

FR

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING

MENU DU DÉJEUNER

de 12h30 à 16h00

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud caramélisé, avec vinaigrette à la fraise 

Salade Niçoise     

Cannelloni farcis à la brandade de morue,

sauce pil-pil (supl. 2€)         

Gnocchi au pesto rouge avec copeaux de parmesan         

Légumes grillés avec émulsion d'aïoli 

Ragoût de pois chiches à la riojana 

Fèves sautées avec lardons et

oignons confits (supl. 2€) 

PLATS PRINCIPAUX

Spaghettis noirs aux gambas à l'ail     

Omelette de calçots et sauce romesco       

Seiche mijotée avec pommes de terre épicées      

Saumon au beurre d'aneth et

légumes vapeur (supl. 3€) 

Jarret de porc rôti avec parmentier aux pommes 

Côtes de chevreau panées avec des frites ou

des piments padrón (supl. 4€)      

Entrecôte de bœuf maturé grillée avec frites ou

piments de Padrón (supl. 6€)

DESSERTS

Riz au lait maison 

Gâteau au fromage Manchego avec sauce au

caramel salé (supl. 2€)      

Brownie au chocolat et glace au

yaourt bulgare (supl. 2€)     

Ananas caramélisé et crème pâtissière  

Pannacotta au dulce de leche  

Salade de fruits d'hiver

Dessert ou café inclus

Boissons non comprises

















28,50€

TVA INCLUDED













À PARTAGER

Assortiment d'olives.....	5.00 €
« Le Mariage » – Anchois du Cantabrique et boquerones.....	15.00 €
     	
Nos patatas bravas.....	9.00 €
       	
Jambon ibérique 100 % bellota et pain cristal.....	27.00 €
    	
Croquettes maison de ragoût.....	8.00 €
  	
Croquettes maison d'agneau.....	8.00 €
  	
Gambas à l'ail.....	18.00 €
 	
Carpaccio de morue d'Islande, pâté d'olives noires et agrumes.....	15,50 €
  	
Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de truffe noire.....	16.50 €
	
Torreznos de Soria.....	12.00 €
	
Portion de pain « cristal » croustillant.....	6.00 €
    	











SALADES

Burrata des Pouilles avec tomates de saison et éclats de fruits secs.....	18.00 €
   	
Salade César avec filet de poulet croustillant.....	15.50 €
       	
Filets de thon marinés, tomates et oignon nouveau.....	13.00 €
 	
Légumes grillés avec émulsion d'aïoli.....	11.00 €
 	

PÂTES ET RIZ

Cannelloni de rôti à la béchamel truffée	14.00 €
   	
Fagottini à la poire et au gorgonzola	16.50 €
<i>Pâtes fraîches farcies au pecorino, poire et fromage affiné</i>	
  	
Tortellini funghi al tartufo	17.50 €
<i>Pâtes farcies à la stracciatella, truffe et sauce aux champignons</i>	
  	
Riz crémeux au canard et aux shiitakés	19.00 €
 	

NOS VIANDES ET POISSONS

Épaule d'agneau avec légumes rôtis	34.00 €
Filet de bœuf maturé avec frites ou piments de Padrón	28.50 €
Joues de porc ibérique braisées, sauce au Porto	19.00 €
	
Filet de thon Balfegó avec légumes en julienne	25.50 €
 	
Dorade grillée et parmentier de patate douce rôtie	26.00 €
<i>Pièce entière</i>	
 	
Poulpe avec pommes de terre au mortier et aïoli au kimchi	28.00 €
    	

MENU ENFANT

Poulet pané + 1 boule de glace ou salade + 1 boisson	16.00 €
Escalopes de filet de bœuf + 1 boule de glace ou Salade de fruits d'hiver + 1 boisson	19.00 €
<i>Accompagnement au choix : frites ou macaronis à la bolognaise</i>	

DOUCEURS

Millefeuille au chocolat blanc et framboises..... 6.50 €



Salade de fruits d'hiver..... 6.50 €

Ananas caramélisé et crème pâtissière..... 6.50 €



Brownie au chocolat et glace au yaourt bulgare..... 7.50 €



Gâteau au fromage manchego et fraises..... 7.50 €



Gâteau « Sacher » avec coulis de fruits rouges 7.50 €

Végane, sans gluten ni lactose

Coupe de glace avec crumble d'amandes – 2 boules..... 6.50 €

Chocolat, framboise, crème, vanille ou pistache



CARTE DES ALLERGÈNES



GLUTEN



POISSONS



CÉLERI



SÉSAME



FRUITS À COQUE



CRUSTACÉS



ARACHIDES



MOUTARDE



MOLLUSQUES



LUPIN



ŒUFS



LAIT



SULFITES



SOJA

En conformité avec le RD 1021/2022 du 13 décembre, le poisson servi cru ou pratiquement cru a été soumis à un processus de congélation préalable à une température égale ou inférieure à -20 °C pendant au moins 24 h.



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING