

6 Fr. 79.- Coktail de Homard Avocat Pamplemousse **** Train de Côtes de Bœuf Limousin Pommes Darphin Légumes en jardinière **** Petites Mignardises Sorbet maison **** *	7 Fr. 69.- Saumon fumé sauvage d'Ecosse Petite Brioche maison **** Filets mignons de Veau en croûte Morilles à la crème Tagliatelles maison **** Bavarois aux Fruits de saison ***** *
8 Fr. 89.- Tartare de Saumon Sashimi de thon **** Demi Homard à la vapeur Emulsion au Citron **** Filet de Bœuf rôti au four Et ses Pommes Rattes (saison) légumes **** Meli mélo de Desserts gourmands	9 Fr. 86.- Buffet d'Antipasti vari **** Ravioli casalinghi al'Astice **** Cannelonni ripieni alla Ricotta e Spinaci **** Filetto de Salmone alla Griglia **** Arrosto di Vitello Verdura e Patatine **** Torta ghiacciata



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

1Fr. 48.- Assiette de Crudités Melon / Avocat **** Filet mignon de Porc Sauce aux Champignons Légumes de saison Pommes au Four **** Vacherin glacé maison **** *	2Fr. 52.- Hors d’Œuvres variés (Melon –jambon de Parme - cocktail de crevettes Crudités - saumon fumé) **** Longe de Veau aux herbes rôtie au Four Sauce à la Moutarde Pommes nouvelles rissolées Légumes **** Coupe de Fruits de saison Glace maison **** *	5MENU DE GALADès Fr. 69.- UN BUFFET FROID COMPOSE DE : ANTIPASTI A L’ITALIENNE TOMATES ET MOZZARELLA TERRINES DIVERSES FARANDOLE DE SALADES LEGUMES DE SAISON GRILLES MELON DE CAVAILLON (SAISON) FOIE GRAS ET SA BRIOCHE HOMARD A LA PARISIENNE SALADE D’AVOCATS ET FRUITS DE MER HUITRES (SAISON) SAUMON EN BELLEVUE CREVETTES EN COKTAIL SALADE DE FRUITS DE MER MOULES EN BUISSON SAUMON FUME CREVETTES ENTIERES A L’AIL JAMBON CRU DE PARMES VIANDE SECHEE JAMBON A LA BORNE CAVIAR	
3Fr. 59.- Filets de Perches meunière Pommes vapeur **** Contrefilet de Bœuf rassis sur Os Sauce Poivre Vert Gratin Dauphinois Légumes de Saison **** Parfait glacé au Grand Marnier **** *	4Fr. 65.- Marmite de Champignons sauvages En Feuilleté **** Carré de Veau au Four du pays Pommes Mousseline Meli mélo de Légumes **** Trio de desserts gourmands **** *	SORBET AU LIMONCELLO **** CUISSOT DE VEAU ENTIER RÔTI AU FOUR BOUQUETIERE DE LEGUMES POMMES DE TERRE **** PIECE MONTEE DE CIRCONSTANCE **** * La caractéristique de ce menu est la variété des mets qui composent le buffet Son prix dépend de vos choix que nous nous ferons un plaisir d’adapter à votre budget	