

Les farfadets du lac

APÉRITIF

Planche apéro à partager

| | | | | |
|--|-------------|--------|-------------|--------|
| SAUCISSON LE FUET | DEMI | 4.00€ | ENTIER | 6.90€ |
| BEIGNETS AU MAROILLES | 4 pièces | 9.50€ | 8 pièces | 16.00€ |
| PLANCHE MIXTE | 2 PERSONNES | 10.00€ | 4 PERSONNES | 19.50€ |
| <i>Saucisson le fuet, beignets au Maroilles, foie gras</i> | | | | |
| TERRINE MAISON | | | | 9.50€ |

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

4 CL

BALLANTINE'S 5.50€

GLENLIVET 6.50€

TOUGOUCHI 7.50€

Cocktail

8,50€

PLANTEUR

WHISKY-COCA OU RHUM-COCA

GIN-TONIC

AMERICANO MAISON

Cocktail maison

9,50€

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

SPRITZ CHARENTAIS *Purée de fruits rouge, liqueur de cognac fruits rouges Meukow et proseco*

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

Cocktail sans alcool

7,50€

EDEN *Jus de mangue goyave multifruits et sirop de coco*

SAVEUR DES ÎLES *Jus de mangue goyave multifruits et sirop de framboise*

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

Champagne

COUPE 10 cl 10.00€

KIR ROYAL 10 cl 11.00€

VEUVE PELLETIER ROSÉ 75 cl 45.00€

NICOLAS FEUILLETE BRUT 75 cl 50.00€

Les farfadets du lac

LES VINS

Vin rouge

AOP Bourgogne – André Duval

Cépage : Pinot Noir

Souple, élégant, parfait avec viandes et terrines.

Bouteille : 25,00 €

IGP Pays d'Oc – Gérard Bertrand

Cépages : Syrah / Grenache

Fruité et structuré, idéal pour grillades et plats épicés.

Verre 15 cl : 7,00 €

25 cl : 12,00 €

50 cl : 20,00 €

Bouteille : 27,00 €

AOP Crozes-Hermitage – Calunascroze

Cépage : Syrah

Caractère, fruits noirs, épices douces.

Bouteille : 32,00 €

Vin de Pays Local – Fief du Moulin (Vandré)

Cépage : Merlot

Gourmand, rond, typique de notre terroir.

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

Frais, fruité, rosé de partage.

Verre 15 cl : 7,00 €

25 cl : 12,00 €

50 cl : 19,00 €

Bouteille : 25,00 €

IGP Méditerranée – Grain de Glace

Cépages : Grenache / Cinsault

Gourmand, expressif, parfait toute l'année.

Bouteille : 30,00 €

IGP Méditerranée – La Santonière

Cépages : Grenache / Cinsault

Rosé pâle, frais, notes de petits fruits rouges.

Bouteille : 22,00 €

Les farfadets du lac

LES VINS

Vin Blanc

IGP Val de Loire – Les Roches Blanches (Sauvignon)

Cépage : Sauvignon Blanc

Sec, vif, parfait à l'apéritif.

Verre 15 cl : 6,00 €

25 cl : 10,50 €

50 cl : 18,00 €

Bouteille : 22,00 €

AOP Bourgogne Aligoté – André Ducal

Cépage : Aligoté

Sec, frais, notes d'agrumes, idéal à l'apéritif.

Bouteille : 25,00 €

AOP Alsace – Pinot Gris Wolfberger

Cépage : Pinot Gris

Rond, fruité, belle longueur en bouche.

Bouteille : 26,00 €

AOP Pouilly-Fumé – Aurélie Petit

Cépage : Sauvignon Blanc

Minéral, élégant, notes fumées typiques.

Verre 15 cl : 9,50 €

25 cl : 15,00 €

50 cl : 22,00 €

Bouteille : 28,00 €

AOP Sainte-Croix-du-Mont – Bordeaux Moelleux

Cépage : Sémillon

Doux, fruité, idéal avec foie gras ou dessert.

