

AUBERGE *du lac*

Mademoiselle Laura Zaretti et son équipe
vous souhaitent la bienvenue !

« La cuisine faite maison est un art et demande
un certain temps de préparation ! »



ADRESSE :

27 rue du Lac
90350 EVETTE-SALBERT

Fermé le mardi et mercredi soir de février à fin avril.

SITE INTERNET :

l-auberge-du-lac.fr
tel : 03.84.19.33.27

EMAIL :

aux.plaisirsgourmands@outlook.fr



Pensez à l'organisation de vos
repas de famille, mariage,
séminaire, apéritifs dînatoires.

AUBERGE

du lac

NOS MENUS

MARCHÉ

Du lundi au jeudi
(Fermé le mardi et mercredi soir
de février à fin avril)

Menu du jour servi uniquement
le midi
(entrée, plat, dessert)

-
19,90€

LA MARÉE

(Uniquement le vendredi midi
moules de l'étang de Thau)

Formule entrée / plat
(entrée du jour, caquelon de
moules fraîches, frites)

Formule plat / dessert
(caquelon de moules fraîches,
frites, dessert du jour)

-
19,90€

FRIPOUILLE

(Jusqu'à 12 ans)

Un sirop au choix

-

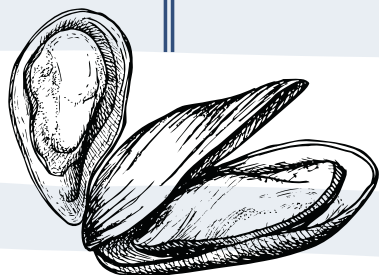
Steak haché / frites ou
Pizza Bambino
(base tomate, mozzarella
ou base tomate, mozzarella, jambon)

-

Une boule de glace parfum
au choix
et une pochette surprise !

-

12,90€





AUBERGE

du lac



NOS APÉRITIFS À PARTAGER

PIZZA ALSACIENNE 	15,00 €
<i>(Base crème fraîche, mozzarella, emmental, lardons, oignons).</i>	
PLANCHETTE DE CHARCUTERIE DU MOMENT	16,50 €
<i>(Pour 2 personnes).</i>	
PLANCHETTE MIXTE DU MOMENT	18,50 €
<i>(Charcuteries, fromages pour 2 personnes).</i>	

NOS ENTRÉES



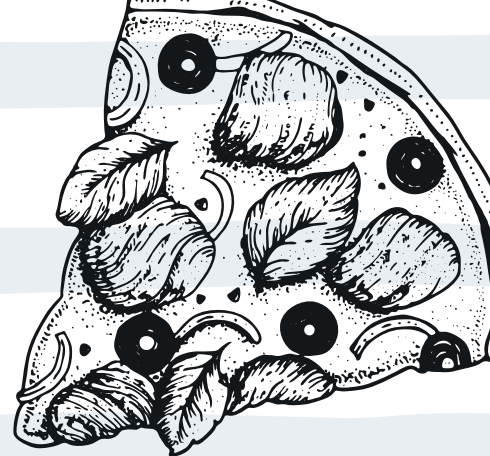
CROÛTE FORESTIÈRE 	
<i>(Pain toasté persillé à l'ail, sauce forestière).</i>	
Entrée	14,00 €
Plat (accompagné de salade verte)	18,00 €
CROÛTE AUX MORILLES 	
<i>(Pain toasté persillé à l'ail, sauce morille).</i>	
Entrée	18,50 €
Plat (accompagné de salade verte)	22,50 €
SALADE FRANC-COMTOISE	
<i>(Salade verte, saucisse de Montbéliard, lardons, pommes de terre, tomates, dés de comté, croûtons, noix, persillade).</i>	
Entrée	17,00 €
Plat	19,50 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	
<i>(Salade verte, crudités du moment, toasts de chèvre, miel, noix, thym).</i>	
Entrée	15,00 €
Plat	18,00 €
FOIE GRAS FAIT MAISON 	
<i>(Toast, confit d'oignons, confiture de figues, fleur de sel).</i>	
Entrée	19,50 €
Plat	24,50 €
HUÎTRES DE BOUZIGUES N°2	UNIQUEMENT DU VENDREDI AU DIMANCHE
<i>(Accompagnées de vinaigre de vin échalotes, beurre demi-sel, pain de seigle, citron).</i>	
Tarif pour 6	12,50 €
Tarif pour 12	21,50 €



Tous nos prix s'entendent T.T.C. service compris, une carte des allergènes pouvant se trouver dans nos plats est à votre disposition sur demande.

