

LA BRASSERIE DU LAC



www.lacdecaniel.com

Accès internet gratuit



Les Animations de l'été

Dimanche 31 juillet : Tournoi de pétanque
Dimanche 14 août : Soirée Dance Floor
Dimanche 21 août : Guinguette

FORMULE BOWLING

à partir de **17,90€*** par personne

* (Menu du Lac + 1 partie de bowling)
Informez-nous dès votre arrivée de votre souhait de jouer au bowling.

Offre non cumulable avec une réduction tarifaire

	12h	18h	19h	24h	3h
Lundi à Jeudi					
Vendredi					
Samedi					
Dimanche					

Les jours fériés sont comptés comme des dimanches et les veilles de jours fériés comme des vendredis

4€ 5€ 6€

Menu du Lac **13,90€** hors boissons

Buffet du marché

Plat du jour*

- Omelette jambon ou fromage
- Andouillette grillée à la dijonnaise
- Steak à cheval (viande hachée cuite et son oeuf sur le plat)
- Tartare maison (viande crue et ses condiments)
- Coquillettes Normande (jambon, champignons, crème)
- Jambon à l'os sauce porto
- Suprême de poulet Vallée d'Auge
- Beignets de calamar sauce tartare
- Dos de colin vapeur à la crème
- Marmite de moules marinière
- Steak grillé sauce au poivre

Supplément autre dessert 3€

Dessert du jour*

- Mousse au chocolat
- Ile flottante
- Tiramisu
- Crème caramel
- Fromage blanc
- Gaufre ou Crêpe au sucre, confiture ou nutella®
- Assiette de deux fromages
- Gâteau de semoule

VÉRITABLE GLACE À L'ITALIENNE

Sunday du Lac (vanille, coulis caramel)
Mix (vanille/fraise au choix)

*servi uniquement du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés.

La Formule Express **9,90€** du midi

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés

Composez vous-même votre menu ...

- Buffet du marché + Plat
- ou Plat + Dessert
- ou Buffet du marché + Dessert
- ou Buffet du marché + 1 boisson*
- ou Plat + 1 boisson*

Servi en moins de 30 minutes!

* 50 cl Evian, 50 cl badoit rouge, 33 cl de Coca-Cola ou 25 cl de

Plat et Dessert à choisir parmi ceux proposés dans le menu du Lac.

Menu Tradition **17,90€** hors boissons

Buffet du marché

- Filet d'aile de raie au beurre citronné
- Pavé de saumon fumé à chaud et sa crème ciboulette
- Tête de veau gribiche
- Jarret de porc au thym et ses pommes de terre sarladaises
- Faux-filet (180 gr environ) sauce au choix
- Cuisse de canard confite

Consultez nos gourmandises

Garnitures

Frites - Coquillettes
Pomme vapeur
Riz Pilaf - Salade de saison
Légumes du jour

2ème garniture **1,50€**

Nos fromages

Assortiment 3 fromages
Salade de saison

3,90€

Menu Gourmet **23,90€** hors boissons

Buffet du marché

- Coquilles Saint-Jacques Bercy
- Filet de boeuf à la mignonette de poivre et son blinis de pomme de terre
- Dos de cabillaud en papillote

- Raclette traditionnelle*
- Fondue bourguignonne*
- Pierrade aux 3 viandes*

Consultez nos gourmandises

*supplément viande ou fromage 1,50€ les 100 gr - servis à partir de 2 pers.

Sauces au choix

- Poivre - Béarnaise - Crème -
- Dijonnaise - Tartare - Normande -
- Porto - Beurre maître d'hôtel

Sauce supplémentaire

0,50€

NOS GOURMANDISES

Les classiques

- Framboisier à la vanille et son biscuit amande
- Coeur fondant au chocolat noir (20 mn de cuisson)
- Elodie aux trois chocolats
- Mousse spéculos et son croquant de chocolat
- Baba bouchon au rhum et ses fruits de saison
- Salade de fruits
- Vacherin vanille fraise
- Gaufre ou Crêpe au choix (suzette, nutella®, confiture fraise ou abricot, sucre)
- Café ou thé gourmand
- Assiette 3 fromages et sa salade de saison
- Coupe de glace 3 boules (au choix)