Verre 15 cl : 6,50 €

25 cl : 11,00 €

50 cl : 19,00 €

Bouteille : 25,00 €

Les farfadets du lac

BOISSON

Soft

| | |
|--|-------|
| EAU MINÉRAL PLATE & SIROP | 2.60€ |
| DIABOLO <i>Fraise, grenadine, framboise, menthe, noix de coco, citron, pêche, violette, litchi, gingembre, cerise et beurre caramel salé</i> | 3.00€ |
| 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€ |

Bières sans 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€ |

Bière 33 cl

| | |
|---------------------------------|-------|
| Desperados | 4.90€ |
| Tripel karmeliet | 5.90€ |
| Queue de charrue | 6.00€ |
| Mort subite Kriek cerise | 5.50€ |
| Mort subite blanche | 5.50€ |

Les farfadets du lac

LA CARTE

Entrées

| | |
|---|--------|
| BEIGNETS AU MAROILLES | 10.00€ |
| PROFITEROLE DE GÉSIERS VINAIGRE BALSAMIQUES | 11.00€ |
| ŒUF MOLLET SUR CRÈME D'ASPERGES | 11.00€ |
| SAINT-JACQUES PROVENÇALE | 13.00€ |
| PAIN PERDU SALÉ AU SAUMON FUMÉ, AVOCAT & BURRATINA | 13.00€ |
| GAMBAS POÉLLÉES AIL, PERSIL, CITRON | 14.00€ |
| OS À MOELLE ET SES TOASTS | 12.00€ |

Plats

| | |
|--|--------|
| FILET D'ESTURGEON BEURRE AU CITRON ET AUX HERBES & SON EMBEURRÉ DE POMME DE TERRE | 17.00€ |
| STEAK TARTARE STEAK VBOF, 180 g, préparé ou non préparé | 16.50€ |
| PAVÉ DE RUMSTECK vbof 150 g Sauce au choix | 16.00€ |
| RAVIOLES AU FROMAGE, CRÈME TOMATÉE AUX LÉGUMES | 13.50€ |
| BAVETTE ANGUS À L'ÉCHALOTTES 200 GR VBO IRLANDE | 20.00€ |
| MAGRET DE CANARD SAUCE LAQUAGE D'ÉPICES | 18.00€ |
| PAVÉ DE SAUMON SAUCE CURRY PANANG, LAIT DE COCO ET CORIANDRE | 18.00€ |

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

Supplément

2,50€

SAUCE

au choix : échalotes, Maroilles, laquage d'épices, beurre maître d'hôtel

ACCOMPAGNEMENT

Frites ou riz ou poêlé de légumes

Les farfadets du lac

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 Glacés

| | |
|--|-------|
| SORBET 2 PARFUMS <i>Passion cassis mangue framboise citron</i> | 6.50€ |
| DAME BLANCHE | 8.50€ |
| PROFITEROLES GLACE VANILLE OU BEURRE CAMEL 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 farfadets du lac

LES MENUS

Menu du lac.



Menu du farfadet

NOS MENUS SONT HORS BOISSON

26.00€

36.00€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

UNE ENTRÉE AU CHOIX

BEIGNETS AU MAROILLES

GAMBAS POÉLLÉES AIL, PERSIL, CITRON

ŒUF MOLLET SUR CRÈME D'ASPERGES

PAIN PERDU SALÉ AU SAUMON FUMÉ
AVOCAT & BURRATINA

PROFITEROLE DE GÉSIERS
VINAIGRE BALSAMIQUES

OS À MOELLE ET SES TOASTS

UN PLAT AU CHOIX

UN PLAT AU CHOIX

STEAK TARTARE

STEAK VBOF, 180 g, préparé ou non préparé

BAVETTE ANGUS À L'ÉCHALOTTES

200 GR VBO IRLANDE

PAVÉ DE RUMSTECK

vbof 150 g Sauce au choix

MAGRET DE CANARD SAUCE LAQUAGE
D'ÉPICES

RAVIOLES AU FROMAGE, CRÈME TOMATÉE
AUX LÉGUMES

PAVÉ DE SAUMON SAUCE CURRY PANANG,
LAIT DE COCO ET CORIANDRE

FILET D'ESTURGEON BEURRE AU CITRON
ET AUX HERBES
& SON EMBEURRÉ DE POMME DE TERRE

UN DESSERT AU CHOIX

UN DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

FAISSELLE FRUITS ROUGES POUDDRE SPÉCULOOS

CRÈME BRÛLÉE

SORBET 2 PARFUMS

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

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



SAUCE

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

ACCOMPAGNEMENT

Frites ou riz ou poêlé de légumes

Les farfadets du lac

MENU ENFANT

LES ENFANTS

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

MOUSSE CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE

DEMI-BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE

GLACE OU SORBET