



14 €

MENU DU LAC

Pain de thon

Ou

Salade de maquereau au poivre

Brandade de Haddock fumé

Ou

Filet de limande meunière

Ou

Tête de veau sauce gribiche

Plateau de fromages

Ou

Mousse au chocolat

Ou

Baba au Rhum

Ou

Coupe de glace deux boules



18 €

Menu chasseur

*Terrine de cerf aux
cranberries*

*Pavé de sanglier sauce
aux girolles*

Plateau de fromages

*Poire pochée au vin
et cassis*





MENU DECOUVERTE

Oeufs pochés au Langres

ou

Pâté Lorrain maison

Ou

Mousseline de Sandre aux petits légumes

21 €

Cuisse de lapin sauté chasseur

Ou

Entrecôte sauce échalotes

Ou

Filet de St Pierre au citron

Fromage blanc

Ou

Plateau de fromages

Eclair au chocolat

Ou

Cheese cake maison

Ou

Coupe de glace trois boules



28 €

MENU DEGUSTATION

Foie gras

ou

Flétan fumé

Moules farcies

ou

Fricassée de grenouilles en croûte

Trou à la clémentine

Magret de canard sauce Marchand de vin

ou

Pavé de bœuf sauce poivre vert

Plateau de fromages

Café gourmand

NOS ENTREES



<i>Salade verte</i>	3,50 €
<i>Aumônière de Langres</i>	7,00 €
<i>Soupe de poissons maison</i>	7,00 €
<i>Œufs pochés à l'Epoisses</i>	8,00 €
<i>Salade paysanne</i>	9,00 €
<i>(Salade, pommes de terre, lardons, tomate, crème, œuf poché)</i>	
<i>Mousseline de Sandre aux petits légumes</i>	9,00 €
<i>Cuisses de grenouilles à la provençale</i>	9,00 €
<i>Moules farcies X 9</i>	9,00 €
<i>Escargots à la bourguignonne x 6</i>	5,00 €
	X 12 9,00 €
<i>Feuilleté de St Jacques</i>	9,00 €
<i>Foie gras et sa brîochette</i>	10,00 €



NOS POISSONS

<i>Pavé de Sandre sur sa fondue de poireaux</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Escalope de Saumon au Roquefort</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Filet de St Pierre à la crème de raifort</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Filet de Rouget à la provençale</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Filet de Sole aux moules</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Filet de Bar rôti au miel</i>	<i>10,00 €</i>

NOS VIANDES

<i>Escalope de dinde à l'Epoisses</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Entrecôte sauce aux Girolles</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Magret de Canard sauce litchis</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Escalope de Veau aux Morilles</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pavé de Cerf sauce Marchand de vin</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Aiguillettes de Chapon au Vin jaune</i>	<i>10,00 €</i>

PLAT VEGETARIEN

<i>Steak végétal avec ses frites</i>	<i>10,00 €</i>
--------------------------------------	----------------



FROMAGES

<i>Fromage blanc</i>	1,50 €
<i>Plateau de fromages</i>	3,00 €

DESSERTS

<i>Corbeille de fruits</i>	3,00 €
<i>Tarte</i>	3,00 €
<i>Mousse au chocolat</i>	3,00 €
<i>Ile flottante</i>	3,00 €
<i>Crème brûlée</i>	4,00 €
<i>Tiramisu</i>	4,00 €
<i>Baba au Rhum</i>	5,00 €
<i>Profiteroles</i>	5,00 €
<i>Poires pochées au vin et cassis</i>	5,00 €
<i>Cheese cake maison</i>	5,00 €
<i>Eclair au chocolat</i>	6,00 €
<i>Café gourmand</i>	6,00 €



CARTE TRAITEUR

Entrées

<i>Crudités (3 différentes)</i>	3.00 €	<i>Salade d'écrevisses poêlées</i>	6.50 €
<i>Terrine de cerf aux cranberries</i>	5.00 €	<i>Salade de filets de cailles au Calvados</i>	8.50 €
<i>Mousseline de saumon et St Jacques</i>	6.00 €	<i>Saumon fumé</i>	8.50 €
<i>Jambon fumé de Vendée</i>	6.50 €	<i>Foie gras et sa brioche truffée</i>	9.00 €

