

Les Assiettes

Nos Appéritives

La Friture du Lac	6,00€
La Campagnarde <i>Charcuterie / Fromage</i>	10,00€
La Petite Frite	2,50€
La Grande Frite	5,00€

Nos Salades

Salade verte	4,00€
Salade César <i>Salade verte, aiguillette de poulet, tomates cerises, croutons, pétales grana padano, sauce César.</i>	12,00€
Salade Paysanne <i>Salade verte, lardons, oignons, chèvre chaud, oeuf poché, sauce vinaigrette.</i>	12,00€
Salade Océane <i>Salade verte, crevettes, thon, saumon, perles de blé à l'échalote et petits légumes.</i>	14,00€

Nos Poissons *Accompagnés de frites / salade*

Seiche à la plancha	14,00€
Fishes & Chips	11,00€

Nos Viandes *Accompagnées de frites / salade*

Entrecôte <i>environ 220gr</i>	18,00€
Steak tartare au couteau <i>180gr</i>	15,00€
L'Alpine <i>Fromage chaud, jambon sec, coppa, bacon</i>	14,00€
L'Andouillette 5A <i>180gr</i>	13,00€
Kebab Méditerranée <i>aux oignons</i>	12,00€

Les Assiettes

Nos Burgers

Accompagnés de frites / salade

14€

Le Classique

Pain rustique, steak haché 180gr, cheddar, oignons, tomate, cornichon, bacon, sauce burger.

Le Red Star

Pain bun rouge, steak haché 180gr, cheddar rouge, oignon rouge, tomate, endive rouge, sauce BBQ smokey.

Le Black Star

Pain Bun noir, Donut de Colin d'Alaska pané à l'emmental; cheddar noir, tartare de tomate, salade, sauce Fish to Fish.

Le Chicken

Pain triple Pepper, steak haché de poulet façon bouchère, oignons crispy, tome de brebis affinée, ketchup, mayonnaise.

Notre Menu Enfant

8,90€

Aiguillettes Poulet pané cornflakes / frites
ou
Cheese burger /frites
+
Glace "Laky" au choix + 1 Mini Boisson



Nos Desserts

Fromage blanc

Sucre ou coulis ou miel

4,50€

Coulant gourmand chocolat

5,00€

Mi-Cuit caramel au beurre salé

5,00€

Dessert du moment

5,50€

Café ou Thé gourmand

6,00€

Le Baba des Tours ♥

6,80€

Tendre baba à la liqueur de Frigolet, sorbet citron, crème fouettée

DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ...



Carte d'Or soutient la filière laitière française



Une crème fraîche de nos régions



Des fruits issus de l'agriculture durable⁽⁴⁾

CARTE D'OR

FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1970

Nos crèmes glacées



- Vanille Bourbon de Madagascar**
à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar
Vanilla
- Caramel Fleur de Sel**
à la fleur de sel de Camargue avec des morceaux de caramel
Salted butter caramel
- Menthe**
avec des éclats de chocolat noir
Mint chocolate
- Rhum-Raisins**
au rhum des Antilles françaises, avec des raisins macérés au rhum
Rum-Raisin

- Chocolat Noir**
à base de chocolat Barry Callebaut à 70% de cacao d'Équateur
Dark Chocolate
- Banane**
avec des morceaux de banane
Banana
- Noix de coco¹**
avec de la noix de coco râpée
Coconut
- Parfum Tiramisu¹⁻⁵**
glace avec des morceaux de biscuit saveur café au marsala et une sauce café-cacao

- Café**
avec du café Arabica de Colombie
Coffee
- Chocolat au lait**
avec des morceaux de chocolat au lait
Milk chocolate
- Pistache**
avec des éclats de pistaches de Californie grillées
Pistachio
- Barbe à Papa**
Parfum barbe à papa

Nos sorbets plein fruit



- Citron Jaune**
avec des morceaux de citron jaune de Sicile
Lemon
- Ananas**
avec de l'ananas des Philippines et des morceaux d'ananas confits
Pineapple
- Fraise**
avec des morceaux de fraise
Strawberry

- Abricot**
avec des morceaux d'abricot de Méditerranée
Apricot
- Cerise**
à la cerise griotte avec des morceaux de cerise
Cherry
- Fruit de la Passion**
au fruit de la passion d'Équateur avec des morceaux de mangue
Passion fruit

- Cassis**
avec des baies de cassis
Blackcurrant
- Citron Vert**
avec des zestes de citron vert
Lime
- Pêche de Méditerranée**
avec morceaux de pêche de méditerranée
Peach

Nos Cornets

- 1 boule** Parfum au choix 2,00€
- 2 boules** Parfums au choix 3,50€
- 3 boules** Parfums au choix 5,00€
- Supplément crème fouettée** 1,00€

Nos desserts

- Fromage blanc des Alpes** 4,50€
sucre ou miel ou coulis
- Coulant gourmand au chocolat** 5,00€
crème anglaise et crème fouettée
- Mi-cuit caramel au beurre salé** 5,00€
éclats de caramel
- Dessert du moment** 5,50€
- Café ou Thé gourmands** 6,00€
- Le Baba des tours** 6,80€
Joli baba à la liqueur de Frigolet*, sorbet citron, crème fouettée



Pina Colada Glacée
Noix de Coco, Ananas, avec Rhum*



Thé Gourmand



Café Gourmand

Les Coupes Alcoolisées

- Mojito Givré** 8,00€
2 boules Citron Vert, citron fruit menthe fraîche, Rhum*
- Get Set** 8,00€
2 boules Menthe chocolat avec Peppermint *
- Sweet Irish** 8,00€
Café, Vanille avec crème de Whisky*
- Pina Colada glacée** 8,00€
Noix de Coco, Ananas, Rhum*

Nos Coupes Glacées



Inspiration Vacherin
Fruit de la Passion, Fraise, meringue, sauce à la fraise, crème fouettée



Solo tiramisu
2 boules Tiramisu sauce chocolat, crème fouettée



La Cabanaise
Cerise, abricot, Pêche, coulis d'abricot, fruit, crème fouettée



Banoffee
Banane, Caramel, Chocolat au lait, sauce caramel beurre salé, crème fouettée



Les Liégeois
2 boules Chocolat, 1 boule Vanille sauce chocolat ou 2 boules Café, 1 boule Vanille, sauce café ou 2 boules Caramel Fleur de Sel, 1 boule Vanille, sauce caramel et crème fouettée



Dame Blanche
3 boules Vanille, sauce chocolat, crème fouettée

(1) Glace - (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises
(3) Sorbet plein fruit : Teneur en fruits à 45% minimum pour les fruits usuels. Teneur réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte.
(4) Aujourd'hui nous garantissons que plus de 50% des fruits utilisés sont issus de l'agriculture durable et nous avons pour objectif d'avoir l'ensemble de nos fruits cultivés de façon durable. (S) Non fabriqué en France.
Toutes nos recettes Carte d'Or restauration sont fabriquées en France (S2) à l'exception des gammes Création Glacée et Recettes à l'Italienne, qui sont fabriquées en Europe et qui représentent 5% des ventes. * Peut contenir des traces de lait, ne convient pas aux personnes allergiques aux protéines de lait. Référence disponible à écoulement des stocks du distributeur.