

RestoBar
SHATO

CHEF'S RESTAURANT

ENTREES

Pain maison et tapenades

Pain marocain servi sur un lit de pierre accompagné d'aioli, tapenade d'olive Kalamata, balsamic, huile d'olive et gros sel 32nis

Salade de poulet asiatique

Emincé de poulet, choux, nouilles sautées à la sauce sésame, servie froide 59nis

Salade aux graines

Salade du jardin aux herbes aromatiques avec roquette, poivrons colorés, concombre, sauce chili miel et citron 54nis

Carpaccio de filet de boeuf

Filet de bœuf agé aux champignons Himeji marinés, ail confit, radis, piment, truffe et crème balsamique 69nis

Macaron au foie gras

Paté de foie gras sur un lit de macaron aux amandes, accompagné de cerise Amarena 59nis

Focaccia au rosbeef

Servi avec des tranches de rosbeef, assaisonné au balsamic, aioli et feuille de roquette 69nis

Liver Paté de foie

Paté de foie servi avec une marmelade d'oignon, noix et herbes, et pain toasté 56nis

Churros de foie gras poelé

Pièce de foie gras servi sur un churros croustillant, accompagné d'une sauce aux fruits des bois 125nis

Aubergine grillée

Aubergine grillées aux poivrons rouges, crème d'aubergine, tehina et lentilles frites, servi avec du pain marocain 48nis

Fish & Chips

Batonnets de daurade panés, accompagnés de patates douces, bateau de frites, aioli et harissa 78nis

Parguit de poulet sautés

Sauce curry épicée et oignons caramélisés, accompagné de légumes du pays, salade et tehina, servi avec des pitas 59nis

PLATS PRINCIPAUX

Steak d'entrecote

Entrecote Premium (300 gr) servi avec des pomme de terre, sauce merlot 138nis

Tournedo Rossini Shato

Medaillons de filet de boeuf, foie gras, champignons Portobello, crème de légumes orange, sauce au vin merlot 189nis

Medaillons de filet de boeuf

Medaillons de filet de boeuf, purée de truffe accompagnés de tortellini aux champignons sauvages 159nis

Chef Trio

Entrecote 150 gr, filet de boeuf 90 gr, foie gras 50 gr servi avec une sauce au vin 195nis

Jeune poulet mariné au miel et ail

Parguit de poulet grillé servi sur un lit de gnocchi, oignon vert et cacahuètes pilées 79nis

Filet de daurade

Mariné aux herbes et servi sur un lit de champignons risotto 98nis

DESSERT

Monde de chocolat

Dacquoise aérée au chocolat, ganache de chocolat caribéen, crème glacée shato, éclats de chocolat et M&M's 49nis

Plateau de pastèque (en saison) 42nis

Plateau de fruit de saison 69nis

ALCOOLS

Vodka

Finlandia	49
Kettel One	52
Grey Goose	61
Van Gogh aromatisée	53

Gin

Gordons	44
---------	----

Rum

Bacardi	44
---------	----

Tequila

Cuervo Gold	48
Patrón Añejo	61
Patrón Silver	58

Anise

Pastis	42
Ouzo	38
Arak	36

Apéritif

Martini Bianco	44
Martini Rosso	44
Martini Dry	44

Digéstitif

Campari Bitter	44
Jägermeister	51

Brandy / Cognac

Courvoisier X.O.	71
------------------	----

Liqueurs

Absinthe	44
Drambuie	44
Cointreau	48
Southern Comfort	51
Bad Apfel	48
Feigling	38
Amaretto Disaronno	40

Scotch Whiskey

Malt Glenfiddich	12	55
Glenfiddich	15	65

Scotch Blended Whiskey

J & B	42	
Johnny Walker Red Label	42	
Johnny Walker Black	12	56
Chivas	54	

Irish Whiskey

Bushmills	48
Tullamore Dew	44
Jameson	46

Whisky Americain

Jack Daniels	54
Jim Beam White	44
Wild Turkey	44
Gentleman Jack	58

Bière pression

Goldstar 1/3	28
Goldstar 1/2	32
Heineken 1/3	30
Heineken 1/2	34

Bière bouteille

Heineken	29
Goldstar	27
Stella	36
Corona	36
Smirnoff Ice	32
Breezer – assorted flavours	32
Kasteel Rouge	35

Boissons

Pepsi / Pepsi Max	12
Mirinda / 7UP	12
Orange/Lemonade/pamplemousse	12
Ice Tea / pomme / raisin	12
Eau minérale	12
BLU Energy Drink	19

Accompagnement pour alcools

Soft Drinks	6
BLU	6
Sour	6

Vodka

Grey Goose 4.5 liter	6800
Grey Goose 1.5 liter	2500
Grey Goose 1 liter	1400
Grey Goose 750 ml	1200
Kettle One	950
Finlandia 750 ml	700

Roberto Cavalli	1800
Beluga	1600
Gold Label 1 liter	1500
Black Label	1100
Red Label	950
Rishon X.O.	3000

Grignotage

Edamamé	26
Petit pois de Soja au gros sel et citron	

Plateau de légumes

Assortiment de légumes du jardin fraîchement assaisonné au sel, poivre et citron	28
--	----

VINS

Vins Rouge

Dalton Cabernet Sauvignon	210
Dalton Merlot	210
Gamla Cabernet / Merlot	300
Petite Castel	380
Yarden Merlot / Cabernet	350

Vin Blancs

Gewurztraminer	200
Blue Nun	300
Gamla Riesling	180
Yarden Chardonnay	190
Chardonnay C	350

Mousseux

Cava	300
Lambrusco	350

Champagne

Laurent-Perrier Rosé	2600
Laurent-Perrier	1600

Vin à Dessert

Rosé	180
Muscat	180
Vin maison au verre, rouge / blanc	32