



OUVERT TOUS LES JOURS
DE 12H30 À 15H00 ET DE 19H30 À 22H00
TEL : 01 39 34 11 41

LES BOCAUX DU CAFÉ DU LAC

CAFÉ DU LAC BOWLS

Les Entrées / Starters

RILLETTE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ AU CITRON VERT Shredded potted fresh and smoked salmon with lime	5.00€
TABOULÉ AU POULET FUMÉ Smoked chicken tabouleh	5.00€
VELOUTÉ DUBARRY, BROCHETTE AU PASTRAMI Dubarry velouté, pastrami skewer	5.00€

Les Salades / The Salads

SALADE FAÇON NIÇOISE Niçoise style Salad	8.00 €
SALADE DE LENTILLES AU MAGRET FUMÉ Lentil salad with smoked duck streaklet	8.00 €

Les Plats / Main course

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE ET SON RIZ PILAF Old fashioned style veal stew and pilaf rice	12.00 €
CABILLAUD POCHÉ AU CURRY, ÉTUVÉ DE POIREAUX Poached cod in curry, steamed leeks	12.00 €

Les Desserts / Desserts

LE TIRAMISU Tiramisu	5.00 €
LE BABA ANANAS Pineapple baba	5.00 €
SALADE D'ORANGE À LA CANNELLE Orange salad with cinnamon	5.00 €
TARTE MAISON AU CHOCOLAT Homemade chocolate pie	5.00 €
TARTE AUX FRUITS Fruit pie	5.00 €

FORMULE

Entrée, plat et dessert
(choix à la carte)

20€ PAR PERSONNE



NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par **Manuel Peyronder**,
Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

- Castillon - Côtes de Bordeaux AOC** **15.00€**
CHÂTEAU LA CROIX LARTIGUE
C'est l'archétype du grand Bordeaux posé par le temps, au bouquet truffé et aux tanins fondus, un modèle d'équilibre qui rend hommage à la formidable évolution des grands Bordeaux.
- Mercurey AOC** **14.00€**
DOMAINE CHANSON
Un pinot pulpeux, élégant, qui évoque la cerise burlat et le cassis frais. Un vrai joyau de la côte Châlonnaise.
- Sancerre AOC BIO** **17.00€**
«LA MOUSSIÈRE», ALPHONSE MELLOTT
Des sauvignons brillants de pureté, de minéralité, et de crémeux à la fois. Une référence incontournable de Sancerre.
- Bouzeron AOC** **12.00€**
HÉRITERS LOUIS JADOT, ALIGOTÉ
Un des meilleurs aligotés de toute la Bourgogne à la patine finement boisée, et l'équilibre acidulé.
- Côtes de Provence AOC** **8.00€**
«MAUR & MORE», CHÂTEAU SAINT-MAUR
Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint-Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence

Les vins rouges / Red wines **37.5CL 75 CL**

BORDELAIS

Château de Villegeorges AOC Haut Médoc	39.00€
Haut médoc AOC - DIANE DE BELGRAVE	51.00€
Côte de Bordeaux AOC - Châteaux RICAUD	20.00€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Côte de Roussillon villages AOC - EGO GAZES	47.00€
---	--------

VALLÉE DU RHONE

Crozes Hermitage AOC • Les Millepertuis	45.00€
Côtes Rhône AOC- GUIGAL	35.00€

VALLÉE DE LOIRE

Sancerre AOC	29.00€
Le Rabault, Joseph Mellot	51.00€

Les vins blancs / White wines **37.5CL 75 CL**

BOURGOGNE

Chablis AOC Cuvée saint Martin, Domaine Laroche	58.00€
---	--------

VALLÉE DU RHONE

Côtes du Rhône AOC - GUIGAL	40.00€
-----------------------------	--------

VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly Fumé AOC Le Domaine Sager	43.00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC	
Haute culture Cardinal RICHARD	31.00€

ALSACE

Alsace AOC Gewurztraminer	38.00€
---------------------------	--------

Le vin rosé / Rosé wine **75 CL**

Côtes de Provence Sainte Victoire AOP Le Pas du Moine Bio	43.00€
---	--------

Eaux minérales/ Mineral waters **75 CL 50 CL 100 CL**

Évian, Vittel	4.90€	5.80€
Badoit, San Pellegrino	4.90€	5.80€
Chateeldon	4.80€	

Les millésimes des vins peuvent varier, veuillez consulter le maître d'hôtel. Prix TTC, prix nets.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



