

<p>6 Fr. 75.-</p> <p>Cocktail de Homard</p> <p>Avocat Pamplemousse</p> <p>****</p> <p>Train de Côtes de Bœuf Limousin</p> <p>Pommes Darphin</p> <p>Légumes en jardinière</p> <p>****</p> <p>Petites Mignardises</p> <p>Sorbet maison</p> <p>****</p> <p>*</p>	<p>7 Fr. 66.-</p> <p>Saumon fumé sauvage</p> <p>d'Ecosse</p> <p>Petite Brioche maison</p> <p>****</p> <p>Filets mignons de Veau en croûte</p> <p>Morilles à la crème</p> <p>Tagliatelles maison</p> <p>****</p> <p>Bavarois aux Fruits de saison</p> <p>****</p> <p>*</p>
<p>8 Fr. 86.-</p> <p>Tartare de Saumon</p> <p>Sashimi de thon</p> <p>****</p> <p>Demi Homard à la vapeur</p> <p>Emulsion au Citron</p> <p>****</p> <p>Filet de Bœuf rôti au four</p> <p>Et ses Pommes Rattes (saison)</p> <p>légumes</p> <p>****</p> <p>Meli mélo de Desserts gourmands</p>	<p>9 Fr. 82.-</p> <p>Buffet d'Antipasti vari</p> <p>****</p> <p>Ravioli casalinghi al'Astice</p> <p>****</p> <p>Canneloni ripieni alla Ricotta e Spinaci</p> <p>****</p> <p>Filetto de Salmone alla Griglia</p> <p>****</p> <p>Arrosto di Vitello</p> <p>Verdura e Patatine</p> <p>****</p> <p>Torta ghiacciata</p>



## Restaurant du Lac de Bret

*Chers Clientes et Clients*

*Nous vous remercions de votre aimable demande et avons le plaisir de vous transmettre ces quelques menus.*

*Les menus étant susceptibles d'être modifiés nous sommes à votre disposition pour en parler*

*Nous sommes à même de répondre à tous vos souhaits et pouvons exécuter toutes spécialités*

*Dans l'espoir d'avoir répondu à toutes vos attentes, nous vous adressons, nos meilleures salutations*

