

Bienvenue au *restaurant*

LE GULF STREAM

Petit déjeuner de **7h00 à 10h00**

Déjeuner de **12h00 à 14h00**

Dîner de **19h00 à 21h00**

Brunch tous les dimanches de **11h30 à 14h00**



Atlantthal

HÔTEL - THALASSO & SPA

Belha Collection

Pour commencer

Assiette de tomates et son crémeux de burrata, pesto de basilic et baguette croustillante au parmesan et à la tomate

12 €

Croque au jambon truffé, brebis, cream cheese à la truffe, salade et pickles d'oignons rouges

12 €

Carpaccio de saumon gravlax, zeste de citron vert, mesclun et huile d'olive vierge

13 €

Toast vitello tonnato, câpres, copeaux de parmesan et roquette

15 €

Assortiment de charcuteries Kintoa de la maison AUBARD & ses piments au vinaigre

14 €

Nous vous remercions de votre compréhension si certains choix ne sont pas disponibles. Le Gulf Stream travaille exclusivement avec des produits frais et du jour.

La suite

Dos de merlu planché, compotée de chorizo et tomates, piments de Padrón frits et huile d'herbes

20 €

Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonné à la basquaise, pommes paille et roquette

19 €

Fish & Chips façon burger, sauce tartare, oignons rouges, tomate et salade de chou rouge

18 €

Entrecôte (280 g) planchée, beurre maître d'hôtel du chef, frites fraîches et salade verte

24 €

Parce que chaque convive est unique, notre chef se fera le plaisir de vous proposer une assiette végétarienne sur demande.

Les incontournables

La salade César à la façon Atlanthal (poulet croustillant, anchois, œuf dur, tomates confites et parmesan)

18 €

Les huîtres d'Isigny, par 6 ou 12 pièces

16 € ou 28 €

Nous vous remercions de votre compréhension si certains choix ne sont pas disponibles. Le Gulf Stream travaille exclusivement avec des produits frais et du jour.

Les douceurs

L'abricotier roulé, ganache à la vanille
et son espuma léger à l'abricot et au romarin

11 €

Panna cotta au chocolat blanc, grains de vanille
et fraises coupées à la minute

9 €

Baba au rhum de notre pâtissier, crémeux citron
et chantilly, le tout maison

9 €

La tarte queso comme à San Sebastián

9 €

Assiette de brebis et de bleu du Pays basque,
confiture de cerises au piment d'Espelette

13 €

La coupe de glace façon chocolat liégeois, sauce chocolat,
dés de brownies sans oublier sa chantilly

12 €

*Nous vous invitons à commander vos
desserts en début de repas afin de garantir
la meilleure qualité de service.*

Menu Enfant

PLAT

Merlu Enfant 90g
Serrano Enfant

ACCOMPAGNEMENT

Purée de pomme de terre
Risotto parmesan

DESSERT

Moelleux au chocolat
2 boules de glace

BOISSON

Sirop
Jus de fruit
Soda





Buffet Terre & Mer

Tous les vendredis soir



BUFFET PLATS CHAUD

BUFFET PLATS FROID

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

DESSERTS

