



*Bienvenue
Au Relais du Lac*



Tous nos plats sont « faits maison »



03 25 88 46 12

8 place Jean Robinet
52190 Villegusien le Lac
www.relaisdulac.eu

Café - Restaurant - Hôtel**

Menu du Logis

-24 €-

Entrée

*Crème brûlée au chorizo et safran, tuile de parmesan
et éclats d'olives noires*

Chorizo and saffron « crème brûlée »

Ou / or

*Pressé d'aubergine, de tomate confite et de chèvre frais en mille feuilles,
coulis de poivron*

*Pressed with eggplant, tomato confit and fresh goat cheese in leaves,
pepper coulis*

Ou / or

Soupe de poissons de roches et crustacés et ses toasts de rouille

Rockfish and crustacean fish soup with rust toast

Plat

Pavé de merlu du Cap, fleur de sel anisée, jus à la citronnelle

Cape hake steak, aniseed fleur de sel, lemongrass juice

Ou / or

*Faux filet de Simmental, jus corsé aux herbes et pointes
de saveur du jardin*

Filet of Simmental, spicy herbal juice

Ou / or

Magret de canard, jus de cerise et grué de cacao

Duck breast, cherry juice and cocoa

Fromage ou Dessert au choix à la carte

Cheese or dessert, choice in the carte



Carte brasserie

Salades :

- | | entrée | plat |
|--|--------|--------|
| - <i>Salade de Langres chaud</i> | 5,00€ | 8,50 € |
| <i>(Salade verte, lardons, œuf, croutons de Langres chaud)</i> | | |

Plats :

- | | |
|--|---------|
| - <i>Burger du Chef</i> | 13,00 € |
| <i>Pain maison, Steak haché 180g, emmental, jambon cru, tomate, oignon rouge, ketchup maison, salade, frites</i> | |
| <i>Homemade bread, 180g chopped steak, cheese, ham, tomato, red onion, homemade ketchup, salad, fries</i> | |
| - <i>Entrecôte, beurre maître d'hôtel, frites, salade</i> | 14,50 € |
| <i>Steak, parsley and garlic butter, fries, salad</i> | |

