

Les rafraîchissants du bar

APERITIF

Les classiques

4,50€

KIR PÉTILLANT Rose, griotte, violette, framboise, mûre, pêche, cassis, poire

PINEAU FIEF DU MOULIN Blanc, rouge ou rosé

Martini Blanc, rouge ou fiero

SUZE

RICARD

Les Whisky

BALLANTINE'S 5,50€

GLENLIVET 6,50€

TOUGOUCI 7,50€

Cocktail

8,50€

PLANTEUR

WHISKY-COCA OU RHUM-COCA

GIN-TONIC

AMERICANO MAISON Supplément ginger beer 1,50€

Cocktail maison

9,50€

AS-AS-UN Purée de framboises vodka ginger beer, jus de citron

PASSION TROPICAL Purée fruits de la passion, liqueur rhum coco, rhum blanc, jus d'ananas et jus de passion

SPRITZ CHARENTAIS Purée de fruits rouges, liqueur de cognac fruits rouges Meukow et prosecco

CHINEGARITHA Tequila, jus de citron vert, liqueur de litchis et sucre de canne

Mocktail

7,50€

SAVEUR DES ÎLES Jus de mangue goyave multifruits sirop de coco ou framboise

OPALINE Purée de passion, jus d'ananas, jus de litchi, citron vert

DIABOLO CHARENTAIS Purée de fruits rouges limonade et sirop de cerise & framboises

Champagne

COUPE 10 cl 10,00€

KIR ROYAL 10 cl 11,00€

Les faïdets du loc

LES VINS

Vin rouge

AOP Bourgogne – André Duval

Cépage : Pinot Noir

Bouteille : 27.00€

IGP Pays d'Oc – Gérard Bertrand

Cépages : Syrah / Grenache

Verre 15 cl : 7.00€

25 cl : 12.00€

50 cl : 20.00€

Bouteille : 27.00€

AOP Crozes-Hermitage – Calunascroze

Cépage : Syrah

Bouteille : 32.00€

Vin de Pays Local – Fief du Moulin (Vandré)

Cépage : Merlot

Verre 15 cl : 7.00€

25 cl : 12.00€

50 cl : 19.00€

Bouteille : 25.00€

Vin rosé

Vin de Pays Local – Fief du Moulin (vandré)

Cépage : Cabernet Franc

Verre 15 cl : 7.00€

25 cl : 12.00€

50 cl : 19.00€

Bouteille : 25.00€

IGP Méditerranée – Grain de Glace Rosé d'hiver

Cépages : Grenache / Cinsault

Bouteille : 30.00€

IGP Méditerranée – La Santonière

Cépages : Grenache / Cinsault

Bouteille : 22.00€

Les féjédité de l'or

LES VINS

Vin blanc

AOC Bordeaux – les roches blanches

Cépage : Sauvignon blanc

Verre 15 cl : 6.50€

25 cl : 12.50€

50 cl : 18.50€

Bouteille : 22.50€

AOP Pouilly Fumé – Aurélie Petit

Cépages : Sauvignon blanc

Verre 15 cl : 10.00€

25 cl : 16.00€

50 cl : 23.00€

Bouteille : 30.00€

AOP Sainte-Croix-Du-Mont- bordeaux, moelleux

Cépage : Sémillon

Verre 15 cl : 7.00€

25 cl : 12.00€

50 cl : 19.00€

Bouteille : 25.00€

Champagne

NICOLAS FEUILLATE BRUT

Bouteille : 50.00€

VEUVE PELLETIER ROSÉ

Bouteille : 45.00€

Les rafraîchissements du bar

BOISSON

Soft

EAU MINÉRAL PLATE & SIROP	2.60€
DIABOLO	3.00€
<i>Fraise, grenadine, framboise, menthe, noix de coco, citron, pêche, violette, litchi, gingembre, cerise et beurre caramel salé</i>	
JUS DE FRUIT POMME OU JUS D'ANANAS	3.00€
OASIS TROPICAL	3.00€
FUZE TEA	3.90€

