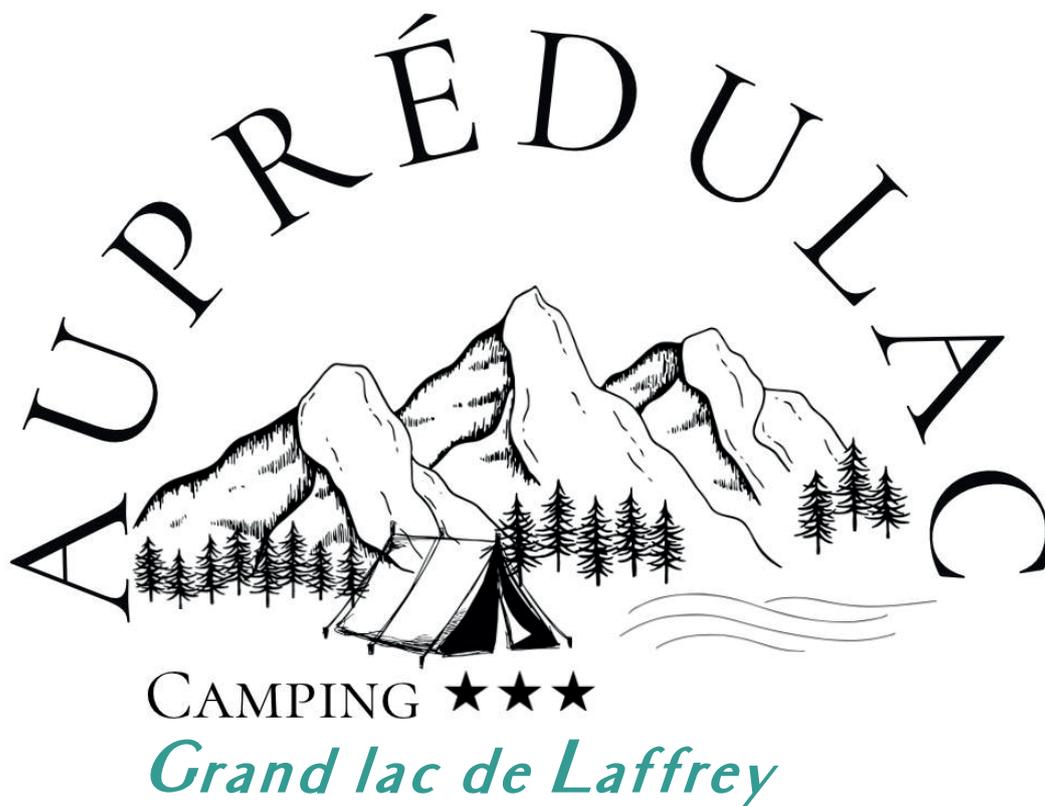


CAFÉ-BAR RESTAURANT



SAISON D'OUVERTURE

Mai, Juin & Septembre
08h à 15h / 18h à 22h
Fermé mardi / mercredi

Juillet & Août
08h / 22h
7/7 jrs

25 Route du 45^e parallèle, Hameau de Petichet
38119 ST THEOFFREY
04 76 83 91 34 / restaurantaupredulac@gmail.com

MENU

À PARTAGER

Planche du Lac	18
<i>(1 camembert entier rôti au miel et origan, charcuterie fine, salade verte)</i>	
Planche de charcuteries fines artisanales	18
<i>(Jambon blanc à la truffe, saucisson au poivre, jambon de pays, saucisse perche, coppa)</i>	
Planche de 5 fromages affinés	18
Planche mixte	22
<i>(Assortiment de charcuteries fines et de fromages affinés)</i>	
Portion de frites et mayonnaise au piment d'Espelette	5.5
Tempura de crevette, sauce Sweet chili	9
Fritures d'éperlans et sauce tartare maison	9

ENTRÉE

Oeuf mimosa au piment d'Espelette	4.9
Patte de loup, croustillant de caillette aux épinards	7.5
Tartine de chèvre chaud, cerneaux de noix grillés, origan et miel	8
Friture d'éperlans, sauce tartare maison	9
Cecina de boeuf 'Rubia Galega' Chiffonnade de boeuf fumé	9
Antipasti maison (Aubergine grillée, courgette grillée, poivron grillé, tomate confite, coeur d'artichaut, copeaux de Grana Padano, oignon confit, basilic, huile d'olive)	10

PLAT

½ aubergine rôtie au four, à l'huile d'olive, feta, oignon rouge, grenade, riz basmati	15
Salade St Marcellin Toast St Marcellin, cerneaux de Noix, salade, tomate confite, lard paysan, vinaigrette à l'huile de Noix	16
Macaroni au pesto rosso, pignons de pin torréfiés, Grana Padano, basilic	16
Grande friture d'éperlans, sauce tartare maison, frites et salade	17
Fish and Chips et sauce tartare maison	18
Bel onglet de boeuf grillé à l'échalote, tomate rôtie aux herbes, haricots verts	19

