

Le Restaurant Du Lac

Carte d'automne



*L'automne est un deuxième printemps où
chaque feuille est une fleur.*

Albert Camus



Nos burgers:

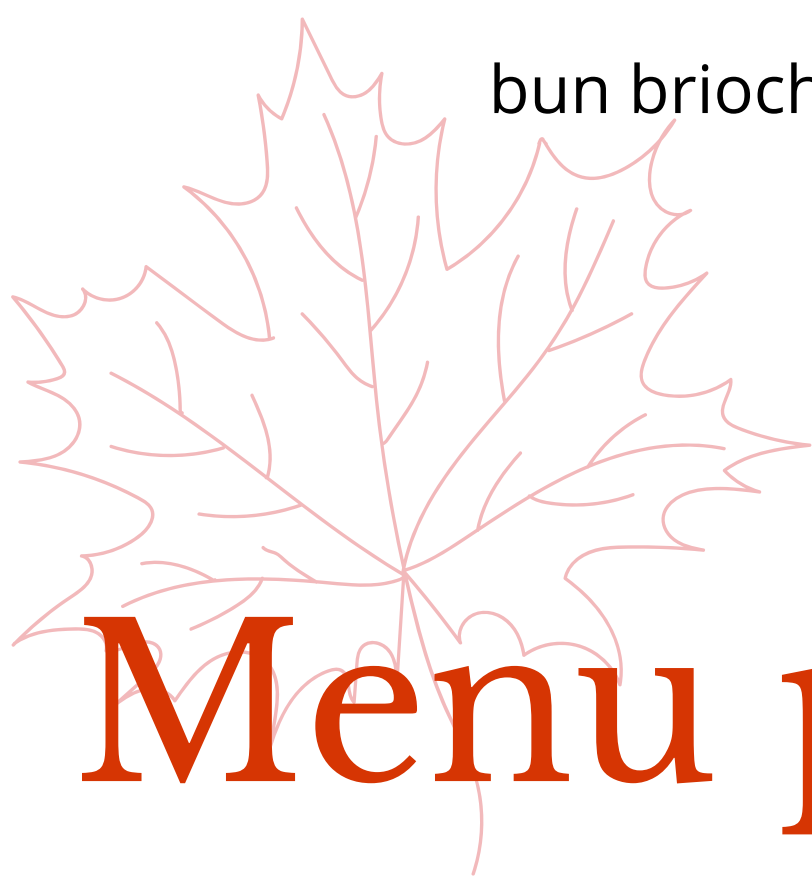
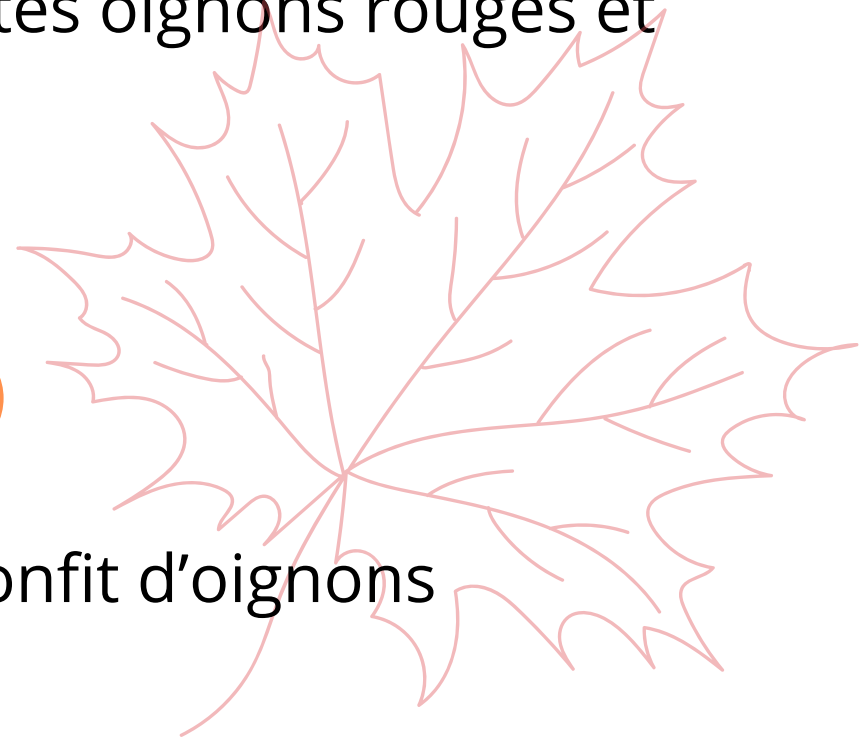
Servis avec salade, steak haché charolais de 150 grammes, cuit à point pour éviter tous risques sanitaires.

Le classik' (15.50€)

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

Le forestier (18.50€)

bun brioché, steak haché, cheddar rouge épicé, confit d'oignons sauce aux champignons grillés.

