



AUBERGE du lac

Nos apéritifs à partager

PIZZA ALSACIENNE  14,00 €
(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 17,50 €
Plat (accompagné de salade verte)..... 21,50 €

SALADE ITALIENNE
(Roquette, tomates cerises, burratinas, olives noires, jambon cru, copeaux de parmesan, pistache).
Entrée 16,00 €
Plat 19,00 €

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 16,00 €
Plat (accompagné de frites et salade verte) 19,00 €

HÛÎTRES DE BOUZIGUES N°2
(Accompagnées de vinaigre de vin échalotes, beurre demi-sel, pain de seigle, citron).
Tarif pour 6 12,00 €
Tarif pour 12 21,00 €



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€

Nos viandes

HAMBURGER ANGUS ET FRITES 18,00 €
(Pain burger maison, steak haché Angus environ 150 g, sauce burger maison, tomates, oignons caramélisés, cornichons, salade, comté).

ROGNONS DE VEAU 19,00 €
(Rognons environ 230 g, sauce moutarde à l'ancienne).

TARTARE DE BŒUF 19,00 €
(Jaune d'œuf, câpres, oignons, cornichons, coupé au couteau, accompagné de frites et salade verte).

ENTRECÔTE ANGUS SAUCE AU CHOIX 28,00 €
(Entrecôte Angus environ 400 g).

MILANAISE À L'ITALIENNE 23,50 €
(Très fine escalope de veau panée environ 250g au parmesan, sauce tomate).

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

Supplément accompagnement 2,50 €
Supplément sauce morille 5,00 €
Assiette accompagnement seule 5,00 €

Nos poissons

FILET DE SANDRE MEUNIÈRE..... 25,00 €
(Beurre, persillade).

POÊLÉE DE NOIX DE SAINT-JACQUES SAFRANÉE 27,50 €
(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).

Nos pizzas

BASE TOMATE

MARGHERITA..... 11,50 €
(Mozzarella, olive, basilic).

ANCHOIS 13,00 €
(Mozzarella, anchois marinés à l'ail, olives).

RÉGINA 14,00 €
(Mozzarella, champignons frais, jambon, olives, origan).

VÉGÉTARIENNE..... 14,00 €
(Mozzarella, poivrons marinés, artichauts, champignons frais, olives, origan).

QUATRE FROMAGES 15,00 €
(Mozzarella, chèvre, gorgonzola, comté, olives, origan).

DIAVOLA..... 16,00 €
(Mozzarella, chorizo, poivrons marinés, oignons, olives, origan).

CALZONE 17,00 €
(Mozzarella, œuf, champignons frais, jambon, origan accompagnée de roquette).

BASE CRÈME

ALSACIENNE..... 14,00 €
(Emmental, mozzarella, lardons, oignons).

CHÈVRE MIEL 15,00 €
(Mozzarella, chèvre, thym, noix, miel).

FRANC-COMTOISE 17,00 €
(Mozzarella, saucisse de Montbéliard, pomme de terre, cancoillotte).

SPÉCIALE

CARBONARA..... 15,00 €
(Base crème, mozzarella, lardons, jaune d'œuf).

BURRATA..... 17,00 €
(Base tomate, burrata, fromage frais italien, mozzarella, tomates cerises, basilic, roquette, olives).

SAUMON 17,50 €
(Base crème, mozzarella, câpres, saumon mariné maison, roquette).

L'ITALIENNE 18,00 €
(Base tomate, mozzarella, tomates confites, jambon cru, roquette, parmesan, olives).

Suppléments pizza 2,00 €
Burrata 3,00 €
Saumon 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 7,90 €
(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 maison, 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).

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

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

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.



#Auberge0384212224