



« Le 19 » vous propose

Entrées

Tartine du Golf : Pain Bio du Fournil de Beausemblant, Légumes du soleil, ricotta, huile d'olive, thym _____ 14.50 €

Assiette fraîcheur : Melon Jambon cru de la charcuterie de Limouches _____ 16.00 €

Rillettes de saumon aux agrumes (citron, orange) _____ 13.50 €

Salade Italienne : Tomate, Mozzarella, Jambon Cru, pesto Rosso _____ 15.00 €

Salade César : Cœur de Romaine, aiguillettes de poulet panés, parmesan, croûtons, œuf, sauce César _____ 16.00 €

Salade du Royan : Salade verte, Ravioles du Royan, lardons de Bacon, croûtons, lamelles de Picodon _____ 15.00 €

Plats

Filet de Lieu Jaune, vierge de légumes, caviar d'Aubergines et légumes rôtis _____ 23.00 €

Onglet de bœuf, beurre Maître d'Hôtel ou Piment d'Espelette, blinis de pomme de terre _____ 24.00 €

Burger d'Albon : Pain, Charolais 180G, cheddar, Mayonnaise tartare, Frites fraîches _____ 19.00 €

Aubergine à la Bonifacienne, concassé de tomates (notre plat végétarien) _____ 16.00 €

Casarrece à l'Italienne : Tomate, Pignons, Pesto maison _____ 18.00€

Cassiolette de Ravioles à la Crème _____ 12.00 €

Cassiolette de Ravioles au St Marcellin _____ 14.00 €

Cassiolette de Ravioles à l'huile d'olive _____ 11.00 €

Nos Desserts

Faiselle Nature au Miel ou Coulis de Fruits Rouges _____ 4.50€

½ St Marcellin _____ 5.50€

Moelleux au chocolat Valrhona _____ 8.50 €

Profiteroles maison _____ 9.50 €

Salade de fruits de saison, chantilly Maison _____ 8.50 €

Dessert du moment _____ 7.00€

Formules du Midi (du Lundi au Vendredi)

Plat du Jour _____ 15.00€

Menu du jour (Plat Dessert) _____ 18.50€

Menu du Jour (Entrée Plat Dessert) _____ 22.00€

Toute l'équipe du restaurant « le 19 » vous souhaite de passer un moment agréable autour de sa table et un bon appétit !