Les sodas

COCA COLA	3.90€
COCA ZÉRO	3.90€
ORANGINA	3.90€

Les eaux

PERRIER OU BADOIT ROUGE	33 cl	3.90€
ABATILLE PLATE	50 cl	3.50€
ABATILLE PLATE	75 cl	4.00€
ABATILLE PÉTILLANTE	50 cl	5.00€
ABATILLE PÉTILLANTE	75 cl	5.50€

Beverages alcool

1664	4.00€
1664 sirop	4.50€
Panaché 1664 & limonade 50cl	4.90€

Bière pression

Affligem	25 cl	4.50€	50cl	9.00€
Panaché	25 cl	4.70€	50cl	9.20€
Picon bière	25 cl	5.50€	50cl	10.50€
Monaco	25 cl	4.70€	50cl	9.20€
Pression sirop	25 cl	4.70€	50cl	9.20€
Bière du moment	25 cl	4.80€	50cl	9.30€

Alcool 44 cl

Desperados	4.90€
Tripel karmeliet	5.90€
Queue de charrue	6.00€
Mort subito Kriek cerise	5.50€
Mort subito blanche	5.50€

Les farfadets du lac

44 CARTES

Planches apéro

à partager

SAUCISSON LE FUET	DEMI	4.50€
SAUCISSON LE FUET	ENTIER	8.00€
BEIGNETS AU MAROILLES	4 PIÈCES	11.00€
BEIGNETS AU MAROILLES	8 PIÈCES	19.00€
PLANCHE MIXTE	Saucisson le fuet, beignets au Maroilles, foie gras	
	2 PERSONNES	10.50€
	4 PERSONNES	19.00€
	SUPPLÉMENT BEIGNET	1.00€ pièce
TERRINE MAISON		9.50€

Entrées

BEIGNETS AU MAROILLES	10.00€
GASPACHO À LA TOMATE LÉGUMES CROQUANTS CRÈMEUX DE PARMESAN	10.00€
BRUSCHETTA JAMBON SERRANO BURATINA	10.00€
GAUFRE SAUMON FUMÉ ASPERGES CRÈME MASCARPONE	13.50€
SALADE DE SAINT-MARCELLIN PANÉ	13.50€
OS À MOELLE ET SES TOASTS	12.00€
ENTRÉE GOURMANDE Mini croustillant de magret fumé chèvre et miel. Petites gambas poêlées beurre aux herbes Tataki de bœuf marinés	14.50€
TOUTES NOS ENTRÉES SONT DÉCLINABLES EN PLAT AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	supplément 7.50€

MERCI DE NOUS SIGNALER VOS ALLERGIES

Nos spécialités du terroir

LA CARTE

Plats

RAVIOLES AUX FROMAGES, CRÈME TOMATÉE AUX LÉGUMES	13.50€
PAVÉ DE RUMSTECK vbof 150 g Sauce au choix	16.00€
STEAK TARTARE VBOF, 180 g, préparé ou non préparé	16.50€
FILETS DE POULET SAUCE MIEL ET MOUTARDES	15.50€
TAGLIATELLES CARBONARA AUX DEUX SAUMONS	16.50€
DOS DE TURBOTIN 200 G, SAUCE SAFRANÉE	24.00€
TOURNEDOS ROSSINI VBOF	25.00€
MAGRET DE CANARD SAUCE LAQUAGE D'ÉPICES	18.50€

Nos plats de viande sont accompagnés de frites et salades crudités, et nos poisson de riz et poêlée de légumes.

