

Chers clients, nous sélectionnons nos produits avec soin et privilégions le local, le fait maison et les produits frais. Merci de votre compréhension si l'un d'eux venait à manquer.

GRIGNOTAGES

A partager...

Tartine du Lac façon préfou	6,00€
Tapas du Chef	19,90€
Tapas Charcuterie / Fromage	19,90€

ENTRÉES

Huîtres du Veillon	x6 : 9,50€	x9 : 13,50€	x12 : 18,00€
Nos huîtres sont servies avec beurre, vinaigre à l'échalote et citron.			
Foie gras maison et son chutney de figues			18,50€
Gravlax de saumon aneth et baies roses			12,90€
Camembert rôti , pommes caramélisées au miel avec son mesclun			9,90€

PLATS

Magret de canard , jus au miel et à l'orange	23,00€
Pièce de bœuf , sauce du moment, frites et salade	21,90€
Retour de criée	21,90€
Rata de morgates	18,90€
Burger du Lac, Frites	17,90€
(Pain du boulanger, steak haché Angus, oignons frits, pickles d'oignons rouges, tomate, bacon, fromage de brebis bio, ketchup)	

Prix nets en euros, service compris. Nous n'acceptons pas les paiements par chèque. Merci de votre compréhension. En cas d'allergies, veuillez nous en informer ; la liste des allergènes est disponible sur demande.

Menu Enfant : 1 sirop à l'eau / Steak haché ou poisson / Frites ou légumes / 10,90€
1 Boule de glace de la ferme de La Rochette

FROMAGES

Trilogie de Fromages du pays, brebis bio, chèvre de la Vallée du Loup, curé nantais	9,50€
Brie Farci aux Fruits secs	6,90€

DESSERTS

Café douceur	4,50€
Café gourmand et ses 4 mignardises	8,50€
Verrine façon tarte au citron	7,90€
Crème brûlée du moment	7,90€
Poire pochée au safran, sorbet mangue et zestes de citron vert	7,90€
Autour du chocolat	8,50€
Glaces de la Ferme de La Rochette	1 boule : 3,80€ 2 boules : 7,20€
> Parfums - Crèmes glacées : Vanille, chocolat, framboise, café, caramel au beurre salé, cookies, cacahuètes, yaourt, coco/choco, Supplément chantilly : 1,50€ yaourt miel, menthe pépites de chocolat	
> Parfums - Sorbets : Citron, fraise, mangue	