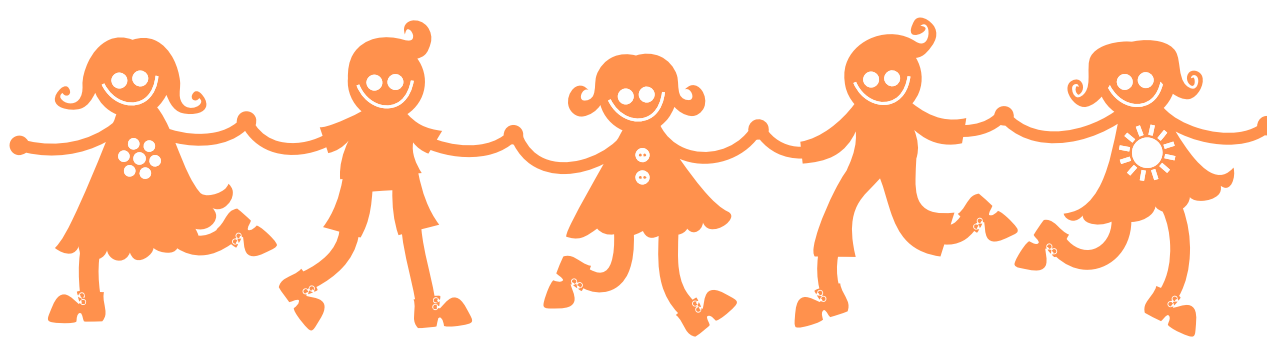


Menu pitchoune (12.00€):

Sirop à l'eau ou diabololo

Tenders avec frites ou écrasé de pommes de terre
ou
petit parmentier de la mer

2 boules de glace ou crêpe au sucre



Notre menu d'automne:

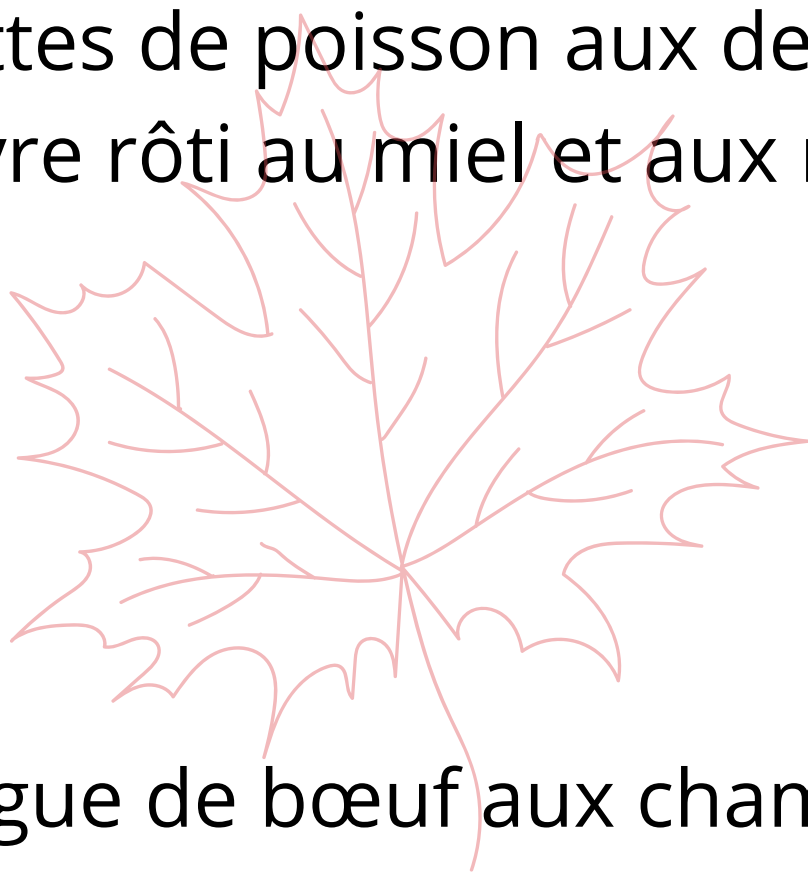


22.50€
Entrées



9.50€

- Crumble de potimarron et de bleu d'Auvergne croquant aux graines
- Velouté de butternut au lard grillé et sa buratta crémeuse
- Œuf cocotte aux petits champignons
- Rillettes de poisson aux deux citrons
- Chèvre rôti au miel et aux noix



Plats:

Plat : 15 .50€



- Langue de bœuf aux champignons et petites carottes, sauce madère et riz pilaf
- Tartiflette au confit d'oignons rouges tomates rôties et salade verte
- Poulet fondant, sauce à l'ail, écrasé de pommes de terre et tomates au four
- Brandade, cabillaud et haddock, salade verte
- Curry de pois chiches à l'indienne aux amandes, œuf poché et riz pilaf
- Salade César



Desserts:

Plat : 7.00€



- Gâteau de "la grand-mère" aux marrons, chocolat et touche de whisky
- Tarte Amandine aux poires et cacao
- Crème brûlée à la vanille de Tahiti
- Tiramisu aux fruits rouges
- 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€

- Gâteau de "la grand-mère" aux marrons, chocolat et touche de whisky
- Tarte Amandine aux poires
- Crème brûlée à la vanille de Tahiti
- Tiramisu aux fruits rouges
- 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€