



# AUBERGE du lac

## Nos apéritifs à partager

PIZZA ALSACIENNE  ..... 15,00 €  
(Base crème fraîche, emmental, mozzarella, lardons, oignons).

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE DU MOMENT ... 16,00 €  
(Pour 2 personnes).

PLANCHETTE MIXTE DU MOMENT ..... 17,90 €  
(Charcuteries, fromages pour 2 personnes).

## Nos entrées

CROÛTE FORESTIÈRE   
(Pain toasté persillé à l'ail, sauce forestière).  
Entrée ..... 14,00 €  
Plat (accompagné de salade verte) ..... 18,00 €

CROÛTE AUX MORILLES   
(Pain toasté persillé à l'ail, sauce morille).  
Entrée ..... 18,50 €  
Plat (accompagné de salade verte)..... 22,50 €

SALADE ITALIENNE  
(Roquette, tomates cerises, burratinas, olives noires, jambon cru, copeaux de parmesan, pistache).  
Entrée ..... 17,00 €  
Plat ..... 19,50 €

SALADE DE CHÈVRE CHAUD  
(Salade verte, crudités du moment, toasts de chèvre, miel, noix, thym).  
Entrée ..... 15,00 €  
Plat ..... 18,00 €

CARPACCIO DE SAUMON FAÇON GRAVLAX   
(Saumon frais mariné aux agrumes).  
Entrée ..... 17,00 €  
Plat (accompagné de frites et salade verte) ..... 19,50 €

HÛÎTRES DE BOUZIGUES N°2  
(Accompagnées de vinaigre de vin échalotes, beurre demi-sel, pain de seigle, citron).  
Tarif pour 6 ..... 12,50 €  
Tarif pour 12 ..... 21,50 €



## NOS FRITURES\*

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

Fritures à volonté  
accompagnées de frites et mayonnaise maison,  
salade verte  
(Carpe, Loup, truite saumonée ou Sandre selon arrivage)

25,90€

## NOS MOULES\*

(Tous les jours de juin à fin août)

Moules marinières à volonté  
accompagnées de frites maison  
(vin blanc, beurre, persillade, oignons, échalotes)

20,00€

**\*Tout abus ou gaspillage alimentaire pourra entraîner une facturation !**

## Nos viandes

HAMBURGER ANGUS FRITES  
ET SALADE VERTE ..... 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).

TARTARE DE BŒUF ..... 19,50 €  
(Bœuf 180 g environ, jaune d'œuf, câpres, oignons, cornichons, coupé au couteau, accompagné de frites et salade verte).

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

MILANAISE À L'ITALIENNE ..... 24,00 €  
(Très fine escalope de veau panée environ 250 g au parmesan, sauce tomate).

**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 €**

## Nos poissons

FILET DE SANDRE MEUNIÈRE..... 25,50 €  
(Beurre, persillade).

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



## Les suppléments sauces 4,00 €

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

MOUTARDE   
(Vin blanc, échalote, crème).

ROQUEFORT   
(Vin blanc, crème, Roquefort).

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

MORILLES  \*\*  
(vin blanc, crème, oignons, ail, échalotes, morilles).

\* supplément 3,00 €

\*\* supplément 6,00 €

## Nos pizzas

BASE TOMATE  
MARGHERITA ..... 13,50 €  
(Mozzarella, olive, basilic).

ANCHOIS ..... 14,50 €  
(Mozzarella, anchois marinés à l'ail, olives).

RÉGINA ..... 15,50 €  
(Mozzarella, champignons frais, jambon, olives, origan).

VÉGÉTARIENNE..... 15,50 €  
(Mozzarella, tomates confites, poivrons marinés, artichauts, champignons frais, olives, origan).

QUATRE FROMAGES ..... 16,50 €  
(Mozzarella, chèvre, gorgonzola, comté, olives, origan).

DIAVOLA..... 17,50 €  
(Mozzarella, spinata picante, poivrons marinés, oignons, olives, origan).

CALZONE ..... 18,00 €  
(Mozzarella, œuf, champignons frais, jambon, origan accompagnée de roquette).

BASE CRÈME  
ALSACIENNE..... 15,00 €  
(Emmental, mozzarella, lardons, oignons).

CHÈVRE MIEL ..... 16,50 €  
(Mozzarella, chèvre, thym, noix, miel).

FRANC-COMTOISE ..... 17,50 €  
(Mozzarella, saucisse de Montbéliard, pomme de terre, cancoillotte).

SPÉCIALE  
CARBONARA..... 16,50 €  
(Base crème, mozzarella, lardons, jaune d'œuf).

BURRATA..... 18,00 €  
(Base tomate, burrata (fromage frais italien), mozzarella, tomates cerises, tomates confites, basilic, roquette, olives).

SAUMON ..... 18,50 €  
(Base crème, mozzarella, câpres, saumon mariné maison, roquette).

L'ITALIENNE ..... 18,50 €  
(Base tomate, mozzarella, tomates confites, jambon cru, roquette, parmesan, olives).

Suppléments pizza ..... 2,50 €  
Burrata ..... 3,00 €  
Saumon ..... 3,00 €  
Jambon cru ..... 3,00 €

## Nos desserts

PANNA COTTA ..... 6,90 €  
(Du moment).

FRAÎCHEUR CITRON VERT ..... 7,90 €  
(Mousse citron vert, spéculoos, coulis de fruits rouges).

FONDANT AU CHOCOLAT ..... 8,90 €  
(Accompagné de sa boule de glace vanille).

TARTE MYRTILLES ..... 8,90 €

SOUPE DE FRAISES ..... 8,90 €  
(Basilic).

PROFITEROLES AU CHOCOLAT ..... 10,90 €  
(Chou, glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées).

IRISH COFFEE ..... 10,90 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ..... 10,90 €  
(Mignardises du moment).

RHUM ARRANGÉ GOURMAND ..... 11,90 €

ASSIETTE DE FROMAGES ..... 8,50 €  
(Du moment, noix).

**N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER  
LA CARTE DES GLACES !**

Tous nos desserts sont faits maison !

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

## Menu

Une surprise  
vous attend !

**FRIPOUILLE**  
(Jusqu'à 12 ans)

Un sirop au choix

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

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

12,90€



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.

## LES INFOS !

Notre carte est disponible aussi à emporter (fritures, moules, pizzas, viandes, etc...)

**Adresse :**  
27 rue du Lac  
90350 EVETTE-SALBERT  
ouvert 7/7 de mai à septembre

**Site internet :**  
l-auberge-du-lac.fr  
tel : 03.84.19.33.27

**Email :**  
aux.plaisirs.gourmands@outlook.fr

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