AUBERGE

du lac



NOS PIZZAS

BASE TOMATE

MARGHERITA	13,50 €
<i>(Mozzarella, olive, basilic).</i>	
ANCHOIS	14,50 €
<i>(Mozzarella, anchois marinés à l'ail, origan, olives).</i>	
VÉGÉTARIENNE	15,50 €
<i>(Mozzarella, poivrons marinés, oignons, artichauts, champignons frais, tomates confites, olives, origan).</i>	
RÉGINA	15,50 €
<i>(Mozzarella, champignons frais, jambon, olives, origan).</i>	
QUATRE FROMAGES	16,50 €
<i>(Mozzarella, chèvre, gorgonzola, comté, olives, origan).</i>	
DIAVOLA	17,50 €
<i>(Mozzarella, spinata picante, poivrons marinés, oignons, olives, origan).</i>	
CALZONE	18,00 €
<i>(Mozzarella, œuf, champignons frais, jambon, origan, accompagnée de roquette).</i>	

BASE CRÈME

ALSACIENNE	15,00 €
<i>(Emmental, mozzarella, lardons, oignons).</i>	
CHÈVRE MIEL	16,50 €
<i>(Mozzarella, chèvre, thym, noix, miel).</i>	
FRANC-COMTOISE	17,50 €
<i>(Mozzarella, saucisse de Montbéliard, pomme de terre, cancoillotte).</i>	

SPÉCIALE

CARBONARA	16,50 €
<i>(Base crème, mozzarella, lardons, jaune d'œuf).</i>	
BURRATA	18,00 €
<i>(Base tomate, burrata (fromage frais italien), mozzarella, tomates cerises et confites, basilic, roquette, olives).</i>	
SAUMON	18,50 €
<i>(Base crème, mozzarella, câpres, saumon mariné maison, roquette).</i>	
L'ITALIENNE	18,50 €
<i>(Base tomate, mozzarella, tomates cerises et confites, jambon cru, roquette, parmesan, olives).</i>	
MUNSTER	18,50 €
<i>(Base crème, pomme de terre, lardons, oignons, munster).</i>	

Suppléments pizza :	2,50 €
Suppléments burrata, saumon, jambon cru :	3,00 €

Tous nos prix s'entendent T.T.C. service compris, une carte des allergènes pouvant se trouver dans nos plats est à votre disposition sur demande.



AUBERGE

du lac



NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

NOS FRITURES

(La friture sans arêtes ne l'est pas à 100%)

Fritures à volonté accompagnées
de frites, mayonnaise maison
et salade verte

(Carpe, loup, truite saumonée ou sandre selon arrivage)

25,90€

NOS MOULES

(Uniquement le vendredi, samedi, dimanche,
moules de l'étang de Thau)

Moules marinières à volonté
accompagnées de frites

(vin blanc, beurre, persillade, oignons, échalotes)

20,00€

NOS POISSONS

FILET DE SANDRE MEUNIÈRE 25,50 €

(Beurre, persillade).

FILET DE TRUITE SAUMONÉE AUX
AMANDES EFFILÉES 24,50 €

(Beurre, amandes).

POÊLÉE DE NOIX DE
SAINT-JACQUES SAFRANÉE 28,50 €

(Vin blanc, beurre, échalotes, crème, safran).

Les accompagnements sont au choix

(frites fraîches maison de variété colorée, riz cré-
meux, légumes, salade verte).

Supplément accompagnement 2,50 €

Assiette accompagnement seule 5,00 €



Tous nos prix s'entendent T.T.C. service compris, une carte des allergènes pouvant
se trouver dans nos plats est à votre disposition sur demande.

AUBERGE

du lac



NOS VIANDES

HAMBURGER ANGUS ET FRITES 19,50 €
(Pain burger maison, steack haché Angus environ 150 g, sauce burger maison, tomates, oignons caramélisés, cornichons, salade, comté).

ROGNONS DE VEAU 19,50 €
(Rognons environ 230 g, sauce moutarde à l'ancienne).

