

LES COCKTAILS

12€

EDGAR 15cl
Liqueur de Bergamote,
Prosecco, basilic,
pamplemousse

COSMOPOLITAN 9cl
Vodka, Jus de citron,
Jus de cranberry, Cointreau

HUGO SPRITZ 15cl
Liqueur de fleur de sureau,
prosecco, feuilles de menthe

PALOMA 9cl
Tequila, jus de pamplemousse,
schweppes tonic

JACK ON LIME 9cl
Jack Daniel's, purée de framboise,
citron vert

NEGRONI 9cl
Gin, Martini rouge, Campari

LES MOCKTAILS

9,9€

VANILLON 20cl
Jus de mangue, jus de passion,
citron vert, sirop de vanille

PINK TONIC 20cl
Jus de framboise, jus de litchi,
schweppes tonic

SOBER SPRITZ 20cl
Sober spritz, schweppes tonic

LES DIGESTIFS

4CL

Calvados Drouin 9
Armagnac, Château de Laubade VSO 12
Hennessy Fine de Cognac VS 14
Cognac Hennessy XO 34
Eaux-De-Vie : Mirabelle, Poire, Framboise, Kirsch 9
Cointreau ou Grand Marnier 9
Manzana ou Limoncello 9
Get 27, Get 31 ou Bailey's 9

LES ALCOOLS

4CL

Accompagnement
soft pour alcool, 25cl
3

RHUM
Rhum Trois Rivière Ambré 9
Rhum Dillon Blanc 9

TEQUILA
Tequila San José 9

VODKA
Vodka Smirnoff 9
Vodka Absolut 14
Vodka Belvedere 11

WHISKY
J&B Rare 9
Jack Daniels 11
Jameson 10
Johnnie Walker Black 11
Bulleit Bourbon 11
Aberlour 10 ans 13
Monkey Shoulder 16

GIN
Gin Bombay Sapphire 9
Gin Gordon's 9

LES SOFTS

EAUX MINÉRALES 50cl 100cl 25cl
Evian 4,5 6 3,5
San Pellegrino 4,5 6
Badoit 4,5 6
Vittel 4,5 6

SODA
Coca ou Coca Zéro, 33cl 6
Schweppes Agrumes ou Tonic, 25cl 6
Fanta, 25cl 6
Fuzetea, 25cl 6
Red Bull, 25cl 6
Perrier, 33cl 6

JUS DE FRUITS 25cl
Orange, Ananas, Mangue,
Pomme, Tomate, Cranberry, Fraise,
Framboise ou Litchi 6

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉTERIE
Expresso café ou Décaféiné 3,5
Café aromatisé vanille ou caramel 3,7
Café serré 3,5
Cappuccino ou Café crème 4,5

THÉ / TISANE
Palais des Thés au choix
(Demandez notre sélection) 4

LES VINS

Blancs

ALSACE 15cl 75cl
AOP Pinot Gris Réserve Lorentz-Woerten 48

BOURGOGNE
AOP Macon Fuissé Domaine Thibert Miranda 10 48
AOP Chablis St Martin Domaine Laroche 58
AOP Montagny 1er cru Domaine de Montorge 78
AOP Pouilly Fuissé Domaine Renaud Vieilles Vignes 88
AOP Beaujolais - vignification Bourguignonne Domaine des Terres Dorées 9 40

CÔTES-DU-RHÔNE
AOP Côtes du Rhône Magie d'une terre blanche 28
AOP Coteaux du Lyonnais Grands Prieurs 38

BORDEAUX
AOP Bordeaux Château Gantonnet 34

Rouges

ALSACE 15cl 75cl
AOP Pinot Noir Réserve Lorentz Woerten 38

BORDEAUX
AOP Saint-Émilion Grand Cru Château Bellerose 58
AOP Pauillac de Batailley 88
AOP Saint-Julien Duluc de Branaire Ducru 98
AOP Graves Clos de La Bonneterie 10 42
AOP Lalande-de-Pomerol Promesse 68
Du Vieux Château Gachet 68

BOURGOGNE
AOP Bourgogne Rochebin 48
AOP Haute Côtes de Nuits Plaurient 68
AOP Mercurey Domaine du Meix Foulot 78
AOP Morgon Domaine des Terres Dorées 58

Champagne

Castelnau Brut 12cl 75cl
Pommery Cuvée Brut Royal 13 69
Moët & Chandon Brut 92
Moët Ice 93
Ruinart Blanc De Blanc 125
Pommery Cuvée Brut Rosé Royal 160
French Bloom (Péillant Sans Alcool) 110 80

VAL DE LOIRE 15cl 75cl
AOP Saumur Tuffeau 32
AOP Cheverny Domaine Maison Terra Vitis 8 38
AOP Pouilly Fumé Domaine Veneau 58

PROVENCE
AOP Côtes de Provence 48
Les Ferrasses de Tamary 48
AOP Côtes de Provence
Château Saint Maur L'Excellence 48

LANGUEDOC
IgP Languedoc Chardonnay 6 29
Les Bories Blanques 32
AOP Costière de Nîmes Château Beaubois 9 40
AOP Muscat de Rivesaltes 40

RHÔNE 15cl 75cl
AOP Côte Du Rhône Maison Sinae 8 36
Château Gicon Hve
AOP Crozes Hermitage Signature
Domaine Michelas St-Jemms AB 58
AOP Saint-Joseph Pierre Gaillard 78

LOIRE
AOP Cheverny Domaine Terra Vitis 33
AOP Chinon Domaine Pierre-Sourdais 43
Le Moulin A Tan AB 33
AOP Coteaux-du-Vendomois Montagne Blanche 7 33