Supplément

SAUCE AU CHOIX échalotes, Meroilles, laquage d'épices, beurre maître d'hôtel	3.00€
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX frites ou riz ou poêlée de légumes	3.00€

MERCI DE NOUS SIGNALER VOS ALLERGIES

Les farfouilles du luo

LES DESSERTS

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	6.50€
CRÈME BRÛLÉE	6.50€
FAISSELLE DE FRUITS ROUGES POUDRE DE SPÉCULOOS	6.50€
BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE	8.50€
GAUFRE CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY	8.50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9.00€

Coupe Glacée

SORBET 2 PARFUMS <i>Passion cassis mangue framboise citron</i>	6.50€
DAME BLANCHE	8.50€
PROFITEROLES GLACE VANILLE OU BEURRE CARAMEL SALÉ	8.50€
CAFÉ LIÉGEOIS <i>Glace café, espresso ou déca chantilly</i>	8.50€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8.50€
GLACE GOURMANDE	8.50€

Deux parfums au choix: vanille chocolat café fraise beurre caramel salé
rhum raisins

nappage au choix: coulis de fruits rouges chocolat chaud nappage
caramel

boissons chaudes

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2.00€
THÉ OU INFUSION SACHET <i>Jasmin ou menthe ou coquelicot ou ceylan ou verveine ou camomille</i>	2.90€
CHOCOLAT CHAUD	2.50€
IRISH COFFEE	10.00€

Digestifs

DEMANDEZ LA CARTE

Les parfaites du lac

LES MENUS

Menu du lac



Menu du parfait

NOS MENUS SONT HORS BOISSON

26.00€

38.00€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

BEIGNETS AU MAROILLES

BRUSCHETTA JAMBON SERRANO
BURATINA

GASPACHO À LA TOMATE LÉGUMES
CROQUANTS CRÈMEUX DE PARMESAN

UN PLAT AU CHOIX

STEAK TARTARE

STEAK VBOF, 180 g, préparé ou non préparé

PAVÉ DE RUMSTECK

vbof 150 g Sauce au choix

RAVIOLES AUX FROMAGES
CRÈME TOMATÉE AUX LÉGUMES

FILETS DE POULET SAUCE MIEL ET
MOUTARDES

Tagliatelles carbonara aux deux saumons

UN DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

FAISSELLE FRUITS ROUGES POUDRE SPÉCULOOS

CRÈME BRÛLÉE

SORBET OU GLACE 2 PARFUMS

autre dessert supplément 2.00€
café ou thé gourmand supplément 3.00€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

GAUFRE SAUMON FUMÉ ASPERGES
CRÈME MASCARPONE

SALADE DE SAINT-MARCELLIN PANÉ

OS À MOELLE ET SES TOASTS

ENTRÉE GOURMANDE

Mini croustillant de magret fumée chèvre et miel,
Petites gambas poêlées beurre aux herbes
Tataki de boeuf marinés

UN PLAT AU CHOIX

TOURNEDOS ROSSINI VBOF

MAGRET DE CANARD SAUCE LAQUAGE
D'ÉPICES

DOS DE TURBOTIN 200 G, SAUCE
SAFRANÉ

UN DESSERT AU CHOIX

UN DESSERT À LA CARTE AU CHOIX
HORS IRISH COFFEE ET DIGESTIF



MERCI DE NOUS SIGNALER VOS ALLERGIES

SAUCE

échalotes, Maroilles, laquage d'épices, beurre maître d'hôtel

ACCOMPAGNEMENT

Frites ou riz ou poêlé de légumes

Les pâtisseries du luo

MEAL ENFANT

JUNIOR

8€00 SANS ENTRÉE
11€00 AVEC ENTRÉE
JUSQU'À 6 ANS

ADO XL

12€00 SANS ENTRÉE
15€00 AVEC ENTRÉE
JUSQU'À 13 ANS

UNE BOISSON VERRE DE 25 CL

COCA, ORANGINA, ICE TEA, JUS DE FRUIT, OASIS TROPICAL, DIABOLO, SIROP

UNE ENTRÉE

BEIGNETS AU MAROILLES

PLANCHOUNETTE DE SAUCISSON

UN PLAT

NUGGET MAISON

STEAK HACHÉ

FILET DE POULET

UN DESSERT

MÔUSSE CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE

DEMI-BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE

GLACE OU SORBET