

Le Bistro du Lac

# LES Menus

## — MENU DU BISTRO —

**Les soirs, week-ends et jours fériés**

**Formule entrée / plat / dessert 35€**

*( Voir ardoise )*

## — MENU DU MIDI —

**Tous les midis, du lundi au vendredi, hors jour férié**

**Plats du jour : 18€**

**Formule entrée / plat ou plat / dessert : 21€**

**Formule entrée / plat / dessert : 24,50 €**

*( Voir ardoise )*

## — MENU ENFANT —

**Sirop à l'eau**

**Assiette d'aiguillettes de poulet croustillant et frites maison**

**Glace vanille, chocolat, framboise, citron de Sicile ou caramel au beurre salé**

**12€**

**LES MENUS NE SONT PAS  
MODIFIABLES**

*Tous nos prix sont en euro, net et service compris / La liste des allergènes est disponible à la demande.*

# LA CARTE

## NOS ENTRÉES

<b>Assiette de jambon de Parme 24 mois d'affinage</b>	<b>16€</b>
<b>Oeuf parfait bio</b> <i>Velouté de petit pois, lard croustillant</i>	<b>11€</b>
<b>L'os à moelle pain de campagne bio rôti</b>	<b>13€</b>
<b>Oeuf bio mayonnaise maison</b>	<b>6,80€</b>
<b>Salade au Saint-Maure rôti</b> <i>Salade bio, tomates confites, noix, jambon de Parme</i>	<b>11€</b>
<b>Assiette de frites maison</b>	<b>7,50€</b>

## NOS SALADES

<b>Salade cesar</b> <i>Salade bio, sauce cesar, oeuf bio, aiguillettes de poulet panées, parmesan, croutons</i>	<b>19,50€</b>
<b>Salade du bistro (Végétarien)</b> <i>Salade bio, nems aux légumes bio, samoussas aux légumes bio, carottes rapées bio, falafels, sauce yaourt, sauce soja</i>	<b>21 €</b>
<b>Salade italienne</b> <i>Salade bio, jambon de Parme 24 mois, coppa, tomates confites, burrata, parmesan</i>	<b>19,50€</b>
<b>Salade chevrotaine</b> <i>Salade bio, Sainte-Maure rôti sur pain bio, jambon de Parme, noix, tomates confites, herbes fraîches, miel</i>	<b>19,50€</b>

## NOS PLATS

<b>Filet de boeuf 200g</b> <i>Sauce au poivre ou gorgonzola</i>	<b>35€</b>
<b>Bavette d'Aloyau Race charolaise 200g</b> <i>Sauce au poivre ou gorgonzola</i>	<b>25€</b>
<b>Poulpe grillé à la grecque</b> <i>Huile d'olive, origan, citron, ail, persil</i>	<b>26€</b>
<b>Filet de Sandre au beurre blanc</b> <i>Risotto crémeux au parmesan et algues bio</i>	<b>25€</b>
<b>Le risotto du moment (plat végétarien)</b>	<b>22€</b>

*Accompagnement au choix, poelé de légumes, gratin dauphinois, frites, pommes grenailles, risotto, salade bio*

## NOS TARTARES au couteau 180g

<b>Tartare classique</b> <i>Câpres, ciboulette, jaune d'oeuf, moutarde, échalote, oignons frits, sauce Worcestershire</i>	<b>21€</b>
<b>Tartare italien</b> <i>Parmesan, tomates confites, pesto, herbes fraîches, câpres, oignons frits</i>	<b>22,50€</b>
<b>Tartare à l'indienne</b> <i>Sauce curry/mangue, tomates confites, coriandre, oignons frits, ketchup</i>	<b>22,50€</b>
<b>Tartare japonais</b> <i>Sauce teriyaki, sauce soja, wasabi, algues bio, graines de sésame, persil, oignons frits</i>	<b>22,50€</b>
<b>Tartare mexicain</b> <i>Oignons frits, poivrons rouges, avocat, tacos, coriandre, tabasco</i>	<b>22,50€</b>

## NOS DESSERTS

<b>Pavlova glace citron artisanal, fruits rouges frais, chantilly mascarpone</b>	<b>14 €</b>
<b>Pavlova aux fruits rouges frais, chantilly mascarpone</b>	<b>11 €</b>
<b>La panna cotta Bio au coulis de fruits rouges</b>	<b>8,50 €</b>
<b>La crème brûlée bio à la vanille de Madagascar</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Le fondant au chocolat boule de glace artisanal à la vanille, crème anglaise bio</b>	<b>12 €</b>
<b>Le café/thé gourmand 5 mignardises</b>	<b>10€ / 12 €</b>
<b>L'assiette de 5 fromages affinés</b>	<b>12 €</b>

*Tout nos desserts sont faits maison*