





— MENU DU LAC —

20,90€

Formule « Sur le Pouce » (*Uniquement le midi hors week-end*) :
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€

ENTRÉES

Camembert rôti au lait cru, Pommes de terre Mitraille, Jambon sec et salade Mizuna

Œufs cocotte de ma Grand-Mère à la crème de Foie Gras

Soupe de poisson de nos côtes, croûtons et rouille, comté râpé

PLATS

Paleron de Veau VBF, légumes d'antan, sauce miel-cumin

Blanc de seiche en persillade, Pommes de terre Grenaille

Pièce du Boucher, sauce béarnaise et Gratin dauphinois


DESSERTS

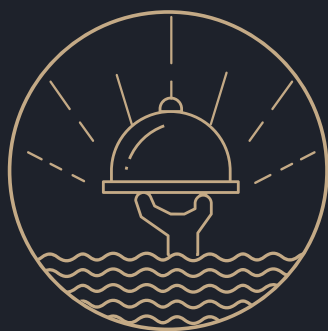
Gratin de Fruits de Saison

Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé

Duo de fromages de la maison Beillevaire

Glace ou Sorbet (2 boules)

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande. Tous les plats de notre restaurant sont «Faits Maison» 



— MENU DES GOURMETS —

37€

ENTRÉES

9 Huîtres chaudes gratinées de la Guittière

Terrine de Foie Gras Maison, gelée de Poire aux épices

Ravioles de Langoustines en bouillon Thaï et chou chinois

PLATS

Tatin de Magret de Canard en rösti de pommes de terre et Granny Smith, sauce Foie Gras

Bar snacké, purée de céleri et pomme Granny Smith, sauce coco-piment

Souris d'agneau à la crème d'ail et gratin de macaronis au parmesan


DESSERTS

Café (très) gourmand

Macaron vanille, Gelée de framboise, Mousse chocolat à la Fève de Tonka

Trio de fromages de la maison Beillevaire

Glace ou Sorbet (3 boules) ou Coupe Glacée

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande. Tous les plats de notre restaurant sont «Faits Maison» 

— MENU DU MARCHÉ —

25€

Soucieux de travailler de bons plats de saison, notre chef Pierre Gendre et son équipe sont à la recherche constante des meilleurs produits de fournisseurs locaux.


Nous avons mis en place ce menu pour vous proposer une sélection entrée, plat et dessert qui variera selon les approvisionnements et la saison.

Notre équipe est à votre disposition pour vous présenter la suggestion du moment.



— LE SPÉCIAL DU CHEF —

Burger du New Lodge !	
<i>Bœuf français, foie gras poêlé, coulis de cerise noire et pommes de terre</i>	20,00
Burger du New Lodge et Dessert !!	26,00
Côte de bœuf Limousin à partager à deux	
<i>Pommes de terre Grenaille</i>	55,00
Assiette du Pêcheur	
<i>Huître chaude gratinée, Raviole de langoustine, Seiche en persillade et Bar snacké</i>	25,00
Veggie Bowl	14,00

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande. Tous les plats de notre restaurant sont «Faits Maison» 

— LA CARTE —

ENTRÉES

9 Huîtres chaudes gratinées de la Guittière	16,90
Soupe de poisson de nos côtes, croûtons et rouille, comté râpé	11,90
Ravioles de Langoustines en bouillon Thaï et chou chinois	16,90
Camembert rôti au lait cru, Pommes de terre Mitraille, Jambon sec et salade Mizuna	12,90
Œufs cocotte de ma Grand-Mère à la crème de Foie Gras	10,90
Terrine de Foie Gras Maison, gelée de Poire aux épices	18,00


PLATS

LES POISSONS

Blanc de seiche en persillade, Pommes de terre Grenaille	14,90
Bar snacké, purée de céleri et pomme Granny Smith, sauce coco-piment	27,00

LES VIANDES

Paleron de Veau VBF, légumes d'antan, sauce miel-cumin	13,90
Pièce du Boucher, sauce béarnaise et Gratin dauphinois	15,90
Tatin de Magret de Canard en rösti de pommes de terre et Granny Smith, sauce Foie Gras	15,90
Souris d'agneau à la crème d'ail et gratin de macaronis au parmesan	19,90

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande. Tous les plats de notre restaurant sont «Faits Maison» 

— LA CARTE —

DESSERTS

Gratin de fruits de saison	7,90
Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé	9,00
Assiette de 4 fromages de la maison Beillevaire	13,50
Macaron vanille, gelée de framboise, mousse chocolat à la fève de Tonka	11,50
Café (très) gourmand	7,90
Fromage Gourmand ! <i>Sélection de 4 fromages de la maison Beillevaire et son verre de vin du moment</i>	15,50
Glace, Sorbet ou Coupe Glacée : consulter notre carte spéciale	



— MENU BAMBINS —

12€

Steack de boeuf haché maison ou Poisson du jour grillé

Garniture au choix : Pommes sautées, purée ou légumes du marché

Mousse au chocolat ou glace surprise

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises, et service inclus. Une carte des allergènes est disponible sur demande. Tous les plats de notre restaurant sont «Faits Maison» 