

FR

# THE LAKEHOUSE

---

B I S T R O T



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING

# MENU DU DÉJEUNER

de 12h30 à 16h00

## ENTRÉES

Soupe de melon à la menthe et croustillant de jambon

Salade grecque 

*(Mesclun, concombre, tomates cerises, olives Kalamata et feta)*

Salade de pâtes au pesto   

Tartare de thon Balfegó, aubergine rôtie et kimchi (supl. 3€)    

Carpaccio de bœuf (supl. 2€)  

Focaccia au brie, jambon ibérique et champignons (supl. 2€)  





Poke de saumon    

*(Saumon, edamame, mangue, avocat, riz basmati, concombre)*

## PLATS PRINCIPAUX

Aubergine rôtie, cottage cheese et miel    

Ratatouille by Infitum

Brioche de gambas à la Maine et mayonnaise Kewpie    

Poulet fermier grillé sur pommes de terre panées avec une touche de citron et de thym

Agneau grillé au chimichurri et pommes de terre panées (supl. 2€)

Bar avec crème d'asperges (supl. 3€)    

Entrecôte de bœuf maturée grillée avec frites ou poivrons du Padrón (supl. 6€)

## DESSERTS

Carpaccio de figues, fromage frais et noix  

Sorbet citron, mangue et fruit de la passion

Mousse au chocolat  

Tartare de fraises et glace à la vanille 

Tatin de pomme avec glace à la cannelle (supl. 2€)   

Cheesecake de manchego aux fruits rouges (supl. 2€)  

Tiramisu à la pistache (supl. 3€)    

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 €
<i>Végane, sans gluten ni lactose</i>	
Coupe de glace avec crumble d'amandes – 2 boules.....	6.50 €
<i>Chocolat, framboise, crème, vanille ou pistache</i>	

## 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