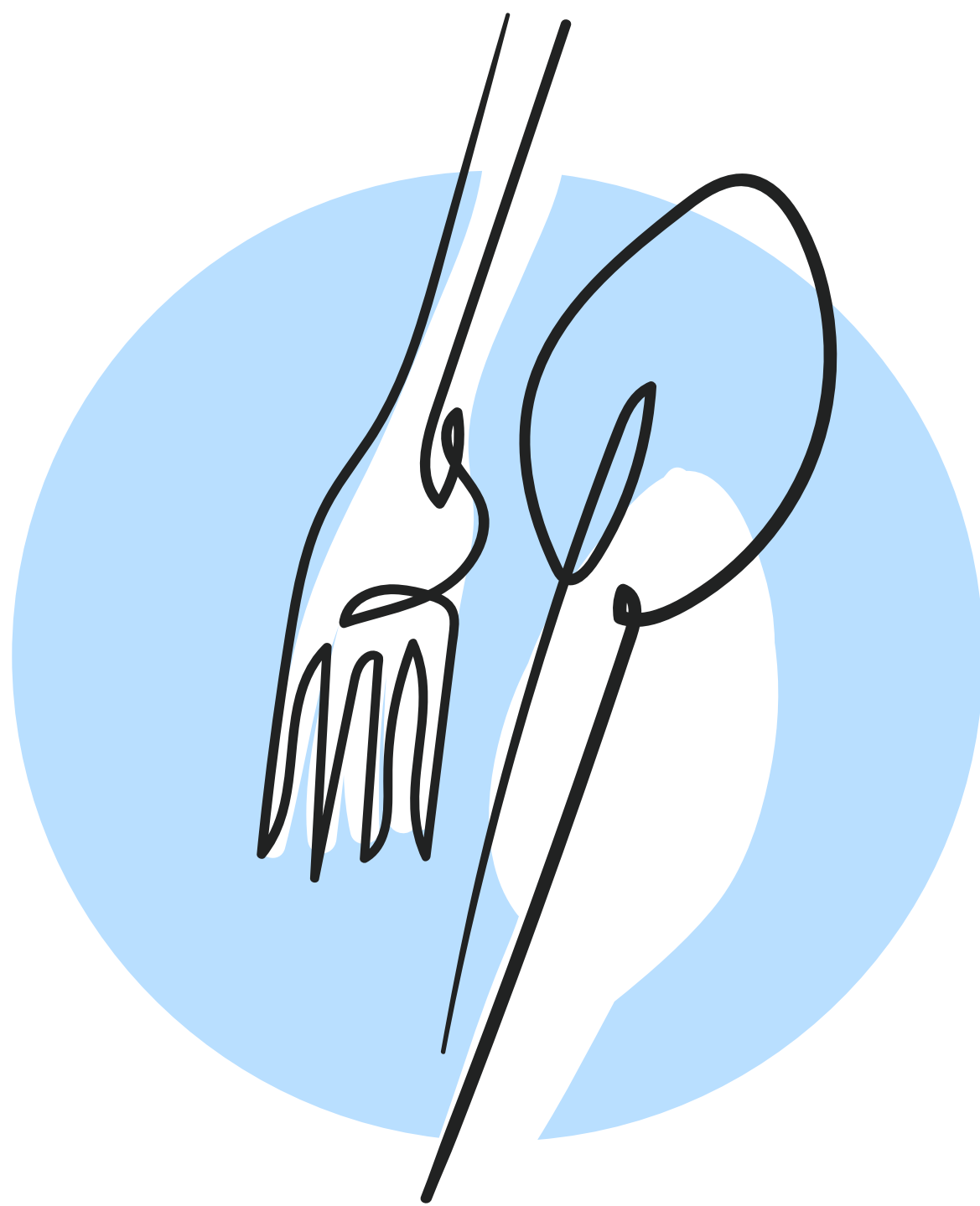


Le Restaurant Du Lac



“Boire un bon vin, avec de la bonne nourriture, en bonne compagnie est l’un des plaisirs les plus civilisés de la vie.”

Michael Broadhent

Carte d'Hiver

02 99 09 73 79





A partager:



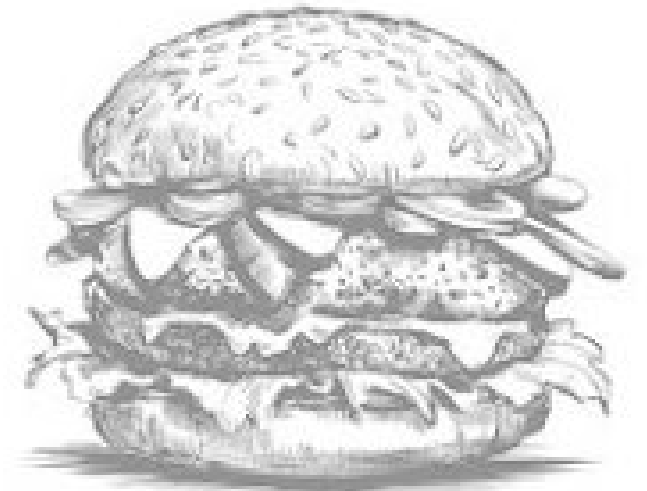
Planches apéritives:

L'affinée (10.50€) : déclinaison de fromages affinés du moment, confiture, olives et toasts de pain grillé



La terre et mer (12.50€) : charcuteries, rillettes de poisson, fromage et toasts de pain grillé

Nos burgers:



Servis avec salade et frites ou frites de patate douce, steak haché charolais de 150 grammes, cuit a point pour éviter tous risques sanitaires.