ENTRECÔTE ANGUS 28,50 €
(Entrecôte Angus environ 350 g).

MAGRET DE CANARD ENTIER 29,90 €
(Magret environ 270 g)

Les accompagnements sont au choix

(frites fraîches maison de variété colorée, riz crémeux, légumes, salade verte).

Supplément accompagnement 2,50 €

Assiette accompagnement seule 5,00 €

LES SUPPLÉMENTS SAUCES 4,00 €

FORESTIÈRE

(Vin blanc, crème, oignons, ail, champignons).

ROQUEFORT

(Vin blanc, crème, Roquefort).

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

(Beurre persillé).

MOUTARDE À L'ANCIENNE *

(Vin blanc, échalote, crème).

MORILLES **

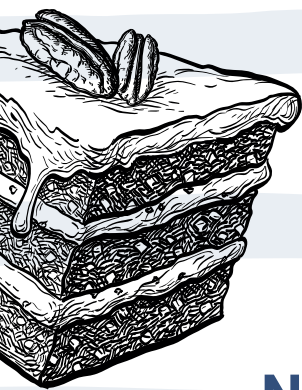
(Vin blanc, crème, oignons, ail, échalote, morilles).

* supplément 3,00 €

** supplément 6,00 €



Tous nos prix s'entendent T.T.C. service compris, une carte des allergènes pouvant se trouver dans nos plats est à votre disposition sur demande.



AUBERGE

du lac

NOS DESSERTS

FRAÎCHEUR CITRON VERT 7,90 €

(Mousse citron vert, spéculoos, coulis de fruits rouges)

CRÈME BRÛLÉE 7,90 €

(Accompagnée de sa boule de glace).

FONDANT AU CHOCOLAT 8,90 €

(Accompagné de sa boule de glace vanille).

TARTE MYRTILLES 8,90 €

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 10,90 €

(Choux, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées).

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10,90 €

(Mignardises du moment).

RHUM ARRANGÉ GOURMAND 11,90 €

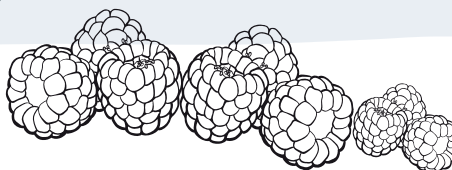
(Mignardises du moment).

IRISH COFFEE 11,90 €

ASSIETTE DE FROMAGES..... 8,50 €

(du moment, noix).

**Tous nos desserts
sont faits maison !**



AUBERGE

du lac

LES GLACES

VACHERIN GLACÉ	8,90 €
<i>(Vanille, framboise).</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,90 €
<i>(3 boules chocolat noir, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	9,90 €
<i>(3 boules café, café chaud, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
DAME BLANCHE	9,90 €
<i>(3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
PLAISIRS GOURMANDS	10,90 €
<i>(2 boules pistache, 1 boule cookie, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
COUPE DU LAC	10,90 €
<i>(1 boule sorbet cerise griotte, 1 boule chocolat noir, 1 boule stracciatella, griottes fruits, chocolat en poudre, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
COUPE DU BALLON	10,90 €
<i>(2 boules sorbet myrtille, 1 boule stracciatella, compotée de myrtille, brisures de spéculoos, chantilly, spéculoos).</i>	
COUPE ARDÉCHOISE	10,90 €
<i>(2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
COUPE DU CHEF	10,90 €
<i>(1 boule caramel, 1 boule beurre de cacahuète, 1 boule noisette, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
COUPE DOUCEUR	10,90 €
<i>(1 boule confiture de lait, 1 boule spéculoos, 1 boule cannelle, brisures de spéculoos, chantilly, spéculoos).</i>	
COUPE COLONEL	12,90 €
<i>(3 boules sorbet citron vert arrosé de vodka).</i>	

Composez votre glace selon vos envies !

La boule	3,00 €
Supplément brisure de spéculoos	1,50 €
Supplément Crème fouettée	2,50 €
Supplément Sauce chocolat maison	3,00 €

LES PARFUMS



Vanille



Café



Chocolat noir



Pistache



Marron



Myrtille



Cerise griotte



Noisette



Caramel



Citron vert



Spéculoos



Confiture de lait



Cannelle



Beurre de
cacahuètes



Cookies



Stracciatella



Rhum - raisin