PIZZA

Uniquement le soir

Marguerita Tomate, mozzarella	12
3 fromages Crème fraîche, Bleu d'Auvergne, chèvre, mozzarella	14
Royale Jambon, champignons, tomate, mozzarella, olives noires, origan	14
Veggie Tomate, courgette, aubergine, coeur d'artichaut, poivrons	14
Campagnarde Crème fraîche, pomme de terre, lardons, oignons	15

Supplément oeuf 1.5

FROMAGE

1 FROMAGE 7€ / 3 FROMAGES 14€ / 5 FROMAGES 18€

AU CHOIX

St Nectaire fermier - Tomme de Savoie - Reblochon au lait cru - Comté 12 mois - Bleu d'Auvergne - Camembert - St Marcellin

DESSERT MAISON

Crème brûlée à la vanille Bourbon	8
Mi-cuit chocolat & crème glacée yaourt	9
Brioche artisanale façon «pain perdu», caramel beurre salé maison	9
Ananas rôti au miel, cerneaux de noix caramélisés, crème glacée coco	9
Café gourmand	10
Champagne gourmand	15
Digeo gourmand	18

COUPES GLACÉES

Coupe du Lac	10
Glace vanille, glace rhum-raisin, cerneaux de noix, caramel beurre salé, crème fouetté sucrée	
Coupe Jack	10
Glace vanille, fruits frais, crème fouetté sucrée, amandes effilées	
Fraise Melba	12
2 boules de glace vanille, 1 boule de glace fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crème fouetté sucrée, amandes effilées	

MENU ENFANT

12€

Jusqu'à 12 ans

1 Boisson au choix :

Ice Tea, limonade, diablo, jus de fruits ou sirop à l'eau

1 Plat au choix :

Fish and chips, steak haché ou poulet grillé

1 Dessert au choix :

Glace (cornet) ou salade de fruits

SORBET & GLACE

1 boule 3.5€ / 2 boules 5.5€ / 3 boules 7.5€
Sup. chantilly 1.5€

Crème glacée

Vanille, chocolat, fraise, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, génépi, spéculoos, marron, coco, café

Sorbet

Citron, cassis, framboise, poire, pêche, abricot

BOISSON SOFT

CHAUDE

Café expresso	2.2
Lavazza Super Crema	
Décaféiné	2.2
Café noisette	2.4
Cappuccino	4.9
Café viennois / Chocolat Viennois	6.9
Café crème, chocolat	3.9
Sélection de thés et infusions	3.9
Irish coffee	10

FRAICHE

Coca Cola, Zéro, Perrier	33cl	3.9
Limonade, Schweppes tonic ou agrumes, Orangina, Fuze Tea	25cl	3.9
Diablo	25cl	3.9
Sirop à l'eau		2.9
Jus et nectar de fruit	25cl	3.9
Abricot / Ananas / Cranberry / Orange / Passion / Pomme / Tomate		
Fruit frais pressé - Orange ou Citron	25cl	4.9
Evian / Badoit	50cl	4.9
Evian / Badoit	1L	6.9

COCKTAILS

9€ Avec alcool

MOJITO

4 cl de rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, perrier

TI PUNCH

4 cl de rhum agricole, sucre de canne, citron vert

PINA COLADA

2 cl de rhum blanc, 2 cl de rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco

APEROL SPRITZ

6 cl de Prosecco, 4 cl d'Aperol, eau gazeuse

COCKTAIL DU LAC

4 cl de rhum arrangé myrtille, fleur de sureau, eau pétillante, glace pilée

7.5€ Sans alcool

VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Perrier

BORA BORA

Jus d'ananas, jus de passion, sirop de grenadine

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco

AQUALEMON

Sirop de menthe, jus de citron, Limonade, glace pilée

BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
Jupiler	3.9	7.5
Leffe	4.6	9

BOUTEILLE

«LA FURIEUSE»

A L'EAU DES ALPES 33 cl - 7.5€

La Furie blonde Pale ale

La Furax IPA

La Futée ambrée

La Furtive blanche

Fugazi sans alcool

VINS

BLANC	12 cl	50 cl	75 cl
Frog Chardonnay - Viognier	4.5	18	24
Uby N°4 Côte de Gascogne	4.9	19	26
ROUGE			
Côte du Rhône - Les Monts taris	4.5	18	24
Brouilly - Domaine Tavian	4.9	19	26
ROSÉ			
Côte de Provence	4.9	19	26

ALCOOLS

VIN CUIT- ANISETTE

Ricard, Porto rouge, Suze	3.9
Martini Rge/Blc, kir vin blanc	4.9
Kir pétillant	7.5

WHISKIES - 4 cl

William Lawson	8
Jameson Irish Whiskey	9
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	9

Supplément soda 2

DIGESTIFS - 4cl

Baileys / Chartreuse	8
Eau-de-vie, Poire William, Limoncello	9
Vieille Prune de Souillac	9
Cognac Rémy Martin VSOP, Calvados	10

BULLES

	Verre	Bt
Prosecco	7	35
Demi bouteille - Charbonnier brut	-	29
La bouteille - Charbonnier brut 75cl	-	49