SUD OUEST
IgP Cevennes Cevanna N°3 Vignobles Boissier 6 29
AOP Pic Saint-Loup Château De Lascaours Nobilis AB 48

PROVENCE
AOP Côtes de Provence 48
Château Saint-Maur L'Excellence 48

Rosé

PROVENCE 15cl 75cl
AOP Côtes de Provence Maur&More 8 38
AOP Côtes de Provence
Les Ferrasses de Tamary 42
AOP Côtes de Provence
Château Saint-Maur L'Excellence 48
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige 52

LES BIÈRES

Affligem, 25cl 6,5
Heineken, 25cl 6,5
Desperados, 33cl 9
Heineken 0.0, 33cl 6

LES APÉRITIFS

J&R Vin Blanc, 15cl 9
J&R Royal, 15cl 15
Martini Rouge, Dry Ou Blanc, 8cl 8
Pastis Ou Ricard, 4cl 8
Porto Rouge Ou Blanc, 8cl 8

Le PAVILLON du LAC



LES ENTRÉES

Le bonheur est dans la terrine

L'ŒUF MAYONNAISE	11	LES POIREAUX VINAIGRETTE	11
Œuf fermier		Classique de brasserie	
LA SOUPE À L'OIGNON	12	LES RIS DE VEAU	20
Gratinée comme à Paris		Juste snachés	
LA TERRINE DE CAMPAGNE	13	LA SALADE DE FRISÉE	14
A votre table		& ses petits lardons	
LE GRAYLAX DE SAUMON	16	LES GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE	14
En bocal, pas banal !		Label rouge	



LES SPÉCIALITÉS

Du pavillon

LE POULET FERMIER
Volaille fermière cuite basse température avec beaucoup d'herbes et d'aromates.

A vous de choisir deux garnitures...

29 PAR PERSONNE
pour deux mangeurs



LE FAUX FILET – 600G
Bœuf français préparé à la perfection et servi avec un jus corsé.

A vous de choisir deux garnitures...

39 PAR PERSONNE
pour deux mangeurs

MENU ENFANT

Plat-Dessert
14€
Réservé aux enfants de moins de 12 ans

Plat	Dessert
SUPRÊME DE VOLAILLE frites et mayonnaise	2 BOULES DE GLACES au choix
SAUMON À LA PLANCHA purée de pomme de terre, quartier de citron	

LES PLATS

Moins de dramas, plus de foie gras

LE FILET DE BŒUF	39
Sauce au poivre et servi avec ses frites fraîches	
LE COQUELET EN CRAPAUDINE 400G	34
Et à la diable ! Une sauce tomate et relevée avec du piment et du vinaigre... Servi avec des pommes grenaille	
LA BLANQUETTE DE VEAU	26
Petits Paris bien assaisonnés et riz parfumé	
LA SAUCISSE COUTEAU	24
Saucisse de veau et volaille française façonnée artisanalement par la Maison Brosset, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée	
LE SAUMON À LA PLANCHA ET SES POMMES GRENAILLE	27
Servi avec une sauce béarnaise maison	
LE PAVÉ CABILLAUD	30
Servi avec son beurre blanc et des épinards	
LE FILET DE BAR	28
Servi avec des haricots verts croquants et une sauce hollandaise maison	
LE CHOU FLEUR ET SA CRÈME CITRONNÉE	24
La spécialité végétarienne de notre chef Julien, très gourmand...	



LES DESSERTS

À cœur coulant, rien d'impossible

LA TARTE AUX POMMES À PARTAGER	14 /PERS.	LA PROFITEROLE	11
Caramel beurre salé, chantilly mascarpone, découpée devant vos yeux		Sauce onctueuse au chocolat et servie avec des noix de pécan caramélisées	
LE PARIS—BREST	11	LE MOELLEUX CHOCOLAT	11
Revendiqué meilleur Paris-Brest de France et de Navarre...		Framboises éclatées en topping	
LA CRÈME BRULÉE	11	LA PAVLOVA EXOTIQUE	11
Classique de brasserie		Une meringue aérienne et beaucoup de passion dans ce dessert	

L'ASSIETTE DE FROMAGES
12

MENU DÉJEUNER

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIES

Entrée - Plat
ou Plat - Dessert
30€

Entrées	Plats	Desserts
L'ŒUF MAYONNAISE Œuf fermier	LA SAUCISSE COUTEAU Saucisse de veau et volaille française façonnée artisanalement par la Maison Brosset, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée	LA CRÈME BRULÉE Classique de brasserie
LES POIREAUX VINAIGRETTE Classique de brasserie	LE SAUMON À LA PLANCHA ET SES POMMES GRENAILLE Servi avec une sauce béarnaise maison	DESSERT DU SEMAINIER
LA SOUPE À L'OIGNON Gratinée comme à Paris	PLAT DU SEMAINIER	

Prix nets en euros TTC.
Nous n'acceptons pas les chèques bancaires et devises étrangères. Cartes bancaires acceptées (visa, CB, Mastercard, American express, etc.). Chèques cadeaux, chèques vacances non acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En respect de la législation avec les débitants d'alcool, et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire.
Les millésimes ne pouvant être garantis au cours de l'approvisionnement, ceux-ci peuvent être renseignés par le maître d'hôtel sur simple demande. Produits allergènes et origine des viandes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Carafe d'eau gratuite.

GARNITURES

Frites croustillantes, Purée bien beurrée
Riz parfumé, Haricots verts,
Tombée d'épinard, Pommes grenaille (+5€)

BELLES TRANCHES
de pain
SUR TABLE