

# 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



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

## ENTRÉES AU CHOIX

Jambon de pays

Dry ham

*Ou*

Croustillant à l'Epoisse

Crispy with cheese of Epoisse

## PLATS AU CHOIX ACCOMPAGNES DES LEGUMES DU MOMENT

Brochette de St Jacques et Gambas

Skewer of St Jacques and Prawns

*Ou*

Bœuf Charolais en confit, de notre exploitation

Charolais beef in confit from our exploitation

## FROMAGES

Assiette de fromages locaux

Local cheese plate

*Ou*

Fromage Blanc local

Local cream cheese

## DESSERTS

Vacherin glacé

Iced vacherin

*Ou*

Dessert du jour

Dessert of the day

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



# LA CARTE



## - ENTREES -

2 / 4 Œufs en meurette - 2/4 Poached eggs	7.50 / 11.00
Jambon de pays - Country Ham	7.00
Croustillant à l'Epoisse - Crispy with cheese of Epoisse	7.00
6 / 12 Escargots de Bourgogne * - 6/12 Burgundy's snails	7.00 / 12.50

## - PLATS -

Brochette de St Jacques et Gambas Skewer of St Jacques and Prawns	15.00
4 Œuf en meurette + Frites - 4 poached eggs with fries	15.00
Burger de l'Auberge - Inn's burger	14.00
Aiguillette de poulet, sauce époisse - Chicken with cheese sauce	15.00
Salade de Chèvre chaud - Warm goat cheese salad	12.00
Assiette végétarienne - Vegetarian plate	13.00

## NOS VIANDE S CHAROLAISES:

Bœuf Charolais en confit - Charolais beef in confit from our exploitation	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) - Beef Filet	22.00

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 Locaux - Local cheese plate	6.00
Fromage Blanc - Local cream cheese	5.00

## - DESSERTS -

Vacherin glacé - Eton mess	6.00
Macaron caramel beurre salé *- Macaroon with caramel and salted butter	6.00
Nougat glacé - Iced nougat	6.00
Profiteroles - Profiteroles	6.00
Dessert du jour - Dessert of the day	6.00

Carte des glaces (Page suivante) - Ice cream (next page) →

\* \* \* \* \*

## MENU ENFANTS 10.00 €

Sirop à l'eau ou diabolo  
Lemonade or water syrop

\* \* \* \* \*

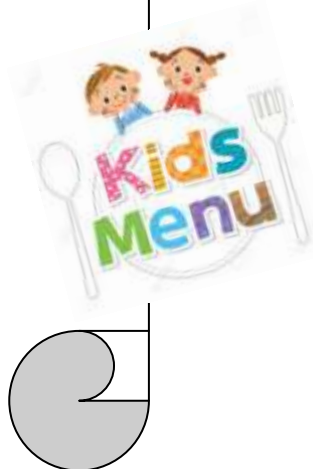
Nuggets de filet de poulet  
Frites ou légumes

Chicken nuggets  
Fries or vegetables

Ou

\* \* \* \* \*

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 »*



Nous avons réduit les coupes & parfums de glaces pour l'hiver,  
merci de votre compréhension

## Les coupes glacées sans alcool 6.00

### *DAME BLANCHE*

Glace Vanille, chocolat chaud maison, chantilly

### *CAFE LIEGEOIS*

Glaces vanille/café, coulis de café, chantilly

### *CHOCOLAT LIEGEOIS*

Glaces vanille/chocolat, chocolat chaud maison, chantilly

### *CARAMEL LIEGEOIS*

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

### *FRAISE MELBA*

Glaces vanille/fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

\* \* \* \* \*

### PARFUMS GLACES

*(Selon stocks)*

VANILLE

-

FRAISE

-

CHOCOLAT

-

CARAMEL BEURRE SALE

-

CAFE

-

CASSIS

-

CITRON VERT

1 boule 2.50€

2 boules 4.00€

3 boules 6.00€

\*\*\*\*\*

Sup. coulis 1.00€

Sup. chantilly 1.00€

## Les coupes glacées alcoolisées 7.50

### *BOURGUIGNONNE*

Glace cassis, crème de cassis, chantilly

### *COLONEL*

Sorbet citron, vodka