

LA VIEILLE AUBERGE DU LAC



La Vieille Auberge du Lac vous propose une cuisine traditionnelle avec des produits locaux et régionaux. Toutes nos viandes bovines proviennent principalement de notre ferme personnelle via la SARL « Morvan Nature & Saveurs ».

Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits frais et bruts



Notre attitude « éco-responsable »

Le gaspillage est un véritable fléau représentatif de notre époque : « acheter, consommer, jeter » sans se soucier des conséquences...

Notre métier de restaurateur, nos valeurs, sont en totale contradiction avec ce schéma ! En effet, notre connaissance de la vraie valeur des denrées nous incite à ne pas gaspiller. De plus, nous nous devons d'être particulièrement performants pour d'une part, assurer la pérennité de nos entreprises, et d'autre part, avoir un rôle pédagogique auprès de nos clients, tout en limitant les impacts de notre activité sur l'environnement.

Afin de diminuer le gaspillage alimentaire, nous utilisons au maximum et sensibilisons notre personnel aux bonnes pratiques au quotidien: Les épluchures sont données à nos poules à la ferme, les déchets de viandes à nos chiens, le marc de café est utilisé dans nos jardins, les fonds d'eau pour arroser les plantes, les huiles de fritures sont déposées en centrale de méthanisation, on trie le verre, le plastique, le carton...etc.

(Si vous le souhaitez, vous pouvez emmener votre bouteille de vin non terminée, ou demander que l'on vous conditionne le surplus de votre assiette)

« Rien ne se perd, tout se transforme »!

MENU ENFANTS 10.00 €



Sirop à l'eau ou diabolo
Lemonade or water syrop

* * * * *

Nuggets de poulet *
ou jambon blanc
Servis avec légumes ou frites
Chicken nuggets or ham by fries o vegetables

* * * * *

Yaourt ou fruit ou glace
Yogurt or fruit or ice cream

Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place
à partir de produits frais et bruts.
(Hors * et glaces)



MENU DE L'AUBERGE



<i>ENTREE + PLAT <u>OU</u> PLAT + DESSERT</i>	<i>20.00€</i>
<i>ENTREE + PLAT + FROMAGE <u>OU</u> DESSERT</i>	<i>24.00€</i>
<i>ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT</i>	<i>28.00€</i>

ENTRÉES AU CHOIX

Crèmeux de lentilles

Cramy lentils

Ou

Jambon persillé

Ground ham

PLATS AU CHOIX ACCOMPAGNES DES LEGUMES DU MOMENT

Ballotine de volaille

Poultry ballotine

Ou

Truite aux amandes

Trout with almonds (fish.

Ou

Bœuf Charolais en confit, de notre exploitation

Charolais beef in confit

FROMAGES

Assiette de fromages locaux

Local cheese plate

Ou

Fromage Blanc local

Local cream cheese

DESSERTS

Ile Flottante

Floating island

Dame Blanche

Chocolate, vanilla ice cream

Pâtisserie de l'Auberge

Pastry

Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits frais et bruts.

(Hors * et glaces)



LA CARTE



- ENTREES -

Entrée(s) du Menu – Starters of menu	7.00
2 Œufs en meurette - 2 Poached eggs	7.50
4 Œufs en meurette - 4 poached eggs	11.00
6 Escargots de Bourgogne * - 6 Burgundy's snails	7.00
12 escargots de Bourgogne * - 12 Burgundy's snails	12.50
Salade de Chèvre chaud - Warm goat cheese salad	7.00
Salade de Magret de canard - Salad of duck breast	7.00

- PLATS -

Dos de cabillaud - Cod fillet	14.00
Œuf en meurette (4 œufs) - 4 poached eggs	11.00
Burger de l'Auberge - Inn's burger	14.00
Bœuf Charolais en confit Charolais beef in confit	13.00
Ballotine de volaille - Poultry ballotine	13.00

- VIANDE CHAROLAISE A GRILLER -

Steak de bœuf charolais (+/- 180g) - Charolais steak	13.50
Entrecôte (+/- 400g) <u>+10€ dans menu</u> Rib steak	22.00
Faux filet (+/- 300g) <u>+8€ dans menu</u> - Sirloin steak	20.00
Filet selon les stocks (+/- 200g) <u>+10€ dans menu</u> - Cut of beef	22.00

- SALADES -

Salade de Chèvre chaud - Warm goat cheese salad	11.00
Salade de Magret de canard - Salad of duck breast	11.00

- FROMAGES -

Assiette de fromages - Local cheese plate	6.00
Fromage Blanc - Local cream cheese	4.00

- DESSERTS -

Dessert(s) du Menu – Dessert(s) of Menu	6.50
Mousse au chocolat - Chocolate mousse	7.00
Tiramisu de l'Auberge - Tiramisu	7.00
Macaron caramel beurre salé * - Macaroon with caramel & salted butter	7.00
Nougat glacé - Iced nougat	7.00

Nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits frais et bruts.
(Hors * et glaces)



NOS COUPES DE GLACES



*Nos coupes glacées & leurs appellations,
ont été revisitée façon « Vieille Auberge Du Lac »*

Les coupes glacées sans alcool

DAME BLANCHE 6.00

Glace Vanille, chocolat chaud maison, chantilly

ICEBERG 6.00

Glace menthe-chocolat, chocolat chaud maison, chantilly

CAFE LIEGEOIS 6.00

Glaces vanille, café, chocolat chaud maison, chantilly

CHOCOLAT LIEGEOIS 6.00

Glaces vanille, chocolat, chocolat chaud maison, chantilly

CARAMEL LIEGEOIS 6.00

Glace vanille, caramel beurre salé, coulis de caramel, chantilly

BARBATRUC 6.00

Glace vanille, barbabapa, coulis de fruits rouges, chantilly

FRAISE MELBA 6.00

Glaces vanille, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Les coupes glacées alcoolisées

BOURGUIGNONNE 7.50

Glace cassis, crème de cassis, chantilly

COLONEL 7.00

Sorbet citron, vodka

COUPES DES ANTILLES 7.50

Glace rhum raisin, rhum, chantilly

AFTER EIGHT 7.50

Glace menthe-chocolat, Get 27, chantilly

* * * * *

1 boules 2.50 // 2 boules 4.00 // 3 boules 6.00

PARFUMS GLACES (Selon stock)

VANILLE

-

FRAISE

-

CHOCOLAT

-

CARAMEL BEURRE
SALE

-

MENTHE/CHOCOLAT

-

PISTACHE

-

CAFE

-

CASSIS

-

BARBE A PAPA

-

RHUM/RAISIN

-

CITRON VERT