Les coupes glacées

- Pêche Melba (1 boule vanille, 2 sorbets pêche, pêche fruit, crème fouettée, coulis de fruits rouges)
- Dame Blanche (3 boules vanille intense - chocolat chaud et crème fouettée)
- Les Liégeois (1 boule vanille intense, 2 boules chocolat ou 2 boules café pur arabica ou 2 boules caramel au beurre salé, crème fouettée)
- Banana Split (3 boules : 1 vanille intense, 1 chocolat noir, 1 cœur de fraise - banane, chocolat chaud - crème fouettée)
- La Pistacchio (2 boules pistache aux éclats de pistaches grillées et 1 boule chocolat, crème fouettée)
- Colonel (2 boules citron vert - 2 cl. de vodka)
- Coconut's (2 boules coco, 1 boule chocolat, crème fouettée)
- La Jamaïque (2 boules rhum raisin, 1 boule café, crème fouettée)
- Plaisir fruité (1 boule fruits de la passion, 1 boule framboise, cocktail de fruits)
- NOUVEAUTÉ!**
- Coupe Bio (1 boule fraise, 1 boule ciron, 1 boule abricot)

Glaces

Vanille intense, chocolat, café pur arabica, cœur de fraise, caramel au beurre salé, pistache, rhum raisin

Sorbets

Citron vert, framboise, pomme, pêche, noix de coco, fruits de la passion

Sorbets bio

Fraise, citron, abricot

Gâteau d'anniversaire (supplément de 3€ par pers. pour le Menu du Lac)

- Vacherin vanille/fraise
- Elodie (trois chocolats)
- Framboisier à la vanille et son biscuit amande

Supplément crème fouettée 0,60€
boule de glace 1,50€

1 tour de luge OFFERT

La viande servie à la Brasserie du Lac est issue d'animaux nés, élevés et abattus en France uniquement et en particulier en Normandie.

Notre partenaire d'hygiène alimentaire

Horaires d'ouverture : Service du midi : 12h00/14h00 - Service du soir : 19h00/21h00 - Tous les jours de l'année (sauf le dimanche soir hors saison)

Lac de Caniel - Rue du dessous des Bois - 76450 Vittefleury - 02 35 97 40 55 - www.lacdecaniel.com

Sur réservation
une semaine à l'avance

Menu Groupe 29,50€

Servi du lundi au vendredi midi

Autocaristes,
associations
et mairies

Kir ou Anis ou Jus de fruits
+ biscuits

Terrine de volaille

Mousseline de poisson sauce cocktail

Quiche au saumon fumé

Cornet de jambon macédoine ou asperges

Jambon à l'os sauce Porto

Basse-côte grillée ou rôtie sauce marchand de vin

Cuisse de canard confite

Dos de colin sauce crème

Salade et son Camembert

Tarte aux pommes grand-mère

Omelette norvégienne

Charlotte aux fruits

Gâteau 3 chocolats

Vin (blanc, rosé ou rouge) au pichet et café compris

Bouteille d'eau en supplément

Sorbet supplément de 2 €

Menu 35,00€

Kir ou Anis ou Jus de fruits
et ses 2 feuilletés chauds

Couffin de saumon fumé

Terrine maison aux légumes croquants

Salade norvégienne

Dartois du pêcheur

Salade de magret frais et fumé

Sorbet

Faux-filet rôti sauce vigneron ou au poivre

Rôti de loup aux écaillés de courgettes

Pintade fermière sauce suprême

Escalope de saumon sauce oseille

Blanquette de veau à l'ancienne

Salade et duo de fromages

Dessert (consulter notre carte)

Vin (blanc, rosé ou rouge) et café compris

Bouteille d'eau en supplément

Menu 42,00€

Kir pétillant du Lac
et ses 2 feuilletés chauds

Assiette nordique (4 sortes de poisson fumé)

Salade de crevettes à la provençale

Effiloché de blanc de volaille à l'aigre doux

Croustillant de pétoncles à la Dieppoise

Sorbet

Magret de canard façon périgourdine

Rôti de veau orloff

Entrecôte sauce beryc

Rôti de lotte armoricaine

Salade et duo de fromages

Dessert (consulter notre carte)

Vin (blanc, rosé ou rouge) et café compris

Bouteille d'eau en supplément

Menu 49,50€

Cocktail maison ou kir pétillant du Lac
et ses 3 feuilletés chauds

Foie gras de canard maison et ses toasts

Méli-mélo de langoustes et écrevisses

Salade gourmande (magret fumé, magret frais,

foie gras, gambas et saumon fumé)

