâteaux Thoumieux »

POUR COMMENCER...

Gaspacho à l'ancienne

Tranche de bar mariné à cru / lime
huile d'olive / condiments iodés 28€

Côte de « romaine » / herbes et salades

Copeaux de fruits et légumes
vinaigrette huile d'olive citron 12€

Haricots verts et coeur de laitue

Fromage blanc en vinaigrette
herbes fraîches concassées 16€

Asperges vertes de Provence

En fin velouté / caillé de brebis
mignonnette / fleur de sel 18€

B.L.T. : bacon / laitue / tomate

Sur une tranche de pain de campagne
grillé au feu de bois 14€

Coeur de thon rouge

Cuit-cru, condiments d'une niçoise 23€

Tranches de saumon fumé

Yaourt grec / concombre
coriandre fraîche / toasts « Melba » 19€

Caviar de France / oeuf mollet

Asperges blanches
pousses d'épinards aux sucs de vin jaune 32€

Crevette « Carabinero »

Germes de salades
condiment d'une sauce cocktail 28€

Bar sauvage

En tartare / avocat
crème glacée à la graine de moutarde 28€

THOUMIEUX TO SHARE

32€

4 entrées sélectionnées
par le chef

THOUMIEUX / TO GRILL...

Viandes grillées au feu de bois

Le filet de bœuf au poivre mignonette

Foie gras grillé / gratin de macaronis
sauce au poivre vert 39€

L'entrecôte persillée / 350g

pomme au four / beurre ciboulette
jus d'un Rossini 43€

La côte de bœuf sur le grill / 1kg pour 2 personnes

Haricots verts / coeur de rougette / jus de cuisson 48€/pp

Burger Thoumieux

Frites maison 28€

Suprême de volaille jaune

Asperges vertes / morilles au vin jaune
ail des ours à peine crème 28€

Travers de porc noir de Bigorre

Grillé-laqué / condiment d'une sauce BBQ 27€

T-Bone de veau / 350g

Artichauts violets / cote de sucrine
condiment moutardé 40€

Filet d'agneau en croûte

Gratin dauphinois / jus aux olives 38€

Ris de veau

Petit pois à la française
jus à la graine moutarde de Meaux 35€

Tartare de boeuf ou Aller-Retour

Haché au couteau / condiments / oignons rings 22€

MIXED-GRILL à partager

48€

4 viandes
sélectionnées
par le chef

OCEAN - MER - LAC - RIVIERE...

Selon arrivage

Filet de rascasse

Fenouil confit / jus d'une bouillabaisse olives
Taggiasche 23€

Dos de Saumon

Cuit à la vapeur d'algues
jeunes légumes mijotés au sautoir
huile d'olive des Baux de Provence 25€

Lieu jaune de ligne

Au bouillon épice / petit pois / fèves asperges
vertes
condiment d'une vierge 27€

Homard canadien

Rôti ou grillé en carapace,
gros macaronis aux artichauts
pousses d'épinards
champignons de Paris 38€

Sole entière grillée ou Meunière

Pomme purée 48€

HOTEL THOUMIEUX

BRASSERIE | RESTAURANT SYLVESTRE (1ER ETAGE) | GATEAUX
CHEF EXECUTIF: SYLVESTRE WAHID | DIRECTEUR: MATHIEU FOUREAU