

LE BISTRO DU LAC



BAR - RESTAURANT

Menu du bistro

Les soirs, week-ends et jours fériés

Formule entrée/plat **ou** plat/dessert 29 €

Formule entrée/plat/dessert 35 €

(Voir ardoise)

Menu du midi

Uniquement le midi, du mardi au vendredi, sauf jours fériés

Plat du jour 17€

Formule entrée / plat **ou** plat / dessert 20€

Formule entrée/plat/dessert 23,50€

(Voir ardoise)

Menu enfant

12€

Un sirop à l'eau

L'assiette d'aiguillettes de poulet croustillantes et ses frites maison.

Pana Cotta au coulis de fruits rouges, ou coupe de glace artisanale bimbo (vanille et smarties)

NOUS N'ACCEPTEONS PLUS LES CHÈQUES, CARTES, TICKETS RESTAURANTS
MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

LA CARTE

Nos entrées

Assiette du terroir	13€
Terrine de campagne bio, rillons bio, mousse de Sainte-Maure, salade bio.	
Tartare au saumon	15€
Saumon, mangue, avocat, citron vert, coriandre fraîche, coulis de fruit de la passion.	
Assiette de jambon de Parme	15€
24 mois d'affinage, maison Galloni, environ 100 g.	
Salade de Sainte-Maure rôti	11€
Salade bio, tomates de pays, tomates confites, noix, jambon de Parme 24 mois.	
Terrine de brochet maison	11€
Et sa crème au citron vert, ciboulette.	

Nos Viandes

Faux-filet	28€
Race charolaise, 300 gr environ, Sauce au choix.	
Bavette d'Aloyau	24€
Race charolaise, environ 200g, sauce au choix	
L'assiette de frites maison	7,50€

Nos Poissons

Filet de Sandre au beurre blanc	24€
Risotto crémeux aux parmesans et algues bio	
Tartare au saumon	29€
Saumon, mangue, avocat, citron vert, coriandre fraîche, coulis de fruit de la passion.	
Poisson de la criée	
Voir Ardoise	

Nos Tartares

"Tartare au couteau, viande charolaise"	
Tartare classique	20€
Câpres, ciboulette, jaune d'œuf, moutarde, échalote, oignon frit, sauce Worcestershire	
Tartare à l'Italienne	22€
Parmesan, tomates confites, pesto, ciboulette, câpres, oignon frit	
Tartare à L'indienne	22€
Sauce curry/mangue, tomate, coriandre, oignon frit	
Tartare à la Japonaise	22€
Sauce teriyaki, wasabi, algues de mer, graines de sésame, ciboulette, oignon frit	
Tartare à la Mexicaine	22€
Oignon rouge, poivron rouge, avocat, citron vert, coriandre, Tabasco	

Nos Salades

Salade Italienne	19,50€
salade bio, jambon de Parme 24 mois, coppa, tomates confites, burrata, parmesan	
Salade Chevrotaine	19,50€
salade bio, Sainte-Maure rôti sur pain bio, jambon de Parme 24 mois, noix, tomates confites, ciboulette, miel	
Salade aux falafels	19,50€
Salade bio, falafels bio, tomates, carottes rapées, coriandre, poids chiche bio, oignon rouge, concombre, mousse ail et menthe.	
Salade du Bistro	19,50€
Salade bio, nems aux légumes bio, Samoussas aux légumes bio, carottes râpés bio, boulgour bio, sauce soja, coriandre fraîche.	

Nos desserts

Le fondant au chocolat	10€
(Et sa boule de glace artisanale à la vanille, crème Anglaise bio)	
La crème brûlée Bio à la vanille de Madagascar	9,50€
La panna cotta Bio au coulis de fruits rouges	8,50€
Le Café gourmand (5 mignardises)	11€
La pavlova aux fruits rouges	11€
L'assiette de 5 fromages affinés	12€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. LE PORC, LES ŒUFS, LE LAIT, LA CRÈME LIQUIDE, LE SUCRE, LA FARINE ET LE PAIN AU LEVAIN SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. PRIX NETS SERVICE COMPRIS