Feuilleté du pêcheur

Sorbet

Filet de bœuf aux morilles

Noix de veau pâtissière sauce forestière

Gigot d'agneau façon gibier

Trilogie de poissons à la normande

Filet de flétan à la Dieppoise

Salade et trio de fromages

Dessert (consulter notre carte)

Vin (blanc, rosé ou rouge) et café compris

Bouteille d'eau en supplément



Menu JUNIOR 7,90€

Jusqu'à 6 ans

Steak haché frites

Nuggets frites

Saucisses frites

Cheese burger frites

Filet de colin sauce crème et pommes de terre

Dessert 1 boule de glace

Menu ADOS 13,50€

Jusqu'à 12 ans

Buffet d'entrées

Escalope de dinde à la crème

Dos de colin

Steak frites

Dessert glace ou à la carte

Les Poissons

Passer d'un menu 2 plats à un menu
3 plats en ajoutant un poisson !

1/2 homard termidor..... 27 €

Filet d'empereur au curcuma 14,60 €

Filet de cabillaud sauce crème 11,60 €

Pavé de saumon grillé

au beurre citronné 12,90 €

Filet de flétan au basilic 16,60 €

Trilogie de poissons

aux 3 poivres (selon marché)..... 12,70 €

Feuilleté aux fruits de mer 12,60 €

Filet de St Pierre au basilic..... 16,00 €

Dos de colin sauce crème 10,60 €

Nos Desserts

Les CHOCOLATS

Elodie (3 chocolats)

Opéra (chocolat et café)

Fôret noire

(cerises amarettos)

Croustillant au

chocolat (mousse chocolat

noir et lait + croustillant)

Les FRUITS

Framboisier

Délice aux fruits

de saison

Salade de fruits frais

Fraisier

Tulipe de fruits et

sorbets

Les TARTES

Tarte aux fruits

de saison

Tarte tatin

Tarte aux pommes

Tarte normande

CROC'EN BOUCHE - Pièce montée

4 choux et nougatine 6 €

5 choux et nougatine 7,50 €

Les GLACES

Vacherin (vanille fraise)

Omelette norvégienne

Nougat glacé

Droit de bouchon
4 € la bouteille



LA BRASSERIE DU LAC



Sur réservation
une semaine à l'avance

Plateau Repas 11,80€

- Saucisson frais, Saucisson sec
- 2 sortes de crudités
- 2 salades composées
- 2 sortes de viandes blanches
- 1/4 de melon
- 1 part de flan
- 1/4 de baguette
- 1 bouteille 50 cl Cristalline

Buffet Froid 31,20€

- Kir et biscuits
- Assortiment de charcuterie
- Salades composées, crudités
- Salade verte et son plateau de fromages
- Buffet de desserts
(gâteau au chocolat, gâteau aux fruits, tarte, glace)
- 1 pichet de vin rouge, rosé ou blanc
(pour 3 personnes)
- Café ou thé

Menu Goûter 6,50€

- 1 pâtisserie ou assiette des délices
- 1 boisson (Coca-Cola ou jus de fruits)
- Si boisson chaude, se référer à la carte

Formule Collation 15€

- Assiette anglaise
- 1 pâtisserie
- 1/4 de vin ou de cidre
- 1 café ou thé

SÉMINAIRES

- La 1/2 journée séminaire 10,00 €
- La journée séminaire..... 17,00 €

OPTIONS

- Location d'un vidéoprojecteur
(caution 300 €) 80,00 €
- Location de micro..... 10,00 €
- Ligne téléphonique 1/2 journée 12,00 €
- Ligne téléphonique journée 20,00 €
- 1/2 journée **WiFi** 12,00 €
- Journée **WiFi** 20,00 €

Formules COCKTAIL



- Champagne Nicolas Feuillate AOC
(la bouteille de 75 cl) 45,00 €
- Vin mousseux de qualité supérieure
«Veuve de Lalande» 21,00 €
- Jus de fruits (1 L) 7,20 €
- Coca-Cola (1,5 L) 6,10 €
- Perrier (1 L) 4,10 €
- Whisky (4 cl) 4,50 €
- Ricard (2 cl) 2,30 €
- Cidre (75 cl) 9,00 €

- Canapé froid, feuilleté chaud, navette
mousse de canard, navette mousse de
saumon ou petit four sucré (à l'unité) 1,00 €
- Pain surprise (50 parts) 30,00 €
- Assortiment de mini boudins
et saucisses (le kg) 15,00 €