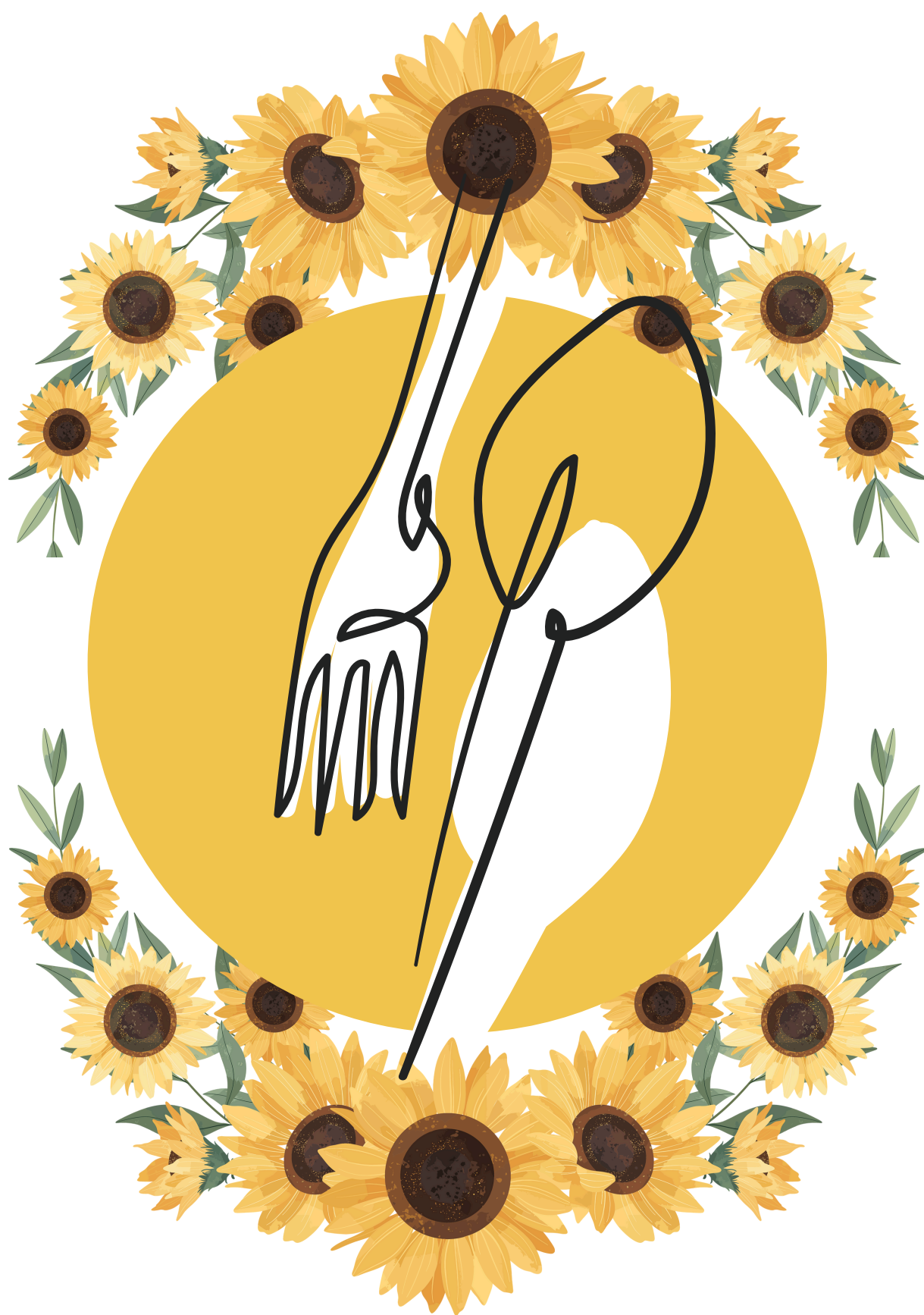


Le Restaurant *Du Lac*

Carte Estivale



*“Qui chante pendant l’été, danse
pendant l’hiver.”*

Esope

A partager:

Planche apéritive (17.50€):

Brie, comté, bûche de chèvre, rosette, jambon de Parme, chorizo, frites et tartinade du moment, olives et cornichons.



