



Le Restaurant Du Lac

Carte printannière



“C’est en croyant aux roses qu’on les fait éclore.”

Anatole France



Planche apéritive:

Maxi planche : 17.50€

Rosette, jambon de Parme, chorizo, buche de chèvre, brie, comté, tartinade du moment, frites et cornichons

Nos burgers:

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

Le classik' (15.50€)

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

Le Cabri (18.50€)

Bun pavot et sarrasin tartare d'avocat, escalope de poulet marinée croustillante, fromage de chèvre, salade et oignons rouges

L'effiloché (17.00€)

Bun au curcuma, sauce barbecue, pulled pork, cheddar fumé, poivrons marinés, salade, tomates et oignons rouges

Menu pitchoune (12.00€):

Sirop à l'eau ou diabolo

Nuggets frites ou jambon frites

2 boules de glace ou crêpe au sucre



Notre menu Primeur: 22.50€

Entrées

Entrée seule : 9.50€

- Poêlée d'asperges vertes, œuf poché et sauce hollandaise
- Tartare de saumon gravlax citronné à l'échalote et à la ciboulette
- Tatin aux oignons, stracciatella crémeuse et jambon de Parme
- Crumble aux tomates, parmesan et chorizo
- Magret de canard séché et fumé au piment d'Espelette, sauce Chimichurri

Plats:

Plat seule : 15.50€

- Rôti de bœuf lardé et son assortiment de légumes primeurs, écrasé de pommes de terre et sauce Choron
- Poisson du marché en blanquette et riz pilaf
- Poireaux au jambon sauce Mornay, gratinés au comté
- Poulet sauté chasseur, écrasé de pommes de terre et légumes de saison
- Lasagnes océanes au saumon et aux épinards, crème mascarpone chèvre frais et pointe de curry

Desserts:

dessert seul : 7€

- Verrine façon fraisier
- Pana cotta au caramel beurre salé et spéculoos
- Fondant chocolat-café et sa hantilly
- Cheese-cake vanille passion
- 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 7.00€

- Verrine façon fraisier
- Pana cotta au caramel beurre salé et spéculoos
- Fondant chocolat-café et sa chantilly
- Cheese-cake vanille passion
- Café gourmand (+1.50€)
- Trio de fromages sélectionnés par Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France (+1.50€)

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€