



L'Auberge du Lac

L'espace Snack

LES SANDWICHS « LES GRANDS CLASSICS »

- JAMBON, BEURRE
- POULET, MAYONNAISE
- ROSETTE, BEURRE
- SALADE DES OCEANS AU SURIMI
- BRIE, BEURRE
- TERRINE DE L'AUBERGE , CORNICHON

2,50€ HT
2,75€ TTC

LES SANDWICHS « LES TRADITIONS MIXTES »

- **LE BASSE COUR**
(poulet rôti, mayonnaise, tomates et concombres en rondelles, œufs durs, salade verte)
- **LE HAUT DE FRANCE**
(potjewlech, salade, moutarde à l'ancienne, tomates rondelles)
- **LE MARINIER**
(salade des océans de l'auberge, rondelles de tomates et concombre, salade verte, œufs durs)
- **LE THONIER**
(Thon mayonnaise à la niçoise, salade, œufs durs, tomates et concombres rondelles)

3,50€ HT
3,85€ TTC

LES SANDWICHS « LES EXPRESSIFS »

- **Le SCANDINAVE au saumon fumé**
(pain polaire, fromages frais, ciboulette, rondelles de tomates et concombre, salade verte, saumon fumé « fait maison »)
- **Le BUGGEL'S ITALIEN au jambon de Parme**
(pain buggel's, fromages frais aux tomates confites, jambon de parme, copeaux de parmesan, mesclun)
- **Le CHAROLAIS au cœur de rumsteck**
(1/2 baguette céréale, cœur de rumsteck, crème de moutarde à l'ancienne, tomates rondelles, et concombres, œufs durs et mesclun)

4,25€ HT
4,70€ TTC

LES SALADES COMPOSEES en 450grs servies en bols

- **Salade fermière**
Filet de poulet aux épices, salade mesclun, maïs, tomates en quartier, pomme de terre, œufs durs, croutons, sauce fermière
- **Salade de l'aubergiste**
Lardons fumés, mesclun de jeunes pousses, sauce crème, tomates quartiers, épis de Maïs, copeaux de parmesan, oignons rouges
- **Salade norvégienne**
Saumon fumé en lanière, mesclun de jeunes pousses, sauce crème à l'aneth, tomates, quenelles de rillettes de saumon,

4,50€ HT
4,95€ TTC



L'Auberge du Lac

L'espace Snack

LES PAUSES TOURNANTES DE L'AUBERGE (*minimum 6 personnes*)

■ Plateau tournant du charcutier
Plateau tournant composé de charcuteries variées de l'auberge (env 120grs par convives)

3,10€ HT
3,41€ TTC

■ Plateau tournant du fromager
Plateau tournant composé de divers fromages de nos régions (env 120grs par convives)

3,60€ HT
3,96€ TTC

Tous nos plateaux tournants sont accompagnés de pain, beurre et condiments appropriés

■ La corbeille des Vergers
Plateau tournant composé de fruits de saisons (env 120grs par convives)

2,80€ HT
3,08€ TTC

LES SOFTS boissons non alcoolisées

Coca-cola, Coca cola zéro, schweppes agrumes, ice tea, fanta citron en 33cl
eaux plates, eaux gazeuses en 50cl

1,13€ HT
1,25€ TTC

LES DOUCEURS SUCREES « faites Maisons » environ 60 à 80grs

- Verrine chti-ramitsu au spéculoos
- Verrine Mousse au chocolat
- Panacotta aux fruits de saisons
- Salade de fruits frais du moment
- Faisselle, caramel beurre salé et concassées de noisettes torréfiées
- crème brûlée au grand Marnier
- Dessert de la semaine

2,60€ HT
2,90€ TTC

➤ Nos formules

- La formule « Comptoir du Moment »

comprenant un sandwich parmi la gamme Grand Classic et une boisson

3,65€ HT
4,00€ TTC

- La formule « Aubergiste »

comprenant un sandwich parmi la gamme Grand Classic ou tradition au choix, une boisson et un dessert

7,00€ HT
7,70€ TTC

- La formule « Conciergerie de saison »

comprenant un sandwich parmi la gamme tradition ou expressif au choix, une boisson au choix, une salade composée et un dessert au choix

10,50€ HT
11,55€ TTC