

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 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

Velouté de saison

Velvety season

Ou

Tarte fine aux fruits de mer

Fine tart with seafood

PLATS AU CHOIX ACCOMPAGNES DES LEGUMES DU MOMENT

Filet mignon de porc au thé Earl Grey & agrumes

Pork filet mignon

Ou

Dos de cabillaud, sauce chorizot

Cod fish filet, chorizo sauce

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


Vacherin glacé

Iced vacherin

Pommes au four et fruits rouges

Baked apple

Pâtisserie de l'Auberge

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

LA CARTE



- ENTREES -

Velouté de saison – Velvety season	7.00
2 / 4 Œufs en meurette - 2/4 Poached eggs	7.50 / 11.00
6 / 12 Escargots de Bourgogne * - 6/12 Burgundy's snails	7.00 / 12.50
Salade de Chèvre chaud - Warm goat cheese salad	7.00
Salade de Magret de canard - Salad of duck breast	7.00
Jambon de pays - Country Ham	7.50
Tarte fine aux fruits de mer - Fine tart with seafood	7.50

- PLATS -

Dos de cabillaud, sauce chorizot - Cod fish filet	14.00
Tagliatelles aux St Jacques - Tagliatelle with St Jacques	14.00
4 Œuf en meurette + Frites - 4 poached eggs with fries	14.00
Truite aux amandes – Trout with almonds	15.00
Burger de l'Auberge - Inn's burger	14.00
Ballottine de volaille - Poultry ballotine	15.00
Filet mignon de porc au thé Earl grey & agrumes - Pork filet mignon	14.00
Assiette végétarienne - Vegetarian plate	11.00

- NOTRE VIANDE CHAROLAISE -

Bœuf Charolais en confit - Charolais beef in confit	14.00
Steak de bœuf charolais (+/- 180g) - Charolais steak	13.50
Entrecôte (+/- 400g) - Rib steak	22.00
Faux filet (+/- 300g) - Sirloin steak	20.00
Filet selon les stocks (+/- 200g) - Cut of beef	22.00

- GRANDES SALADES -

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

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



LA CARTE



- FROMAGES -

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

- DESSERTS -

Pâtisserie de l'Auberge – Pastry of the Inn	7.00
Vacherin glacé – Iced vacherin	7.00
Mousse au praliné - Praline mousse	7.00
Panna Cotta et coulis de fruits - Panna cotta	7.00
Macaron caramel beurre salé * - Macaroon with caramel and salted butter	7.00
Nougat glacé - Iced nougat	7.00
Pomme au four – Baked apple	7.00

* * * * *

MENU ENFANTS 10.00 €



Sirop à l'eau ou diabololo
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)



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/barbapapa, 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