Nos burgers:

Servis avec salade et frites, steak haché charolais de 125 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 Cajun (17.50€)

Bun curry, pulled pork, sauce cajun, cheddar fumé, tomates, salade, oignons rouges et poivrons marinés

Le Brassens (18.50€)

Bun pavot sarrasin, steak haché, mascarpone, bleu d'Auvergne AOP, oignons caramélisés, tomates, cornichons et lard grillé

Menu pitchoune (12.00€):

Sirop à l'eau ou diabololo

Nuggets frites, petite marinière ou jambon frites

2 boules de glace ou crêpe au sucre



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



Notre menu Estival:

22.50€

Entrées

Entrée seule : 9.50€

- Tartare de tomates, vinaigrette miel-ail confit et sa stracciatella crémeuse
- Rillettes de saumon aux échalotes, citron vert et cébette
- Carpaccio de melon à la menthe et au piment d'Espelette, jambon de Parme
- Moelleux aux poivrons grillés, au chèvre frais et aux moules
- Oeufs mimosa au curry rouge et au chorizo ibérique

Plats:

Plat seul : 15.50€

- Brochette d'onglet de bœuf, sauce au bleu d'Auvergne AOP, grenailles rôties et salade verte
- Poisson du marché, beurre nantais, riz pilaf et mousseline de petits pois
- Ballotine de poulet aux tomates confites, écrasé de pommes de terre et fondue de poivrons grillés
- Colombo d'araignée de cochon, riz pilaf et fondue de poivrons grillés
- Poêlée de crevettes en crème persillée, écrasé de pommes de terre et mousseline de petits pois
- Lasagnes aux épinards, petits pois, feta et salade verte

Desserts:

dessert seul : 7€

- Fontainebleau aux fruits rouges
- Panna cotta au sucre muscovado, au chocolat et palet breton
- Tiramisu
- Cheesecake au citron vert et coulis de fruits exotiques
- 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)



Nos moules

La marinière : 15.50€
Échalotes, beurre, vin blanc, persil

La bretonne : 16.50€

Base marinière, oignons, lardons, crème fraîche

La curry : 16.50€

Base marinière, poivrons marinés, crème, curry rouge

L'auvergnate : 16.50€

Base marinière, crème au bleu d'Auvergne AOP

L'ibérique : 17.00€

Base marinière, poivrons marinés et crème au chorizo ibérique

Nos Salades

Format entrée : 7.00€ / Format plat : 15.00€

La césar

Sauce césar, poulet pané aux graines, tomates cerises, copeaux de parmesan et croûtons à l'ail

La libanaise

Vinaigrette miel et ail confit, falafels, tomates cerise, concombres, oignons rouges et olives noires

La nordique

Sauce nordique, concombres, tomates cerises, croutons à l'ail et saumon gravlax fumé par nos soins

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



Pour finir le repas en douceur:

Desserts à la carte 7.00€

- Fontainebleau aux fruits rouges
- Panna cotta au sucre muscovado, au chocolat et palet breton
- Tiramisu
- Cheesecake au citron vert et coulis de fruits exotiques
- Café gourmand (+1.50€)
- Trio de fromages sélectionnés par Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France (+1.50€)

Nos coupes glacées 7.50€

- Café Liégeois : Sauce café, 2 boules café, 1 boule vanille et crème chantilly
- Chocolat Liégeois : Sauce chocolat, 2 boules chocolat, 1 boule vanille et crème chantilly
- Poire Belle Hélène : Sauce chocolat 2 boules vanille, poire au sirop et crème chantilly
- Dame blanche : Sauce chocolat, 3 boules vanille et crème chantilly
- Coupe du lac : Sauce fraise, 2 boules fraise, 1 boule yaourt et crème chantilly
- Brocéliande : Sauce caramel, 1 boule caramel, 1 boule Pop Corn, 1 boule vanille et crème chantilly
- Tutti frutti : Sauce fraise, 1 boule fraise, 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, carnaval, yaourt, Pop Corn, 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€
- 