

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.

SITE INTERNET :

aubergedulac90.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

(Le lundi, mercredi et jeudi)

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)*

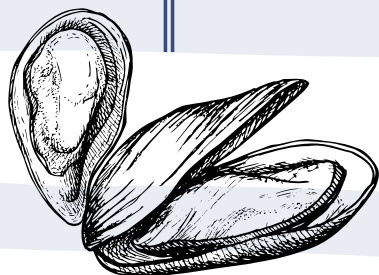
-

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	16,00 €
<i>(Pour 2 personnes).</i>	
PLANCHETTE MIXTE DU MOMENT	17,90 €
<i>(Charcuteries, fromages pour 2 personnes).</i>	

NOS ENTRÉES



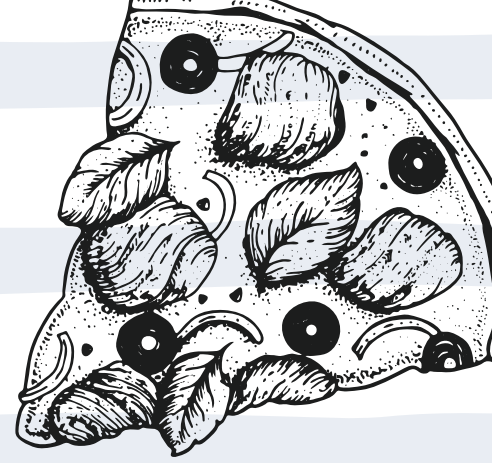
CROÛTE FORESTIÈRE 	
<i>(Pain toasté persillé à l'ail, sauce forestière).</i>	
Entrée	14,00 €
Plat (accompagné de salade verte)	18,00 €
CROÛTE AUX MORILLES 	
<i>(Pain toasté persillé à l'ail, sauce morille).</i>	
Entrée	18,50 €
Plat (accompagné de salade verte)	22,50 €
SALADE FRANC-COMTOISE	
<i>(Salade 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	18,00 €
Plat	23,00 €
HÛÎTRES 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	12,00 €
Tarif pour 12	21,00 €



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 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, 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, chorizo, poivrons marinés, oignons, olives, origan).</i>	
CALZONE	18,00 €
<i>(Mozzarella, œuf, champignons frais, jambon accompagnée de roquette, origan).</i>	

BASE CRÈME

ALSACIENNE	15,00 €
<i>(Emmental, mozzarella, lardons, oignons, origan).</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 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 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 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).

GAMBAS GRILLÉES
À LA PROVENÇALE 27,50 €
(Semi-décortiquées, persillade, tomate, citron).

POÊLÉE DE NOIX DE
SAINT-JACQUES SAFRANÉE 28,50 €
(Vin blanc, beurre, échalotes, crème, safran).

Les accompagnements sont au choix
(frites, risotto, 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 18,50 €
(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 28,00 €
(Magret environ 270 g)

Les accompagnements sont au choix (frites, risotto, légumes, salade verte).

Supplément accompagnement 2,50 €

Assiette accompagnement seule 5,00 €

Supplément sauce Morilles 6,00 €

LES SUPPLÉMENTS SAUCES 4,00 €

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

ROQUEFORT ☞
(Vin blanc, crème, Roquefort).

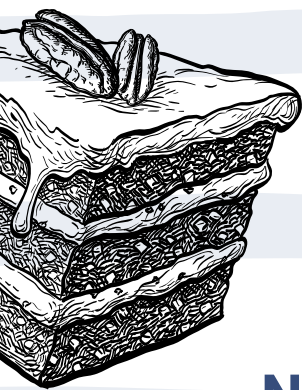
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ☞*
(Beurre persillé).

MOUTARDE À L'ANCIENNE ☞
(Vin blanc, échalote, crème).

* supplément 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 DESSERTS

FRAÎCHEUR CITRON VERT 7,90 €

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

CRUMBLE DU MOMENT 7,90 €

(Accompagné 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 €

IRISH COFFEE 10,90 €

ASSIETTE DE FROMAGES..... 8,50 €

(du moment, noix).

**Tous nos desserts
sont faits maison !**



AUBERGE

du lac

LES GLACES

VACHERIN GLACÉ	7,90 €
<i>(vanille framboise).</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,90 €
<i>(3 boules chocolat noir, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	8,90 €
<i>(3 boules café, café chaud, chantilly, amandes torréfiées).</i>	
DAME BLANCHE	8,90 €
<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