Le classik' (15.50€)

Bun brioché, sauce ketchup, steak haché, cheddar, tomates oignons rouges et cornichons

Le Savoyard (18.50€)

Bun pavot et sarrasin, crème fraiche, confit d'échalotes, steak haché, fromage à raclette, lard grillé et cornichon

Le BBQ (17.00€)

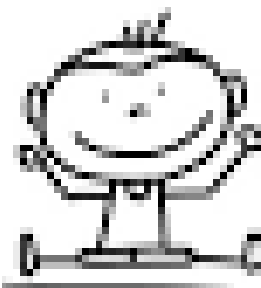
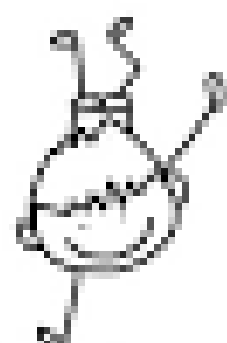
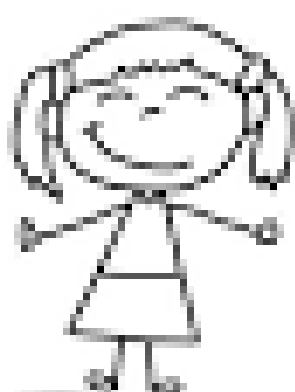
Bun au curcuma, sauce barbecue poulet pané aux corn-flakes, cheddar fumé, poivrons marinées, tomates et oignons rouges

Menu pitchounes (12.00€):

Sirop à l'eau ou diabolo

Nuggets frites ou steak haché frites

2 boules de glace ou crêpe au sucre



Notre menu hivernal: 22.50€

Uniquement du mercredi au vendredi midi

Entrées

Entrée seule : 9.50€

- Oeuf cocotte des "cocottes de Jean" aux poireaux et aux petits lardons.
- Finger croustillant au Saint-Maure de tourraine, au miel et aux noix.
- Velouté de champignons aux poivre de Bahia et chips de lard grillé et petits croutons au beurre salé.
- Pain de poisson et mayonnaise maison
- Rillettes de poulet rôti aux échalotes et au chardonnay

Plats:

Plat seul : 15 .50€

- Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf.
- Brandade aux deux poissons et à l'ail, salade verte.
- Camembert rôti à l'origan et au miel, grenailles rôties
- Risotto safrané à la crème de chorizo et dès de poulet rôti.
- Poêlée de mafaldines aux petits légumes et fruits de mer sautés au cognac

Desserts:

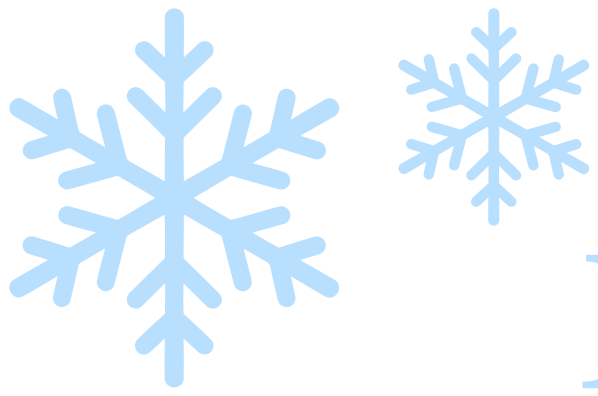
dessert seul : 7€

- Panna cotta au citron meringuée
- Charlotte poire-chocolat
- Moelleux façon forêt noire
- Tarte tatin et sa boule de glace vanille
- Café gourmand (+1.50€)
- Trio de fromages sélectionnés par Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France (+1.50€)
-



(Prix des menus et des plats hors boisson. Service compris)

Pour finir le repas en douceur:



Desserts à la carte:

- Panna cotta au citron meringuée (7.00€)
- Charlotte poire-chocolat (7.00€)
- Moelleux façon forêt noire (7.00€)
- Tarte tatin et sa boule de glace vanille (7.00€)
- Café gourmand (8.50€)
- Trio de fromages sélectionnés par Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France (8.50€)



Nos coupes glacées 7.50€

- Café Liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille et crème chantilly
- Chocolat Liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, crème chantilly
- Poire Belle Hélène : 2 boules vanille, poire au sirop, sauce chocolat et crème chantilly
- Dame blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat, crème chantilly
- Coupe du lac : 2 boules fraise, 1 boule crème fraîche et crème chantilly
- Brocéliande : 1 boule caramel, 1 boule palet breton, 1 boule vanille et crème chantilly
- Tutti frutti : 1 boule framboise, 1 boule citron vert, 1 boule passion et crème chantilly
- Coupe Colonel : 2 boules citron vert et vodka
- Coupe 1 boule : 2.50€ Coupe 2 boules : 4.50€ Coupe 3 boules : 6€

Nos Parfums:

Chocolat, café, caramel au beurre salé, vanille, pistache, barbabapa, crème fraîche, palet breton, fraise, citron vert, passion, framboise

Nos crêpes:

- Crêpe nature : 2.50€
- Crêpe sucre ou caramel : 3.00€
- Crêpe nutella ou beurre sucre : 3.50€
- Supplément Chantilly ou boule de glace : 1.20€

