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 ! »



L'équipe de l'auberge du lac se tient prête à vous accueillir pour vos événements (demande en mariage, baptême, mariage, communion, anniversaire, enterrement de vie de jeune fille, de garçons, séminaire, réunion, apéritifs dinatoire... Le tout dans un cadre exceptionnel, un accueil chaleureux et une cuisine faite maison avec des produits frais et de qualité.

Hors saison

L'auberge organise une fois par mois, toujours un vendredi des soirées à thème : Musicales / dansantes / ambiance de folie / déguisements / goodies / chanteurs / spectacles !

N'hésitez pas à nous suivre sur notre facebook

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

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

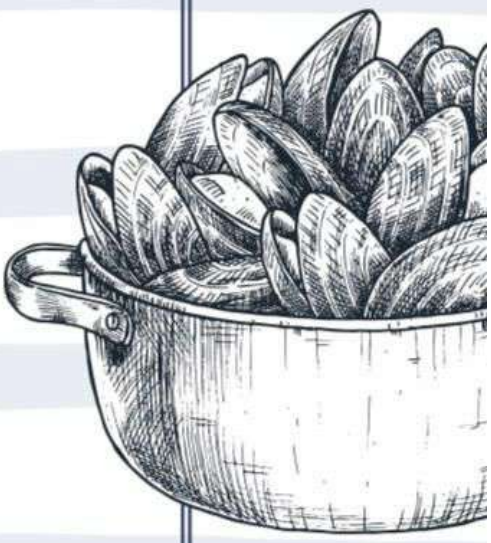
(Uniquement le vendredi midi moules de l'étang de Thau)

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

-

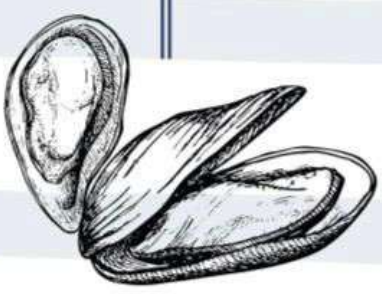
Steak haché/frites ou
Pizza Bambino
(base tomate, mozarella ou base tomate, mozarella, jambon)

-

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

-

13,50€



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 APÉRITIFS À PARTAGER

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

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE DU MOMENT ..... 16,50 €
(Pour 2 personnes).

PLANCHETTE MIXTE DU MOMENT ..... 18,50 €
(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 FRANC-COMTOISE
(Salade verte, saucisse de Montbéliard, lardons, pommes de terre, tomates, dés de comté, croûtons, noix, persillade).

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 €

FOIE GRAS FAIT MAISON
(Toast, confit d'oignons, confiture de figues, fleur de sel).

Entrée ..... 19,50 €
Plat ..... 24,50 €

HUÎTRES DE BOUZIGUES N°2 **UNIQUEMENT DU VENDREDI AU DIMANCHE**
(Accompagnées de vinaigre de vin, échalotes, beurre demi-sel, pain de seigle, citron).

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 €**
(Mozzarella, olive, basilic, origan).

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

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

RÉGINA ..... **15,50 €**
(Mozzarella, champignons frais, jambon, 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 mélange de salades).

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 et confites, basilic, mélange de salades, olives, origan).

SAUMON ..... **18,50 €**
(Base crème, mozzarella, câpres, saumon mariné maison, mélange de salades).

L'ITALIENNE ..... **18,50 €**
(Base tomate, mozzarella, tomates cerises et confites, jambon cru, mélange de salades, parmesan, olives, origan).

MUNSTER ..... **18,50 €**
(Base crème, pomme de terre, lardons, oignons, munster).

Suppléments pizza : ..... **2,50 €**
Suppléments burrata, saumon, jambon cru, spinata picante : ..... **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 ..... **25,50 €**
(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 crémeux, 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 ..... **20,00 €**
(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 ..... **29,50 €**
(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).

