

# LE CAFÉ DU LAC

CAFÉ & RESTAURANT

## ENTRÉES

CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, 8€50

BOULE DE MASCARPONE,  
BASILIC ET CRÈME BALSAMIQUE

FOIE GRAS MAISON MI-CUIT 15€00  
À L'ARMAGNAC

CASSOLETTE DE CŒURS DE CANARDS 7€50  
EN PERSILLADE

CHIPIRONS À LA PLANCHA 8,00€

PLANCHE DE CHARCUTERIE 16€

ARDOISE DE TAPAS À PARTAGER 18€00

Calamars à la romaine, chicken wings, sticks mozza, chiffonade de jambon, accras de morue)

TAPAS AU CHOIX 5€00

## SALADES

CAESAR 15,50€

salade, tomates, oeuf 64°, copeaux de parmesan, filet de poulet crispy, sauce caesar)

LANDAISE 17,00€

Salade, tomates, croutons aillés, gésiers, lardons, magret fumé, oeuf 64°, foie gras, pignons de pins)

## PLATS

TARTARE DE BOEUF 16€50

Coupé au couteau, non préparé, frites maison, salade

COEURS DE CANARDS À LA PLANCHA 14,00€

En persillade, écrasé de pommes de terre

ENTRECÔTE 300G 23,00€

Frites maison, salade, beurre maître d'hôtel

TRAVERS DE PORC CUIT À BASSE 16,00€

TEMPÉRATURE 12H

Mariné au miel et à la savora

CHIPIRONS DU CHEF À LA PLANCHA 16€50

Ecrasé de pommes de terre

ASSIETTE DU SUD-OUEST 27,00€

Mini salade Landaise, coeurs de canards, magret, frites, ossau iraty)

POISSON DU MOMENT 18,00€

MAGRET DE CANARD ENTIER 23,00€

Ecrasé de pommes de terre

PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD 15,00€

## DESSERTS

TARTE AUX FRAISES AU SPECULOOS 8€00

MOUSSE AU CHOCOLAT 8€00

PANNA COTTA 8€00

Coulis caramel beurre salé

DAME BLANCHE 8,00€

CAFÉ GOURMAND (THÉ + 1€) 8€50

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,00€

2 BOULES/3 BOULES 4,00€/5,50€

TIRAMISÙ SPECULOOS NUTELLA 8,00€

PROFITEROLLES COULIS CHOCOLAT MAISON

8,00€

# LE CAFÉ DU LAC

CAFÉ & RESTAURANT

---

## FORMULE DEJEUNER

Hors week-end et jour férié

ENTREE + PLAT + DESSERT	18€00
ENTREE + PLAT	16€00
PLAT + DESSERT	16€00
PLAT DU JOUR	13€50

---

## FORMULE ENFANT

9,50€

SIROP AU CHOIX  
PIÈCE DU BOUCHER  
OU POULET CRISPY  
OU MAGRET DE CANARD, FRITES  
1 BOULE DE GLACE SMARTIES