

# LA CARTE DU RESTAURANT LE TAKHI

## DU 1er AVRIL AU 30 SEPTEMBRE

### LES ENTREES

**SUCETTES DE CAMEMBERT** lardées, panées et frit, salade verte, tomates, concombre, haricots verts, oignons rouges, artichauts marinés émincés **15 €**

**GASPACHO DE CONCOMBRE**, maïs, lait de coco et menthe **8 €**

**GASPACHO MEXICAIN** fait de poivrons, tomates, sel de céleri, coriandre.  
Accompagné de chorizo séché et toasts de Guacamole **13 €**

**MELON JAMBON CRU** avec une salade verte, tomates, concombre, oignons rouges, brisures d'olives noires torréfiées **14 €**

**CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES ET BURRATTA**, chiffonnade de jambon cuit parfumé à la truffe, salade verte, oignons rouges, tomates confites, émincé d'artichauts marinés, graines de courge **16 €**

**LE TAKHI**, carpaccio de courgettes marinées au vinagire de la bière Stora, Parmesan, Huile d'olive, Sel Fou et Poivre Noir de Kampot, Crème de chèvre avec échalotes, ciboulette, mascarpone et pistou, poivrons marinés, persil et tuiles de parmesan **18 €**

## LES PATES

**PATES FRAICHES GIGLIS** de chez Pasta Graous à Chateaufvieux, Sauce au choix **18 €**

### **Les Sauces**

**Bolognaise** (viande hachée, tomate, ail, oignon, persil)

**Pistou** (basilic, ail, pignons de pin torréfiés, parmesan, huile d'olive)

**Carbonara** (crème fraîche et lardons)

**A l'Espagnole** (sauce tomate, poivrons, chorizo, coriandre, ail et oignon)

**Forestière** (bolets, cèpes, morilles, pleurotes, ail, oignon et crème)



## LES PLATS PRINCIPAUX

**POULET SPICY**, (épicé) servi avec des frites maison, salade verte, tomates, oignon et sauce tartare citronnée (oignons rouges, tomates, persillade et citron) **22€**

**ENTRECOTE GRILLEE**, frites maison, ratatouille, salade verte, tomates et oignons rouges **23€**

**BROCHETTE D'AGNEAU**, frites maison, ratatouille et salade verte, tomates, oignons rouges **24€**

**FISH AND CHIPS**, cabillaud avec les frites maison, salade verte, tomates, oignons rouges et sauce tartare citronnée (oignon, tomates, persillade et citron) **20€**

**MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL ORANGE**, accompagné d'un écrasé de pommes de terre, ratatouille, parmesan, olives noires concassées torréfiées, asperges lardées et tomates cerises confites **28€**

*N'oubliez pas la suggestion du jour. toujours plus folles les unes que les autres!*



## **LES DESSERTS**

**CREME BRULEE**, caramel au beurre salé maison **7€**

**CREME MASCARPONE** aux fruits rouges **7€**

**SOUPE DE MELON** au basilic, muscat **8€**

**CARPACCIO D'ANANAS**, sirop de Bergamotte et Basilic **7€**

**ASSIETTE DE FROMAGE** de la Ferme de L'Escaillon **12€**



## **LE MENU ENFANT 13€**

**PATES FRAICHES GIGLIS**,  
sauce au choix : Bolognaise, Pistou, Carbonara, A l'Espagnole, Forestière

**OU**

**POULET PANE ET FRITES MAISON**

**DESSERT ET UN SIROP** au choix