LE MEEZ

HÔTEL ★★★★ RESTAURANT SPA

DÉJEUNER • *LUNCH*

Du mardi au samedi, hors jours fériés, découvrez notre menu à l'ardoise, inspiré des produits de saison et renouvelé chaque semaine.
À retrouver en salle ou sur nos réseaux sociaux.

From Tuesday to Saturday, excluding public holidays, discover our seasonal lunch menu on the chalkboard, updated weekly. Available in the restaurant and on our social media.

21 €

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

Starter + Main course
or Main course + Dessert

25 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert

À PARTAGER • *TO SHARE*

Planche mixte *Mixed charcuterie and cheese board*		30 €
Planche XXL (6 à 8 personnes) *Generous sharing board for 6 to 8 guests*		69 €
Assiette de charcuteries *Selection of cured meats*		16 €
Assiette de fromages *Selection of cheeses*		16 €
Crevettes panées, sauce aigre-douce *Breaded prawns with sweet and sour sauce*		11 €
Tempura de fleurs de courgette, sauce tartare *Courgette flower tempura with tartare sauce*		11 €
Tapenade d'olives noires et focaccia *Black olive tapenade with focaccia*		9 €
Toasts au tartare de tomates *Toast topped with tomato tartare*		9 €

SANS GLUTEN *Gluten free*

SANS PRODUITS LAITIERS *Dairy free*

LE MEEZ

HÔTEL ★★★★ RESTAURANT SPA

Composez votre expérience selon vos envies :

choisissez un plat à la carte ou optez pour l'une de nos deux formules, disponibles le midi et le soir.

Create your own dining experience: choose à la carte or enjoy one of our two set menus, available for lunch and dinner.

MENU SÉLECTION

35 €

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

Starter + Main course
or Main course + Dessert

MENU DÉCOUVERTE

41 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert

Composez votre menu parmi les propositions de la carte, hors suppléments signalés.
Choose from our à la carte dishes; supplements apply where indicated.

LES ENTRÉES · *STARTERS*

Œuf parfait du Domaine Saint-Louis
Servi avec son velouté de champignons.
Slow-cooked egg from Domaine Saint-Louis, served with creamy mushroom soup.

12 €

Terrine de foie gras maison du Sud-Ouest
Servie avec brioche et chutney de figues.
Homemade South-West foie gras terrine, served with brioche and fig chutney.

21 €
Supplément menu : + 6 €
Menu supplement: + €6

Mosaïque de poireaux
Vinaigre de Cyril Codina au poivre de Timut et huile de noix.
Leek mosaic with Cyril Codina vinegar, Timut pepper and walnut oil.

12 €

Saint-Jacques snackées
Servies avec leur écrasé de butternut.
Pan-seared scallops served with crushed butternut squash.

16 €

SANS GLUTEN *Gluten free*

SANS PRODUITS LAITIERS *Dairy free*

LE MEEZ

HÔTEL ★★★★ RESTAURANT SPA

LES PLATS *PRINCIPAUX*

MAIN COURSES

Marmite du pêcheur

Poissons, coquillages, pommes de terre, bouillon façon romesco. | 27 €

Fisherman's seafood stew with fish, shellfish, potatoes and romesco-style broth.

Le cassoulet du Meez

Cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, poitrine et échine de porc. | 26 €

Le Meez cassoulet with confit duck leg, Toulouse sausage, pork belly and pork neck.

Risotto aux champignons

Copeaux de parmesan et parfum de truffe. | 24 €

Risotto with mushrooms, Parmesan shavings and a hint of truffle.

Filet mignon de porc, insert de Saint-Jacques

Sauce au muscat de Rivesaltes, purée de panais. | 27 €

Pork tenderloin with a scallop centre, Muscat de Rivesaltes sauce and parsnip purée.

Entrecôte de bœuf 300 g

Frites et sauce au poivre. | 35 €

300 g rib-eye steak, served with French fries and pepper sauce.

Supplément menu : + 10 €

Menu supplement: + €10

SANS GLUTEN *Gluten free*

SANS PRODUITS LAITIERS *Dairy free*

LE MEEZ

HÔTEL ★★★★ RESTAURANT SPA

LES DESSERTS

DESSERTS

Cœur coulant chocolat et glace vanille | **10 €**
Chocolate lava cake with vanilla ice cream.

Lingot glacé caramel et cacahuète | **10 €**
Frozen caramel and peanut dessert.

Entremets glacé du moment | **10 €**
Seasonal frozen dessert.

Café gourmand | **12 €**
Coffee served with an assortment of mini desserts.

Supplément menu : + 2 €
Menu supplement: + €2

GLACES ET SORBETS

ICE CREAMS AND SORBETS

Sans gluten
Gluten free

2 boules – 5 € | **3 boules – 7 €**
2 scoops – €5 | *3 scoops – €7*

Vanille • Chocolat • Caramel • Café • Mangue • Pomme • Citron • Fraise
Vanilla • Chocolate • Caramel • Coffee • Mango • Apple • Lemon • Strawberry

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

Boisson

Sirop à l'eau au choix.
Grenadine, menthe, fraise, citron ou orgeat.

Water with flavoured syrup: grenadine, mint, strawberry, lemon or orgeat.

Plat au choix

Poisson pané, nuggets de volaille ou jambon blanc.
Accompagnement au choix : légumes, frites ou pâtes.

Breaded fish, chicken nuggets or ham. Choice of side: vegetables, French fries or pasta.

Dessert

1 boule de glace ou de sorbet.

1 scoop of ice cream or sorbet.

Plat + Dessert + Boisson – 14 €
Main course + Dessert + Drink – €14

SANS GLUTEN *Gluten free*

SANS PRODUITS LAITIERS *Dairy free*