

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING

MENU DE DÉJEUNER

de 12h30 à 16h00

ENTRÉES

Miettes de pain au raisin et à la pancetta 

Poêlée de champignons avec œuf poché 

Parmigiana d'aubergine à la sauce tomate, parmesan et basilic  

Cannelloni aux fruits de mer et sauce velouté (suppl. +3 €)    

Sardine fumée sur toast d'escalivada et mousse de parmesan   

Salade de patate douce à la ventrèche de thon (suppl. +2 €)  

Scarole, romesco et orange   

PLATS PRINCIPAUX

Fricandó traditionnel  

Colin et palourdes au pil-pil vert  

Ragoût de haricots aux épinards et morue 

Riz crémeux au homard (suppl. +8 €) 

Timbale d'aubergine à la bolognaise végétale   

Bar à la donostiarra (suppl. +4 €) 

Entrecôte de bœuf maturé grillée avec frites
ou poivrons de Padrón (suppl. +6 €)

DESSERTS

Crème catalane  

Coulant INFINITUM (suppl. +2 €)    

Tarte de Santiago maison avec

glace au nougat (suppl. +2 €)   

Miel et mató 

Pudding au chocolat et à l'orange   

Salade de fruits d'hiver

Dessert ou café inclus

Boissons non comprises

28.50€

TVA INCLUSE

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