RestoBar
SHATO

CHEF'S RESTAURANT

ENTREES

Pain maison et tapenades

Baguette française accompagnée d'aioli pesto, tomates séchées et câpres, balsamique, huile d'olive et gros sel
32 nis

Salade de poulet asiatique

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

Salade du Shato

Feuilles vertes, confit d'artichaut, tomates cerise séchées, concombre, carottes, radis, pignons et oeuf pané, sauce balsamique citronnée 56 nis

Paté de foie

Paté de foie d'oie et de poulet servi avec un confit d'oignons caramélisés, noix et herbes, et pain toasté
58 nis

Carpaccio de filet de boeuf

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

Focaccia Roast beef

Pain focaccia marocain maison, roast beef chaud sauté aux oignons et chili, feuilles de roquette et sauce aioli
72 nis

Crostini de foie gras poelé

Pièce de foie gras servie sur un crostini, accompagnée d'une sauce aux fruits des bois 126 nis

Rouget & Frites

Filet de rouget fris, salade et bol de frites, crème de citron confit 78 nis

Parguit de poulet sautés

Jeune poulet à la sauce curry épicée et oignons caramélisés, accompagné de légumes du pays, salade et tehina, servi avec des pitas 59 nis

Pâtisserie aux 5 champignons et épinards

5 variétés de champignons (varie en fonction des saisons), sautés aux épinards frais, roulés dans une pâte feuilletée, cuit au four avec une crème d'aubergine et coulis de poivrons 52 nis

PLATS PRINCIPAUX

Steak d'entrecôte

Entrecôte Premium (300 gr) servi avec des pomme de terre, sauce Chimichuri 156 nis

Tournedo Rossini Shato

Médailles de filet de boeuf, foie gras, champignons Portobello, crème de légumes orangés, sauce au vin merlot 192 nis

Médailles de filet de boeuf

Médailles de filet de boeuf, purée de truffe accompagnés de tortellini aux fruits rouges 159 nis

Chef Trio

Entrecôte 300 gr, filet de boeuf 90 gr, foie gras 50 gr servi avec une sauce au vin 198 nis

Jeune poulet mariné au miel et ail

Parguit de poulet grillé servi sur un lit de gnocchi, oignon vert et cacahuètes pilées 82 nis

Filet de poissons des mers

Filet de daurade / saumon / merou / loup / maigre servi avec accompagnement 108 nis

Les Favoris du chef

DESSERT

Mille-feuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille, salsa de fraise des bois, sorbet framboise et morceaux de meringue
48 nis

Soufflé au chocolat

Servi avec une gaufre et boule de glace vanille 49 nis

Plateau de pastèque (en saison)

42 nis

Plateau de fruit de saison

69 nis

ALCOOLS

Vodka

Stolichnaya	49
Kettel One	52
Stoli gold	61
Van Gogh aromatisée	53

Gin

Negrita	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

Digéatif

Campari Bitter	44
Jägermeister	51

Brandy / Cognac

Louis Royer VSOP	71
------------------	----

Liqueurs

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

Scotch Whiskey

Malt Glenfiddich 12	55
Glenfiddich 15	65

Scotch Blended Whiskey

J & B	42
Johnny Walker Red Label	42
Johnny Walker Black12	56
Chivas	54

Irish Whiskey

Tullamore Dew	44
Jameson	46

Whisky Americain

Jack Daniels	54
Jim Beam White	44
Wild Turkey	44
Jack Daniels Honey	54

Bière pression

Tuborg 1/3	29
Tuborg 1/2	32
Carlsberg 1/3	30
Carlsberg 1/2	34

Bière bouteille

Carlsberg	29
Tuborg	27
Lipmans	36
Corona	36
Smirnoff Ice	32
Breezer – assorted flavours	32
La shouffe Cerise	35

Boissons

Coca Cola / Zero	12
Sprite / Zero	12
Orange/Lemonade/pamplemousse	12
Nestea / pomme / raisin	12
Eau minérale	12
BLU Energy Drink	19

Accompagnement pour alcools

Soft Drinks	6
BLU	6
Sour	6

Vodka

Stoli Elit 1L	1400
Stoli Elit 700 ml	1200
Ketel One 700ml	900
Stolichnaya 700ml	700
Stolichnaya 1L	900
Gold Label 1 liter	1500
Black Label 700ml	1100
Louis Royer VSOP	950

Cocktail maison

59

Grignotage

Edamamé	26
Petit pois de Soja au gros sel et citron	

Plateau de légumes

28

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

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
------	-----

Champagne

Laurent-Perrier Rosé	2600
Laurent-Perrier	1600

Vin à Dessert

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