menu

RESTAURANT DU LAC



valjoly.com

Vert Marine

Nord
le Département est là



LA CARTE

PLANCHES

Planche mixte *assortiment de fromages et charcuteries* — **17,50 €**

ENTRÉES

1/4 de Flamiche au Maroilles — **8,50 €**

Tartare de saumon et avocats aux épices douces — **8,90 €**

SALADES

Salade Caesar *salade, tomate, croûtons, sauce caesar, œuf dur, copeaux de parmesan, poulet grillé* — **14,50 €**

Salade de la Mer *salade, tomate, œuf dur, citron, saumon fumé, surimi, toast* — **16,20 €**

Salade Végé *salade, tomate, falafel, oignon ring, mozza stick* — **13,90 €**

BURGERS

Le Traditionnel *steak haché de bœuf, sauce burger, fromage burger, salade, tomate, oignon et frites* — **16,50 €**

Le Chicken *poulet, sauce burger, fromage burger, salade, tomate, oignon et frites* — **16 €**

Le Maroilles *steak haché de bœuf, salade, tomate, oignon et frites* — **18 €**

Le Végétarien *steak végétal, sauce burger, fromage burger, salade, tomate, oignon et frites* — **16,50 €**

VIANDES

Pièce du boucher *frites, salade* — **18,50 €**

Entrecôte grillée *frites, salade* — **27,30 €**

POISSONS

Fish & Chips *sauce tartare* — **15 €**

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, gratin dauphinois, pâtes, légumes, riz.

SAUCES

Poivre, échalote, maroilles, chorizo, moutarde à l'ancienne

SUPPLÉMENTS SAUCES OU ACCOMPAGNEMENTS

3 €

SPECIALITÉS DU CHEF

Filet de poulet gratiné au maroilles *frites, salade* — **16,50 €**

Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne *frites, salade* — **19 €**



MENU ENFANTS
JUSQU'A 12 ANS

PLATS

Steak haché

ou **Nuggets de poulet**

ou **Fish & Chips**

DESSERT

1 boule de glace

BOISSON

Sirop à l'eau

11,50 €

ÉVÉNEMENTS
PRIVÉS ET D'ENTREPRISES

Veuillez contactez notre service commercial pour organiser votre événement sur mesure



BOISSONS

SODAS ET JUS

Perrier	*33 cl*	**3,50 €**
Coca-Cola *classique, zéro ou cherry*	*33 cl*	**3,50 €**
Orangina	*25 cl*	**3 €**
Schweppes *tonic ou agrumes*	*25 cl*	**3 €**
Fuzetea	*25 cl*	**3 €**
Limonade	*33 cl*	**3 €**
Jus Looza *orange, ananas, pomme, abricot, tomate*	*20 cl*	**3 €**
Oasis tropical	*25 cl*	**3 €**
Fanta orange	*25 cl*	**3 €**
Supplément sirop		**0,80 €**

EAUX MINÉRALES

Villers *plate*	*50 cl*	**3,50 €**
	1 litre	**4,50 €**
San Pellegrino *pétillante*	*50 cl*	**4 €**
	1 litre	**5,50 €**
Carafe d'eau à disposition		

BOISSONS CHAUDES

Expresso	**1,90 €**
Expresso décaféiné	**2 €**
Expresso crème	**2,20 €**
Café allongé	**2,50 €**
Café allongé crème	**2,80 €**
Cappuccino	**3,60 €**
Chocolat chaud	**3,20 €**
Chocolat viennois	**3,80 €**
Thé	**2,60 €**

APÉRITIFS

Kir *Mûre, Cassis, Framboise*	*10 cl*	**3,90 €**
Kir pétillant *Mûre, Cassis, Framboise*	*10 cl*	**5,50 €**
Martini rouge / blanc *14.4°*	*4 cl*	**4,20 €**
Porto rouge / blanc *20°*	*4 cl*	**4,20 €**
Vodka Eristoff *37.5°*	*4 cl*	**5,20 €**
Rhum blanc *40°*	*4 cl*	**5,20 €**
Clan Campbell *40°*	*4 cl*	**5,60 €**
Ricard *45°*	*2 cl*	**3,90 €**
Picon Vin blanc	*15 cl*	**6,50 €**
Apérol Spritz *12.5°*	*20 cl*	**8,50 €**
Cocktail avec alcool	*20 cl*	**9 €**
Cocktail sans alcool	*20 cl*	**6,20 €**
Bailey's	*4 cl*	**5 €**
Muscat Riveyrac *15.5°*	*4 cl*	**4 €**