Entrées chaudes

<i>Tourte terre et mer</i>	2.50 €	<i>Chaudrée de pétoncles</i>	7.00 €
<i>Tarte au Langres</i>	3.00 €	<i>Fricassée de grenouilles en croûte</i>	7.00 €
<i>Aumônière de Langres</i>	7.00 €	<i>Feuilleté de St Jacques</i>	8.00 €
<i>Paupiette aux deux saumons</i>	7.00 €	<i>Feuilleté d'escargots</i>	7.00 €
<i>Bouchée à la reine</i>	7.00 €	<i>Moules farcie (1 pièce)</i>	1,00 €
<i>Croûte d'escargots (1 pièce)</i>	1.00 €		

Poissons

<i>Soles aux moules</i>	8.00 €	<i>Flétan sauce écrevisse</i>	9.00 €
<i>Escalope de saumon sauce Hollandaise</i>	8.00 €	<i>Soles aux Morilles</i>	9.00 €
<i>Filet de bar rôti au miel</i>	8.00 €	<i>Filet de St Pierre au citron</i>	9.00 €
<i>Flet de sandre à la bourguignonne</i>	8.50 €	<i>Dos de cabillaud et lentilles corail</i>	9.00 €

Viandes

<i>Dinde à l'Epoisses</i>	6.50 €	<i>Mignon de porc forestier</i>	8.00 €
<i>Sauté de porc</i>	6.50 €	<i>Pavé de kangourou au poivre vert</i>	8.50 €
<i>Cuisse de lapin à la moutarde ou chasseur</i>	7.50 €	<i>Pavé de cerf et sa sauce Foie gras</i>	8.50 €
<i>Bœuf Bourguignon</i>	7.00 €	<i>Magret de canard façon tournedos au poivre de Sichuan</i>	9.00 €
<i>Blanquette de veau</i>	7.00 €	<i>Escalope de veau aux Morilles</i>	9.00 €
<i>Sauté de canard aux trompettes</i>	7.00 €	<i>Filet de bœuf en croûte sauce Foie gras</i>	10.00 €
<i>Suprême de pintadeau aux Morilles</i>	7.50 €	<i>Filet mignon de veau aux Girolles</i>	10.00 €

Fromages

<i>Plateau de fromages</i>	2.50 €
<i>Bruschetta Langroise</i>	4.00 €
<i>Aumônière de Langres</i>	7.00 €

Desserts

<i>Bavarois</i>	}	2 €	}	<i>Tutti fruiti</i>
<i>Concorde</i>				<i>Poirier</i>
<i>Richelieu</i>				<i>Fraisier</i>
<i>Vacherin glacé</i>				<i>Fruits rouges</i>
<i>Déco nougatine</i>				4.00 €

Plats uniques

<i>Tartiflette</i>	7.00 €	<i>Couscous</i>	8.50 €
<i>Paëlla</i>	8.50 €	<i>Cassoulet</i>	9.00 €
<i>Potée</i>	8.50 €	<i>Choucroute</i>	9.00 €
<i>Jambon braisé (Minimum 25 personnes)</i>			9.00 €

Apéritif :

Feuilletés salés (5 pièces) 1.80 €

Possibilité de canapés, pains surprise et petits four

Autres informations :

- *Livraison sur un rayon de 10km* 15.00 €
- *Location étuve* 50.00 €
- *Location de camion avec commande traiteur* 150.00 €
- *Location de camion sans commande traiteur* 200.00 €
- *Tireuse à bière et un fut de Météor 30L* 80.00 €
- *un fut de Choue 20L* 90.00 €
- *Possibilité de commander du pain et des viennoiseries*

Pour tout renseignement n'hésitez pas à nous contacter.

*Auberge du Lac
52200 St Ciergues
03 25 87 48 40
eurl.aubergedulac@orange.fr*