



BOUTIQUE CÔTÉ LAC

**PRISES DE COMMANDES
DU LUNDI AU VENDREDI DE 9 h à 13 h**

**LIVRAISONS ET VENTES AU COMPTOIR
DU LUNDI AU SAMEDI
DE 10 h 30 à 13 h**

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 DJEUNER

*Entrée du jour**



*Poisson du jour ou Viande du jour ou Plat végétarien garnis**



*Dessert du jour**

* Renseignements au 02 40 95 65 16

Menu complet ... **17 €**

Plats ... **9.50 €**

Entrée ou Dessert ... **5 €**

Option 1 fromage (60 grs) ... **2.50 €**



2- CARTE BLANCHE D'ALEX

Un menu tout en surprise : Amuse-bouche + Entrée + Plat + Dessert ... 25 €

Indiquez-nous simplement si vous avez des allergies ou des incompatibilités gustatives.

3- MENU GOURMET

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



Foie gras de canard (IGP Sud-Ouest) mariné au vieil Armagnac et poivre sauvage, gelée aux fruits de la passion, chutney de mangue à la citronnelle

ou

Gravlax de saumon laqué à la betterave, marmelade de Saint-Jacques et chou fleur aux algues



Dos de sandre au beurre blanc nantais, caviar de salicornes et moutarde, endive rôtie, patate douce aux piquillos

ou

Effiloché de canard confit façon Apicius, boulgour à la grenade et pignons de pin, tagliatelles de potimarron



Trilogie de fromages, beurre d'Espelette, mâche Nantaise aux noix ... **+ 6 €**



Financier aux noisettes et chocolat Quayaquil, crème légère au gingembre frais

ou

Tarte fine aux poires et frangipane, caramel laitier au beurre salé de Quérande

35 € TTC

*-Nos propositions sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements-
- Possibilité de prêt de matériel de service -*

4- La salade

*Salade végétarienne à la barigoule de légumes et sirop d'érable, tofu grillé, œuf mollet, cébettes fraîches, noix ... **14 €***



Carton = 200 pièces

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

Saumon Bio de l'Atlantique

Églefin (haddock)

Magret de canard français

6- L'épicerie

Confiture de fraises au basilic et poivre de Sichuan ... 5 €

Marmelade d'oranges, pamplemousse et kumquat confit ... 5 €

Confiture mangue, gingembre, citron vert et rhum ... 5 €

Caramel laitier à la fleur de sel de Guérande ... 5 €

Pâte à tartiner « Responsable et Maison » au chocolat noir et noisettes ... 5 €



Fleur de sel de Guérande 125 grs – Serge de Lettre ... 4.50 €

Miel de Pontchâteau 250 grs – Caroline Fournier ... 6 €

7- 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 ou EN BOITES.

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

LES BONS CADEAUX



- 1- **Menu « Carte blanche »** d'Alex, boissons comprises* ... **40 €**
- 2- **Menu Gourmet** à choisir dans notre « Menu-Carte », boissons comprises* ... **50 €**

*Cocktail du Moment + 2 verres de vin + Boisson chaude

3- **« Nuit Câline »** ... **130 €**

1 chambre supérieure

+

1 bouteille de Champagne

+

2 petits-déjeuners

4- **Cours de Cuisine** ... **50 €**

Un vendredi de 16h30 à 18h30 ou un autre jour à déterminer en fonction du nombre de participants, venez cuisiner avec notre Chef Alex Coiffard votre entrée et votre plat principal, prenez un verre et ensuite, dégustez ou emportez votre « travail ». Groupe de 5 personnes maximum.

👉 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



Alim'confiance



Merci à notre équipe !