



## **BOUTIQUE CÔTÉ LAC**

*Livraison offerte dans un rayon de 5 kms pour toute commande égale ou supérieure à 58 € ;  
Pour toute commande inférieure à ce montant, et au minimum de 20 € : + 5 €*

### **1- Plateau déjeuner (à réchauffer)**

*Entrée du jour\**



*Poisson du jour et ses légumes\**

ou

*Viande du jour et ses légumes\**



*Dessert du jour\**

\* Renseignements au 02 40 95 65 16

Menu complet ... 17.50 €

Plats ... 9.50 €

Entrée ou Dessert ... 5 €

Option 1 fromage (60 grs) ... 2.50 €



Pour recevoir votre famille et vos amis ou pour un repas festif de qualité.

Minimum 2 personnes - **Commande 72 heures avant** - Choix unique



Mise en bouche



Calamars rôtis à la salsa verte, houmous de pois chiches, chips de blé noir  
Œuf mollet de la ferme des Rochettes, cèpes rôtis aux noix, coulis de persil,  
soupe Tourin à l'ail

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest parfumé au verjus, confit d'oignons,  
rouleau de pomme Granny-Smith au raisin + 5€



Limande farcie aux giroles et salicornes, moules de bouchot, beurre d'algues  
Volaille fermière d'Ancenis au satay et pancetta, jus court aux herbes, gâteau d'aubergines  
Riz crémeux à l'encre de seiche, pétales de cabillaud confites au chorizo,  
émulsion au parmesan



Trilogie de fromages, beurre d'Espelette, salade de mâche Nantaise au miel des Ruchers  
Pain de Gênes aux baies de goji, mousse au fromage blanc, gelée au thym-citron  
Tarte aux figues et mirabelles, crème vanillée à la cannelle, glace aux amandes douces  
Entremet au chocolat Guayaquil, dacquoise aux noisettes, douceur aux fruits de la passion



Menu complet ... 29 €

Plats chauds du menu (minimum 2 personnes) ... 16 €



- Possibilité de prêt de matériel de service -

### 3- Les grandes salades

Salade de lentilles aux herbes,  
tofu grillé, œuf mollet, cébettes fraîches et noix ... 13,90 €

Salade de légumes à l'Orientale,  
saumon et églefin fumés « Maison » ... 15 €



Carton = 200 pièces

#### **4- Les fumés « Maison » au bois de hêtre, les 100 grs ... 8 €**

Saumon Bio de l'Atlantique

Églefin (haddock)

Magret de canard français

#### **5- L'épicerie**

Sablé Breton, sachet de 200 grs ... 5 €



**Les pots gourmands ... à venir 5 €**

Confiture de fraises au basilic et poivre de Sichuan

Marmelade d'oranges, pamplemousse et kumquat confit

Confiture mangue, gingembre, citron vert et rhum

Caramel laitier à la fleur de sel de Guérande

Pâte à tartiner « Responsable et Maison » au chocolat noir et noisettes



Et à venir, Fleur de sel de Guérande, Miel d'apiculteur local, ...

#### **6- La cave locale**



◆ Blanc - Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, Domaine Basse Ville, Gilbert Bossard

La bouteille 75 cl ... 9.50 € - La caisse de 6 ... 49 €

◆ Rouge - P'tit Lolo (IGP Loire) - Laurent Perraud - Clisson

La bouteille 75 cl ... 8.50 € - La caisse de 6 ... 44 €

◆ Rouge - Coteaux d'Ancenis - Les 3 Lézards - Frères Renou

La bouteille 75 cl ... 9.50 € - La caisse de 6 ... 49 €

◆ Rosé - Coteaux d'Ancenis - Les 3 Lézards - Frères Renou

La bouteille 75 cl ... 9.50 € - La caisse de 6 ... 49 €

◆ Blanc ½ sec - Malvoisie - Les 3 Lézards - Frères Renou

La bouteille 75 cl ... 13.20 € - La caisse de 6 ... 68 €

◆ Blanc moelleux - Cuvée Prestige du Petit Logis - Martine et Laurent Burot

La bouteille 75 cl ... 15.60 € - La caisse de 6 ... 79 €

◆ Effervescent brut - Crémant de Loire - Domaine de La Prévôté - Serge et Pascal Bonnigal

La bouteille 75 cl ... 15.60 € - La caisse de 6 ... 79 €

---

☞ SERVICE EN PLATEAUX REPAS, EN BOITES OU EN BOCAUX.

☞ TOUTES NOS PROPOSITIONS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATION EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS.

☞ VOTRE SANTÉ ET LA SANTÉ DE NOS COLLABORATEURS ÉTANT NOTRE SOUCI MAJEUR, NOUS METTONS TOUT EN ŒUVRE POUR ASSURER UN NIVEAU D'HYGIENE MAXIMAL.

## Résultat du contrôle de janvier 2020



Merci à notre équipe !