VINS EN PICHET

IGP Blanc Sauvignon *vif et frais aux notes de fruits exotiques*	*12 cl*	**3 €**
	25 cl	**4,90 €**
	50 cl	**7,50 €**
IGP Rouge Merlot *une attaque souple accompagnée d'une rondeur, fruité intense*	*12 cl*	**3 €**
	25 cl	**4,90 €**
	50 cl	**7,90 €**
IGP Rosé Syrah-Grenache *délicat avec un beau fruité, finale gourmande*	*12 cl*	**3 €**
	25 cl	**4,90 €**
	50 cl	**7,50 €**

VINS EN BOUTEILLES

AOP Bordeaux Rouge Cour Montessant *souple et fruité 12,5°*	*75 cl*	**16 €**
IGP Côte de Gascogne Uby n°3 *vin blanc sec 11°*	*75 cl*	**17 €**
IGP Côte de Gascogne Uby n°6 *vin rosée floral et fruité 11,5°*	*75 cl*	**18 €**

CHAMPAGNES & CRÉMANT

Nicolas Feuillatte *12°*	*75 cl*	**72 €**
Crémant d'Alsace Lorentz *12,5°*	*75 cl*	**39 €**

BIÈRES PRESSION

Jupiler Blonde *5,2°*	*25 cl*	**3,20 €**
	33 cl	**4,40 €**
	50 cl	**6 €**
Panaché	*25 cl*	**3,50 €**
	33 cl	**4,40 €**
	50 cl	**6,10 €**
Monaco	*25 cl*	**3,60 €**
	33 cl	**4,60 €**
	50 cl	**6,30 €**
Picon Bière	*25 cl*	**4,90 €**
	33 cl	**5,50 €**

BIÈRES BOUTEILLES

Chimay bleue Brune *9°*	*33 cl*	**5,50 €**
Chimay dorée Blonde *4,8°*	*33 cl*	**4,50 €**
Chimay rouge Ambrée *7°*	*33 cl*	**4,70 €**
Chimay jaune Blanche *6,6°*	*33 cl*	**5,50 €**
St Feuillien Grand Cru Blonde *9,5°*	*33 cl*	**6,10 €**
Liefmans Rouge *3,8°*	*33 cl*	**4,20 €**
Hoegaarden Blanche *4,9°*	*33 cl*	**4,80 €**
Heineken sans alcool *0°*	*33 cl*	**3,80 €**

CIDRES

Cidre brut Loïc Raison *4,5°*	*25,5 cl*	**3,50 €**
Cidre doux bolée armorique *2,5°*	*25,5 cl*	**3,50 €**

VIN MOUSSEUX

Veuve de Lalande VMQ *11°*	*75 cl*	**21 €**



DESSERTS

GLACES & SORBETS

Coupe 1 boule	**3 €**
Coupe 2 boules	**4,20 €**
Coupe 3 boules	**5,90 €**
Supplément crème fouettée	**1,50 €**

Glaces : *Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, noix de coco, nougat, pistache, rhum-raisins*

Sorbets : *Citron vert, framboise, mangue, poire*

COUPES GLACÉES

Dame blanche *3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly*	**6,90 €**
Café Liégeois *2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly*	**6,90 €**
Chocolat Liégeois *2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly*	**6,90 €**
Coupe Colonel *2 boules citron vert, vodka*	**8 €**

DESSERTS

Fondant au chocolat	**7,60 €**
Gaufre Liégeoise	**6,80 €**
Pain perdu	**6,80 €**

DIGESTIFS

Calvados *41°*	*4 cl*	**5,50 €**
Amaretto *24°*	*4 cl*	**5,50 €**
Cognac *40°*	*4 cl*	**5,50 €**
Get 27 *17.9°*	*4 cl*	**5,50 €**
Limoncello *24.5°*	*4 cl*	**5,50 €**
Irish coffee	*15 cl*	**8,40 €**