

Formule du Midi

Entrée/plat ou Plat/dessert 18,90

Entrée + plat + dessert 22,90

Uniquement le midi du lundi au vendredi,
sauf jours fériés et ponts

Terrine de campagne maison,
sauce grise, salade verte
ou Saumon fumé maison,
crème de ciboulette, toast et salade verte

Poisson selon arrivage
sauce beurre blanc, riz poêlé à la feuve de tonka
ou Pièce du boucher
sauce au choix avec frites

Glace 2 boules au choix
ou Fromage blanc
coulis fruits rouges ou fruit du verger ou caramel
ou Brioche perdue,
coulis de caramel, 1 boule de glace vanille

Menu Enfant et sa surprise

10,50€ (jusqu'à 10 ans)

Steak haché ou Fish and Chips
ou Baby moules sauce au choix
Servir avec frites ou tagliatelles ou légumes

1 boule de glace au choix vanille, fraise ou chocolat
ou gâteau au chocolat maison

Les Desserts

Tous nos desserts sont « fait maison ».

Crème brûlée

Brioche perdue boule de glace vanille, coulis de caramel

7,90

Moelleux au chocolat

8,50

Tiramisu aux fruits rouges

8,50

Paris-Brest

8,50

Tarte Tatin coulis de caramel, 1 boule de glace crème fraîche

8,50

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou fruit du verger ou caramel

6,90

Assiette de fromages et sa salade verte

8,50

Café ou déca gourmand

8,90

Thé ou chocolat gourmand

9,10

Champagne gourmand

12,60

Les Coupes glacées

Parfum crème glacée : caramel beurre salé, menthe-chocolat, café, chocolat, Nuty, vanille, noix de coco, rhum-raisin, crème brûlée, nougat

Parfum sorbet : ananas, cassis, citron vert, fraise, mangue, framboise

Coupe 1 boule 2,90 - Coupe 2 boules 5,50 - Coupe 3 boules 7,80

Supplément crème fouettée, chocolat ou coulis maison 1,50

Café Liégeois	8,30	Montelimar	8,30
2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée		2 boules nougat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée	
Chocolat Liégeois	8,30	Transat	9,10
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée		1 boule crème brûlée, 1 caramel, 1 chocolat, nappage et éclats de caramel, noix, crème fouettée	
Caramel Liégeois	8,30	Exotique	8,30
2 boules caramel au beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée		1 boule ananas, 1 mangue, 1 citron vert, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
Nutella® Liégeois	8,30	Fruits Rouges	8,30
2 boules Nuty, 1 boule vanille, Nutella®, crème fouettée		1 boule fraise, 1 cassis, 1 framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
Dame Blanche	8,30	Fraîcheur	8,30
3 boules vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée		2 boules menthe-chocolat, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée	
Fraise Melba (selon saison)	9,10	Antillaise	8,30
2 boules fraise, 1 vanille, coulis de fraise maison, fraises fruits, crème fouettée		2 boules rhum-raisin, 1 boule café, sauce café, crème fouettée	
Coco Islande	8,30	COUPES ALCOOLISÉES	
2 boules noix de coco, 1 chocolat, sauce chocolat maison, crème fouettée, noix de coco rapée		Colonel	9,20
Banana Split	9,10	3 boules citron vert, vodka	
1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane, sauce chocolat maison, crème fouettée		Route du rhum	9,20
Profiteroles 3 choux	9,10	2 boules rhum-raisin, 1 vanille, rhum	
glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée		Iceberg	9,20
Carachoux 3 choux	9,10	3 boules menthe-chocolat, peppermint	
glace caramel, sauce et éclats de caramel, crème fouettée		Piña Colada	9,20
Cocochoux 3 choux	9,10	2 boules ananas, 1 boule coco, noix de coco rapée, rhum	
glace noix de coco, sauce chocolat maison, noix de coco rapée, crème fouettée			

Moyens de paiement acceptés : CB, espèces, chèques vacances et tickets restaurant

BANFP JEU 09/15 09 10:00 | Utilisé et déclenché en danger ou déclenché mais la santé A consommer avec modération. Lire les avertissements du produit ou demander à votre pharmacien. Produit en France. Service compris. 03/2025

Bar Brasserie
Restaurant

transat

Partager... ou pas !!