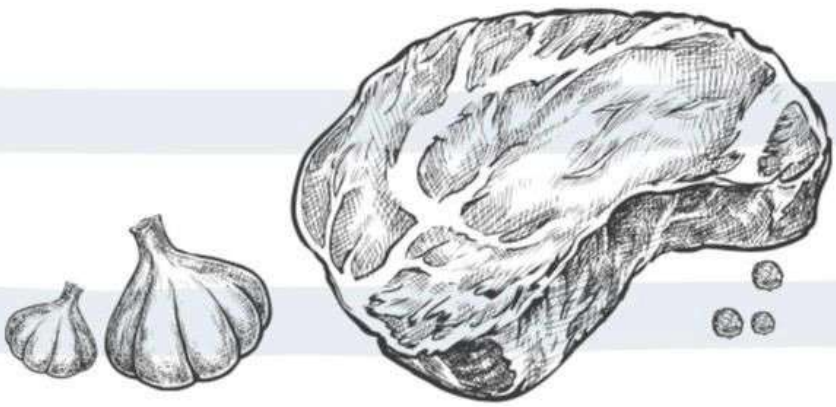
ROQUEFORT
(Vin blanc, crème, Roquefort).

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).

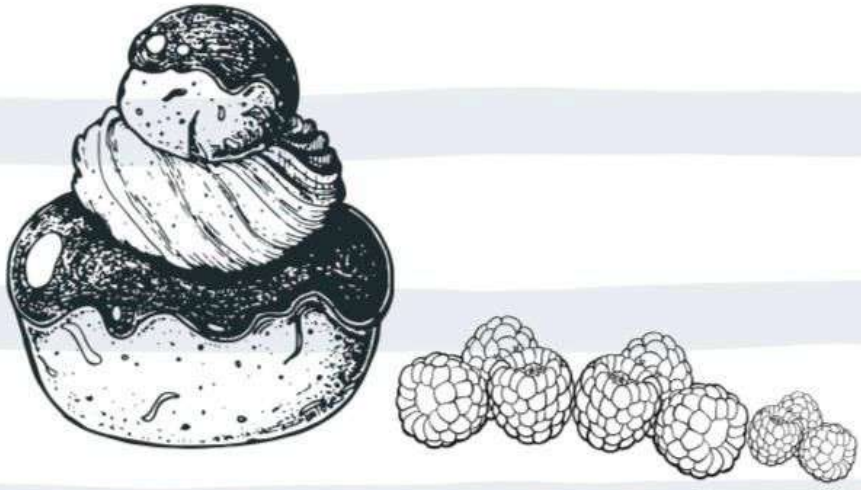
CAFÉ OU THÉ GOURMAND ..... **10,90 €**
(Mignardises du moment).

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 !



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

LES GLACES



VACHERIN GLACÉ ..... **8,90 €**
(Vanille, framboise).

CHOCOLAT LIÉGEOIS ..... **9,90 €**
(3 boules chocolat noir, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées).

CAFÉ LIÉGEOIS ..... **9,90 €**
(3 boules café, café chaud, chantilly, amandes torréfiées).

DAME BLANCHE ..... **9,90 €**
(3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées).

PLAISIRS GOURMANDS ..... **10,90 €**
(2 boules pistache, 1 boule cookie, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées, éclats de pistache).

COUPE DU LAC ..... **10,90 €**
(1 boule sorbet cerise griotte, 1 boule chocolat noir, 1 boule stracciatella, griottes fruits, chocolat en poudre, chantilly, amandes torréfiées).

COUPE DU BALLON ..... **10,90 €**
(2 boules sorbet myrtille, 1 boule stracciatella, compotée de myrtille, brisures de spéculoos, chantilly, spéculoos).

COUPE ARDÉCHOISE ..... **10,90 €**
(2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly, amandes torréfiées).

COUPE DU CHEF ..... **10,90 €**
(1 boule caramel, 1 boule beurre de cacahuète, 1 boule noisette, sauce chocolat maison, chantilly, amandes torréfiées).

COUPE DOUCEUR ..... **10,90 €**
(1 boule confiture de lait, 1 boule spéculoos, 1 boule cannelle, brisures de spéculoos, chantilly, spéculoos).

COUPE COLONEL ..... **12,90 €**
(3 boules sorbet citron vert arrosé de vodka).

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

Illustration 03 64 21 22 24