Menu du jour - Daily menu - 14 €

Selon le marché

Entrée - Plat - Fromage et Dessert

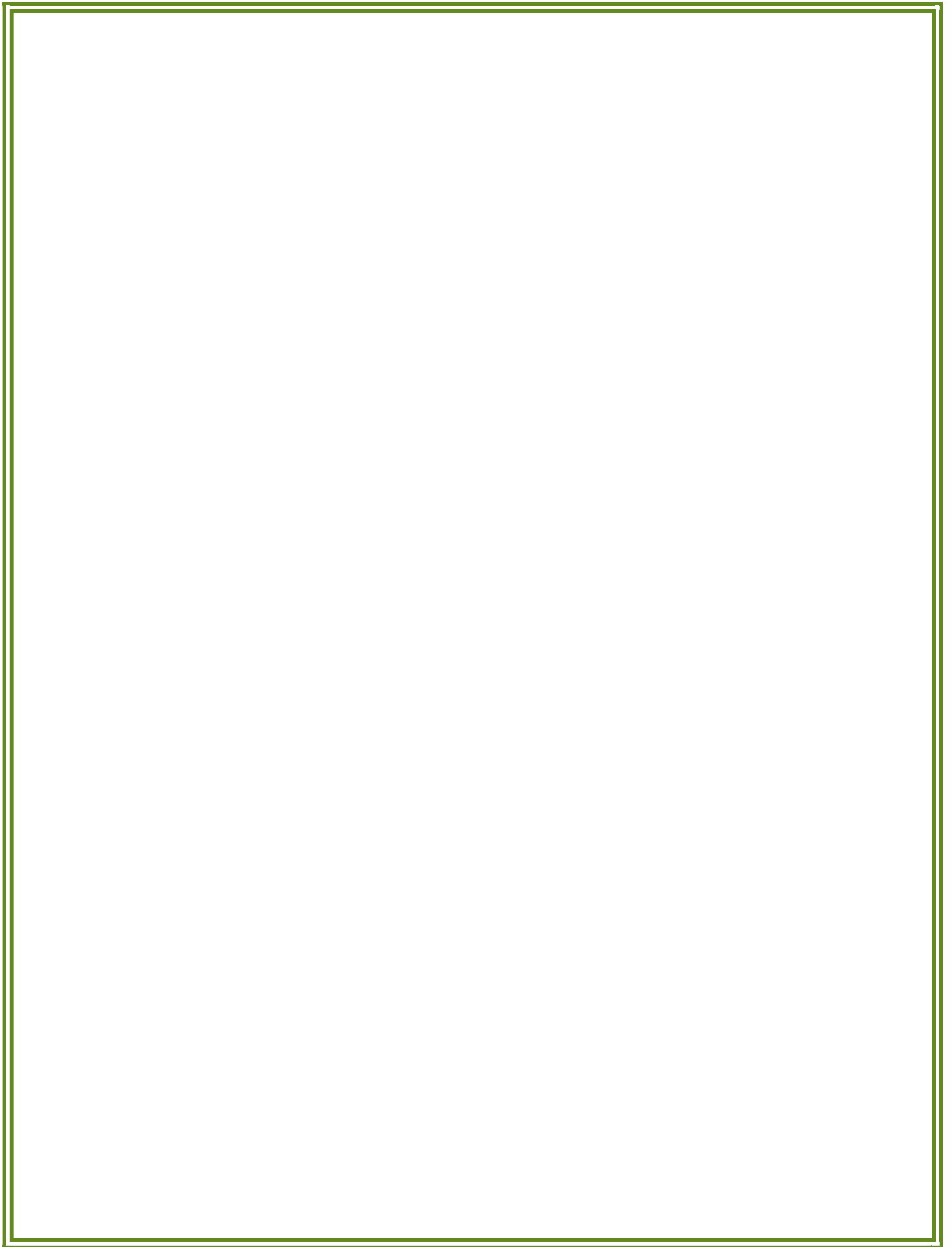
**Du lundi midi au vendredi midi Plat du jour seul = 9 €*

Menu enfant - children menu : 9€

Cordon bleu ou Steak haché / frites - Glace au choix

Cordon bleu or burger / French fries - ice cream choice





Carte

Entrées

- Crème brûlée au chorizo et safran, tuile de parmesan et éclats d'olives noires
Chorizo and saffron « crème brûlée » 7,00 €
- Pressé d'aubergine, de tomate confite et de chèvre frais en mille feuilles, coulis de poivron
Pressed with eggplant, tomato confit and fresh goat cheese in leaves, pepper coulis 7,00 €
- Soupe de poissons de roches et crustacés et ses toasts de rouille
Rockfish and crustacean fish soup with rust toast 8,00 €
- Suggestion du jour
Daily suggestion 4,00 €

Plats

- Pavé de merlu du Cap, fleur de sel anisée, jus à la citronnelle
Cape hake steak, aniseed fleur de sel, lemongrass juice 15,00 €
- Faux filet de Simmental, jus corsé aux herbes et pointes de saveur du jardin
Filet of Simmental, spicy herbal juice 15,00 €
- Magret de canard, jus de cerise et gruë de cacao
Duck breast, cherry juice and cocoa 14,00 €
- Suggestion du jour
Daily suggestion 10,00 €

Desserts

- Panacotta coco, coulis au fruit de la passion et mousse au Cointreau
Panna Cotta coconut, passion fruit coulis and Cointreau mousse 5,50€
- Ananas poché et son jus aux épices, petit sablé à la cannelle, glace Rhum raisin
Poached pineapple and its spice juice, cinnamon shortbread, rum grape ice cream 6,00 €
- Profiterole géante aux 3 glaces (vanille, chocolat et pistache)
Giant profiterolle with 3 ice creams 6,50 €
- Dessert du jour (en semaine uniquement)
Day dessert (week days only) 4,00 €
- Assiette de fromages
Cheese plate 3,50 €