Planche de charcuterie 2 pers 13,90
Jambon Serrano, rosette, magret fumé maison,
coppa, terrine de campagne maison, chorizo

Planche de la mer 2 pers 14,90
Saumon fumé et saumon gravlax maison, crevettes,
rillettes de thon, terrine de poisson maison

Huitres n°3 de la Guittière (l'huîtrier Pie)
servies avec vinaigre d'échalote et son beurre demi-sel
par 6 : 10,60 - par 9 : 15,90 - par 12 : 21,20

Nos Entrées

Terrine de campagne maison, sauce gribiche	9,90
Foie gras de canard (2 tranches) compotée d'oignons, toasts briochés	19,00
Tartare de saumon billes de citron yuzu, vinaigre de riz	14,90
Saumon gravlax maison à la betterave pickles de légumes, crème ciboulette	14,90
Vol-au-vent de la mer crevettes, fondue de poireaux, crème de homard	14,90
Planche gourmande individuelle demi-tranche de foie gras, magret de canard et terrine de campagne maison, pickles de légumes	9,90

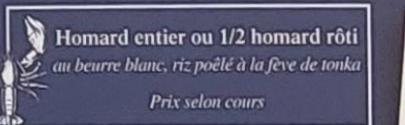
Nos Grandes Salades

Toutes nos vinaigrettes et sauce sont faites maison

Salade Exotique aux crevettes	15,90
Crevettes marinées à la mangue et au jus de citron vert, tomates cerises, pickles d'échalote et de carottes, tranche de mangue et d'ananas, vinaigrette exotique	
Salade Fraîcheur	15,90
Salade, tomates cerises, saumon fumé maison, crevettes, concombre, pickles de légumes, vinaigrette au citron	
Salade César	15,90
Salade, poêlée, œuf, tomates cerises, grana padano, croûtons, sauce César	
Salade de chèvre chaud	16,90
Toast de chèvre, pickles de légumes, tomates cerises, lardons, cruf, noix, salade, vinaigrette balsamique	
Salade Italienne	17,90
Salade, vinaigrette balsamique, melon, jambon Serrano, billes de mozzarella, grana padano	
Salade Périgourdine	17,90
Toast de foie gras, magret de canard fumé maison, gésiers et lardons confits, cruf, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, salade vinaigrette balsamique	
Salade Terre et Mer	25,90
Salade, toast de chèvre, foie gras et saumon gravlax maison, rosette, chorizo, jambon Serrano, magret de canard fumé et terrine de campagne maison, pickles de légumes, crevettes	
Salade Végétarienne	14,90
Salade, tomates cerises, falafels, concombres, pickles de légumes, vinaigrette framboise	

Plaisir des papilles

Les Plaisirs	
Filet de bar cuison à la vapeur mélange de légumes, sauce beurre blanc	22,90
Tentacules de calamar poêlées, persillées, frites salade et pickles de légumes	19,50
Thon rouge mi-cuit (albacore) mariné à la créole, risotto crémeux au parmesan	21,90
Dos de cabillaud cuit à la vapeur, chips et crème de chorizo, écrasé de pommes de terre maison, ciboulette, sauce vierge	23,00
Queue de lotte rôtie sauce beurre blanc safranée, mousseline de patate douce, carottes caramélisées au miel	26,00
Fish and chips (merlu), frites, salade, sauce tartare	15,90
Tajine de la mer saumon, bar, crevettes marinées, semoule, légumes de saison, jus de cuison	25,00
Choucroute de la mer saumon, bar, haddock (poisson fumé), crevettes, choux, sauce beurre blanc, pommes de terre, moules (selon saison)	26,00



