

LE CHEF ET SON EQUIPE
SONT HEUREUX DE VOUS FAIRE DECOUVRIR
LA CARTE DE LA NOUVELLE
TERRASSE SHAMWARI

BIENVENUE ET.... BONNE DEGUSTATION

ENTREES / STARTERS

Saveur et terroir du Sud ouest

Mesclun, magret fumé, noix, terrine de foie gras, toast : 24€

South East terroir and taste

Mesclun salad, smoked duck breast, walnuts, terrine of foie gras and toast

Gaspacho andalous

Avocats et citrons confits, tapenade d'olives noires
et pignons de pain : 13,50€

Andalous gaspacho

Avocado and confits lemons, tapenade of black olives and pine nuts

Salade maraîchère aux légumes marinés

Vinaigrette d'herbes : 14,50€

Marinated vegetables salad

Herbs dressing

Salade de tomates anciennes et mozzarella

Aceto balsamique : 15€

Tomatoes « à l'ancienne » and mozzarella Di Buffala

Balsamic vinegar

PLATS / DISHES

Dos de dorade à la plancha

Beurre de mangue : 24€

Seabream filet a la plancha

With his mango butter

Gambas Black Tiger snackées

Huile de menthe et basilic : 25€

Grilled Black Tiger gambas

With his mint and basilic oil

Volaille de l'Ain à la broche

Jus de carcasses parfumé au thym : 22€

Roasted poultry from our region

With thyme sauce

Entrecôte charolaise aux champignons 200g

Jus à la moutarde violette de Brive la Gaillarde : 30€

French Charolaise beef with mushroom

Mustard juice and violet de Brive La Gaillarde

Garnitures/ Garnish

Pommes de terre Rattes à la peau

Ou

Meli mélo de légumes

Potatoes Skin "ratte"

Or

Seasonal vegetables

PLAT DU JOUR 21€

SPECIAL MAIN OF THE DAY

PLAT DU JOUR + CAFE GOURMAND 24€

SPECIAL MAIN OF THE DAY + GOURMET COFFEE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 34€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

All our meats come from France

DESSERTS / DESSERTS

DESSERTS A LA CARTE 9 €

"À LA CARTE" DESSERT 9€

Tarte sablée aux framboises

Raspberry sable tart

Sweet almond ice cream

Traditionnel moelleux au chocolat

Glace vanille Bourbon

Traditionnal chocolate soft fondant

Vanilla Bourbon ice cream

Assortiment de glaces et sorbets

Selection of ice cream & sorbet

Tiramisu aux fruits d'été

Red fruits tiramisu

Coupe de fruits d'été

Summer fruit platter

Café gourmand 6,50€

Gourmet coffee

SUR LE POUCE / AT ANY TIME

*Club sandwich saumon fumé maison 17€

**Smoked salmon club sandwich*

*Club sandwich volaille 17€

**Chicken club sandwich*

* Cheese burger classique 20€

Frites maison, salade verte

**Classic Cheese burger*

Home-made French fries and green salad

* Burger gastronomique 28€

Foie gras poêlé, chèvre

Frites maison, salade verte

**Gastronomic Burger*

Foie gras, goat cheese

Home-made French fries and green salad

* Pizza Végétarienne 15€

**Vegetarian pizza*

* Pizza au fromage et jambon Serrano 17€

**Cheese and Serrano ham pizza*

* Penne au pesto 14€

Salade de roquette et copeaux de Parmesan

**Penne pasta pesto sauce*

Rocket salad & Parmesan cheese

*Penne à la tomate 14€

**Penne pasta tomato sauce*

Rocket salad & Parmesan cheese

* **Plats servis de 12h00 à 15h00**

** Mains served from 12.00 to 3.00 pm*