

BRASSERIE DU LAC

TAKE AWAY

Menu du vendredi 15 janvier au dimanche 17 janvier 2021

Nos Entrées

- * Foie Gras de canard Maison 18€
- * Gratin du Pêcheur aux Crevettes grises 16€
- * Saumon fumé extra doux artisanal, crème montée aigrelette 16€

Nos Plats

- * Civet de Marcassin, moutarde à l'ancienne, pomme aïrelles 25€
 - * Médaillon de Dindonneau farci
- sauce au vieux Porto, gratin Dauphinois et Jardinière de Légumes 25€
 - * Boulettes sauce Tomate, Pommes Purée 16€
 - * Choucroute Tradition 25€
 - * Gratin du Pêcheur aux Crevettes grises 24€

Notre banc d'écaïlle à votre disposition

- * L'assiette de l'Ecaïller 30€
(variété de 12 huîtres sélectionnées par nos soins)
- * Le plateau du Mareyeur 52€/1pers - 94€/2pers
(9 Huîtres – 3 Crevettes bouquet « Bio Royal » - ½ Homard – ½ Tourteau – Bulots
– Bigorneaux et Crevettes grises NE)
- * Le ½ Homard Bellevue 29€
- * Le Tourteau Bellevue 20 €
- Nos préparations de Homard chaud entier et décortiqué 60€
 - * Aux petits Légumes
 - * A l'Armoricaine
 - * A l'Ail et pastis Crème