Homard entier ou 1/2 homard rôti
au beurre blanc, riz poêlé à la fève de tonka

Prix selon cours

Noz Burgers

Servis avec frites et salade

Burger Transat 17,90

Buns brioché, steak haché frais,
sauce burger maison, tomate, salade,
oignons rouges, cornichons aigre-doux, cheddar

Burger au chèvre 17,90

Buns brioché, steak haché frais, sauce burger à la
ciboulette, tomates, salade, oignons rouges, tranche
de fromage de chèvre, cornichons aigre-doux

Burger italien 21,00

Buns brioché, steak haché frais, sauce burger
maison, mozzarella panée, coppa, pickles de
légumes, tomates, salade, oignons rouges

Pour une meilleure qualité de service,
nous ne faisons pas de changement dans les burgers

Noz Moules

selon saison (à partir de mi-juin),
800g environ, servies avec des frites

Moules marinières 14,90

vin blanc, beurre, oignon,
thym, laurier, ail, persil

Moules crème 14,90

infusée au beurre, thym, laurier

Moules chorizo 15,90

sauce crème de chorizo

Moules au curry 15,90

sauce crème de curry à la ciboulette

Moules sauce bleu 16,90

Moules périgourdines 17,90
gésiers, lardons, sauce foie gras

Les Viandes

Poire de bœuf à la plancha frites et sauce au choix	18,90
Bavette d'Aloyau à l'échalote frites	19,90
Entrecôte (300g) à la plancha pommes de terre grenailles persillées, sauce au choix	27,90
Côte de bœuf (400 g) avec son os à moelle grillé, frites ou écrasé de pomme de terre ou légumes sautés	29,90
Souris d'agneau confite cuite en basse température, pomme de terre grenailles, mousseline de patates douces, jus corsé	25,00
Fillet mignon de porc, sauce miel-moutarde et son riz poêlé à la fève de tonka	16,90
Fillet de poulet mariné à la citronnelle, tagliatelles au basilic, sauce citronnée	16,90
Cuisse de canard confite maison gratin dauphinois, sauce foie gras Supplément panier de frites ou salade verte	22,90
Sauce au choix : poivre, échalote, foie gras, volaille, bleu	3,50

Prix nets en euros

Menu Transat

32,90

Foie gras de canard maison

compotée d'oignons et toasts briochés

ou Assiette de 6 huîtres n°3

de la Guittière (l'huîtrier Pie)

ou Saumon gravlax à la betterave,
crème de ciboulette citronnée, pickles de légumes, salade verte

•••

Filet de bar à la vapeur, sauce beurre blanc
mélange de légumes

ou Poire de bœuf à la plancha,
sauce au choix, frites

ou Filet mignon de porc,
sauce miel-moutarde et son riz poêlé à la fève de tonka

•••

Moelleux au chocolat maison,
1 boule de glace vanille

ou Tarte Tatin coulis de caramel
1 boule de glace crème fraîche

ou 3 boules de glace au choix

Menu Transat Gourmand

44,90

Salade Périgourdine

Salade verte, toast de foie gras, magret fumé maison, gésiers et lardons confits,
œuf, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, sauce vinaigrette balsamique

ou Assiette de 9 huîtres n°3 de la Guittière
ou Vol-au-vent de la mer

crevettes, fondue de poireaux, crème de homard, salade verte

•••

Poissons

Queue de lotte rôtie sauce beurre blanc safranée,
mousseline de patate douce, carottes caramélisées au miel

ou Demi-homard rôti au beurre blanc,

riz poêlé à la fève de tonka

ou Tajine de la mer

saumon, bar, crevettes marinées, semoule,
légumes de saison, jus de cuison

ou Viandes

Souris d'agneau confite cuite en basse température,
pomme de terre grenailles, mousseline de patates douces, jus corsé

ou Cuisse de canard confite maison gratin dauphinois, sauce foie gras

ou Côte de bœuf (350 g) avec son os à moelle grillé,

frites ou écrasé de pomme de terre

•••

Dessert au choix sur la carte
(hors coupes alcoolisées)

Pour une meilleure qualité de service,
nous ne faisons pas de changement dans les menus.

le