**Famille DA DALTO**

JR RESTAURANTS SA

CH. DU LAC 7

CP. 20

1070 PUIDOUX

Tel : 0219461126 // Mail : lac.bret@bluewin.ch // Internet : lac-bret.ch

<p>1 Fr. 44.-</p> <p>Assiette de Crudités</p> <p>Melon / Avocat</p> <p>****</p> <p>Filet mignon de Porc</p> <p>Sauce aux Champignons</p> <p>Légumes de saison</p> <p>Pommes au Four</p> <p>****</p> <p>Vacherin glacé maison</p> <p>****</p> <p>*</p>	<p>2 Fr. 49.-</p> <p>Hors d'Œuvres variés</p> <p>(Melon –jambon de Parme - cocktail de crevettes</p> <p>Crudités - saumon fumé)</p> <p>****</p> <p>Longe de Veau aux herbes</p> <p>rôtie au Four</p> <p>Sauce à la Moutarde</p> <p>Pommes nouvelles rissolées</p> <p>Légumes</p> <p>****</p> <p>Coupe de Fruits de saison</p> <p>Glace maison</p> <p>****</p> <p>*</p>	<p>5 MENU DE GALA Dès Fr. 65.-</p> <p>UN BUFFET FROID COMPOSE DE :</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1113 245 1630 842"> <p><i>ANTIPASTI A L'ITALIENNE</i></p> <p><i>TOMATES ET MOZZARELLA</i></p> <p><i>TERRINES DIVERSES</i></p> <p><i>FARANDOLE DE SALADES</i></p> <p><i>LEGUMES DE SAISON GRILLES</i></p> <p><i>MELON DE CAVAILLON (SAISON)</i></p> <p><i>FOIE GRAS ET SA BRIOCHE</i></p> <p><i>HOMARD A LA PARISIENNE</i></p> <p><i>SALADE D'AVOCATS ET FRUITS DE MER</i></p> <p><i>HUITRES (SAISON)</i></p> </td> <td data-bbox="1630 245 2136 842"> <p><i>SAUMON EN BELLEVUE</i></p> <p><i>CREVETTES EN COCKTAIL</i></p> <p><i>SALADE DE FRUITS DE MER</i></p> <p><i>MOULES EN BUISSON</i></p> <p><i>SAUMON FUME</i></p> <p><i>CREVETTES ENTIERES A L'AIL</i></p> <p><i>JAMBON CRU DE PARME</i></p> <p><i>VIANDE SECHEE</i></p> <p><i>JAMBON A LA BORNE</i></p> <p><i>CAVIAR</i></p> </td> </tr> </table>		<p><i>ANTIPASTI A L'ITALIENNE</i></p> <p><i>TOMATES ET MOZZARELLA</i></p> <p><i>TERRINES DIVERSES</i></p> <p><i>FARANDOLE DE SALADES</i></p> <p><i>LEGUMES DE SAISON GRILLES</i></p> <p><i>MELON DE CAVAILLON (SAISON)</i></p> <p><i>FOIE GRAS ET SA BRIOCHE</i></p> <p><i>HOMARD A LA PARISIENNE</i></p> <p><i>SALADE D'AVOCATS ET FRUITS DE MER</i></p> <p><i>HUITRES (SAISON)</i></p>	<p><i>SAUMON EN BELLEVUE</i></p> <p><i>CREVETTES EN COCKTAIL</i></p> <p><i>SALADE DE FRUITS DE MER</i></p> <p><i>MOULES EN BUISSON</i></p> <p><i>SAUMON FUME</i></p> <p><i>CREVETTES ENTIERES A L'AIL</i></p> <p><i>JAMBON CRU DE PARME</i></p> <p><i>VIANDE SECHEE</i></p> <p><i>JAMBON A LA BORNE</i></p> <p><i>CAVIAR</i></p>
<p><i>ANTIPASTI A L'ITALIENNE</i></p> <p><i>TOMATES ET MOZZARELLA</i></p> <p><i>TERRINES DIVERSES</i></p> <p><i>FARANDOLE DE SALADES</i></p> <p><i>LEGUMES DE SAISON GRILLES</i></p> <p><i>MELON DE CAVAILLON (SAISON)</i></p> <p><i>FOIE GRAS ET SA BRIOCHE</i></p> <p><i>HOMARD A LA PARISIENNE</i></p> <p><i>SALADE D'AVOCATS ET FRUITS DE MER</i></p> <p><i>HUITRES (SAISON)</i></p>	<p><i>SAUMON EN BELLEVUE</i></p> <p><i>CREVETTES EN COCKTAIL</i></p> <p><i>SALADE DE FRUITS DE MER</i></p> <p><i>MOULES EN BUISSON</i></p> <p><i>SAUMON FUME</i></p> <p><i>CREVETTES ENTIERES A L'AIL</i></p> <p><i>JAMBON CRU DE PARME</i></p> <p><i>VIANDE SECHEE</i></p> <p><i>JAMBON A LA BORNE</i></p> <p><i>CAVIAR</i></p>				
<p>3 Fr. 55.-</p> <p>Filets de Perches meunière</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>****</p> <p>Contrefilet de Bœuf rassis sur Os</p> <p>Sauce Poivre Vert</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Légumes de Saison</p> <p>****</p> <p>Parfait glacé au Grand Marnier</p> <p>****</p> <p>*</p>	<p>4 Fr. 61.-</p> <p>Marmite de Champignons sauvages</p> <p>En Feuilleté</p> <p>****</p> <p>Carré de Veau au Four du pays</p> <p>Pommes Mousseline</p> <p>Meli mélo de Légumes</p> <p>****</p> <p>Trio de desserts gourmands</p> <p>****</p> <p>*</p>	<p>SORBET AU LIMONCELLO</p> <p>****</p> <p>CUISSOT DE VEAU ENTIER RÔTI AU FOUR</p> <p>BOUQUETIERE DE LEGUMES</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>****</p> <p>PIECE MONTEE DE CIRCONSTANCE</p> <p>****</p> <p>*</p> <p><i>La caractéristique de ce menu est la variété des mets qui composent le buffet</i></p> <p><i>Son prix dépend de vos choix que nous nous ferons un plaisir d'adapter à votre budget</i></p>			