ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

CÔTÉ LAC

POUR VOTRE APÉRITIF

LES INCONTOURNABLES

"MOJITO" 32 CL - 10.50€ AROMATISE + 0.50 €
(Rhum blanc, citron vert, cassonade, menthe, eau pétillante)
"SPRITZ SAINT-GERMAIN" 50 CL - 11.50 €
(Gin, Saint-Germain, prosecco, jus de citron jaune, eau pétillante)
"EXPRESSO MARTINI" 12 CL - 10.50 €
(Vodka, khalua, expresso, sirop de sucre)

LES SIGNATURES

"CANADIEN" 15 CL - 12.50 €
(Whisky, triple sec, sirop d'érable, angostura, cannelle)
"MYSTIQUE" 16 CL - 10.50 €
(Gin, sirop de violette, jus de cranberry, jus de citron vert)
"LE MAJOR" 32 CL - 11.50 €
(Rhum blanc, triple sec, jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop de sucre)
"BOTANICA" 32 CL - 11.50 €
(Rhum ambré, saint germain, sirop hibiscus, jus de pomme, jus de citron vert, limonade)

LES SANS ALCOOL

"ZONE 51" 30 CL - 8.90€
(Sirop de menthe, sirop de fruit de la passion, jus de citron vert, jus de pamplemousse)
"TUTTI FRUTTI" 30 CL - 8.50€
(Ananas, orange, mangue, passion, grenadine)
"MOCKTAIL MYRTILLE" 45 CL - 9.50€
(Purée de myrtille, sirop d'érable, jus de citron vert, jus de cranberry, lait de coco)

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF - POUR 2 -

DEMI MONT-D'OR RÔTI, GRENAILLES ET BOEUF FUMÉ MAISON, SALADE DE ROQUETTE - 19.90 €

PLANCHE DE FROMAGES DE LA FERME DU BOIS JOUBERT (DONGES 44) - 19.90 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MENU GOURMET

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

CÔTÉ LAC

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
43€

Les entrées - 12.90 €

✦ Tartare de langoustines “à la flamme”, bisque corsée au yuzu, coulis d’épinards, salade croquante de carottes.

✦ Pâté en croûte de paleron de boeuf braisé et foie gras à la vieille prune, chutney et pickles de prunes, salade de roquette.

✦ Tarte fine de topinambour en flan, mousseline et pickles, girolles en persillade et jus corsé de champignons.

Les plats - 22.90 €

✦ Quasi de veau cuit en “basse température”, sauce forestière, pressé de courges rôties et marrons grillés.

✦ Saint-Jacques snackées, siphon de beurre nantais au sarrasin, fondue de poireaux et jeunes poireaux “à la flamme”.

✦ Chou farci végétal, mousseline de chou vert, salade chaude de chou-rave et noisettes et jus de braisage.

Les desserts - 9.90 €

✦ Sélection de fromages de la Ferme du Bois Joubert (44), confiture de poire au pain d’épices, salade de mâche nantaise aux noix.

✦Panais confit au sirop de pain d’épices, marmelade de poire à la tonka, mousse de panais à la tonka, crumble et crème glacée pain d’épices.

✦ Entremet aux marrons et chocolat Valhrona, pointe de piment d’Espelette, croustillant et chantilly aux marrons.

✦ Pavlova mangue-passion, mangue pochée dans un jus vanillé, siphon gwell, sorbet citron vert.

"Nos propositions sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements"

Tous les prix sont affichés en TTC

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

CÔTÉ LAC

Nos autres menus

Le menu de la semaine - 23,00 €

Du mardi au vendredi midi *hors jours fériés

Plat du jour à 15 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 19 €

Entrée + Plat + Dessert à 23 €

Le menu Carte blanche - 33,00 €

Nous indiquer simplement si vous avez des allergies ou des incompatibilités gustatives

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert

Tout en surprise !

Le menu enfant - 15,00 €

Pour les moins de 12 ans

1 boisson

(jus de pomme ou orange, sirop à l'eau, diabolo)

+ 1 plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture

+ 1 dessert surprise