



BIENVENUE AU RESTAURANT DU LAC

BRASSERIE

PRIVATISATION

SÉMINAIRES

valjoly.com





LA CARTE

PLANCHES

Planche mixte assortiment de fromages et charcuteries **15,90 €**

ENTRÉES

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

Assiette de saumon fumé **14,50 €**

Tatin de tomates, mozzarella et jambon cru au caramel d'épices **7,90 €**

MOULES

Moules marinières et frites **15,90 €**

Moules maroilles et frites **17 €**

Moules au curry et frites **16 €**

SALADES

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

Salade Italienne salade, tomate, œuf dur, sauce pesto, mozzarella, jambon cru, melon **15,80 €**

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

Salade Végé salade, tomate, falafel, oignon ring, mozza stick **13,50 €**

BURGERS

Le Traditionnel steak haché de bœuf, sauce burger, cheddar, salade, tomate, oignon et frites	16 €
Le Chicken bœuf, poulet ou steak végété, fromage de chèvre et frites	16 €
Le Maroilles steak haché de bœuf, salade, tomate, oignon et frites	17 €
Le Végétarien steak végétal, sauce burger, cheddar, salade, tomate, oignon et frites	16,50 €

VIANDES

Bavette à l'échalote frites	16,50 €
Entrecôte grillée frites	23 €
Steak tartare frites	16,90 €
Brochette de filet de bœuf frites	17 €

POISSONS

Poisson selon arrivage crème de basilic, riz et légumes	18 €
Fish & Chips sauce tartare	14,90 €

— ACCOMPAGNEMENTS —

Frites, gratin dauphinois, pâtes, légumes, salade, riz.

— SAUCES —

Poivre, échalote, maroilles, forestière, chorizo

SUPPLÉMENTS SAUCES
OU ACCOMPAGNEMENTS

3 €

SPECIALITÉS DU CHEF

Carbonade flamande frites	16,50 €
Filet mignon de porc à la crème de chorizo	16 €
Filet de volaille gratiné au Maroilles	16 €



— MENU ENFANTS —

JUSQU'À 12 ANS

— PLATS —

Steak haché
ou Nuggets de poulet
ou Fish & Chips

— DESSERT —

1 boule de glace

— BOISSON —

Sirop à l'eau

9,90 €



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 €

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 €
Cécémel froid ou chaud	3,80 €

CHAMPAGNES & CRÉMANT

Nicolas Feuillatte 12°	70 cl	72 €
Crémant d'Alsace Lorentz 12,5°	70 cl	38 €
Veuve de Lalande VMQ 11°	70 cl	18,50 €

APÉRITIFS

Kir <i>Mûre, Cassis, Framboise</i>	10 cl	3,20 €
Kir pétillant <i>Mûre, Cassis, Framboise</i>	10 cl	4,20 €
Martini rouge / blanc 14,4°	4 cl	4 €
Porto rouge / blanc 20°	4 cl	4 €
Vodka Eristoff 37,5°	4 cl	5 €
Rhum blanc 40°	4 cl	5 €
AOP Muscat de Rivesaltes Riveyrac 15,5°	4 cl	4 €
Clan Campbell 40°	4 cl	5,50 €
Chivas 40°	4 cl	7,50 €
Ricard 45°	2 cl	3,90 €
J&B 40°	4 cl	5,90 €
Picon Vin blanc	15 cl	5,50 €
Apérol Spritz	20 cl	7,50 €
Cocktail avec alcool	20 cl	8,50 €
Cocktail sans alcool	20 cl	5,80 €
Bailey's	4 cl	5 €

VINS EN PICHET

Blanc Sauvignon <i>vif et frais aux notes de fruits exotiques</i>	25 cl	4,90 €
	50 cl	7,50 €
Rouge Merlot <i>une attaque souple accompagnée d'une rondeur, fruité intense</i>	25 cl	4,90 €
	50 cl	7,90 €
Rosé Sarah Grenach <i>délicat avec un beau fruité, finale gourmande</i>	25 cl	4,90 €
	50 cl	7,50 €
Vin au verre <i>parmis nos vins en pichet</i>	12 cl	3 €

VINS EN BOUTEILLES

AOP Alsace Blanc Lorentz Sylvaner 11,5°	75 cl	29 €
AOP Côtes du Rhône Rouge Dubœuf 12,5°	75 cl	26 €
AOP Cabernet d'Anjou Rosé La Chapelle Heulin 2022 11,5°	75 cl	18 €
AOP Bordeaux Rouge Cour Montessant <i>souple et fruité</i>	75 cl	16 €
Uby n°3 <i>vin blanc sec</i>	75 cl	17 €
Uby n°6 <i>vin rosée floral et fruité</i>	75 cl	18 €

BIÈRES PRESSION

Jupiler Blonde 5,2°	25 cl	3,10 €
	33 cl	4,00 €
	50 cl	5,70 €
Leffe Blonde 6,6°	25cl	4,20 €
	33 cl	5,50 €
	50cl	7,80 €
Kwak ambré 8,4°	25 cl	4,70 €
	33 cl	5,90 €
	50 cl	8,90 €
Affligem Carmin Rubis 5,2°	25 cl	5,40 €
	33 cl	6,50 €
	50 cl	9,80 €
Karmelite 8°	25cl	5,50 €
	33 cl	7,50 €
	50 cl	9,90 €
Chimay triple Blonde 8°	25 cl	5 €
	33 cl	6 €
	50 cl	8,90 €
Monaco	25cl	3,40 €
	33 cl	4,40 €
	50 cl	6,10 €
Panaché	25cl	3,30 €
	33 cl	4,20 €
	50 cl	5,90 €
Picon bière	25cl	4,90 €
	33 cl	5,50 €

BIÈRES BOUTEILLES

Chimay bleue Brune 9°	33 cl	5,10 €
Chimay dorée Blonde 4,8°	33 cl	4,50 €
Chimay rouge Ambrée 7°	33 cl	4,20 €
Chimay verte Blonde 10°	33 cl	5,50 €
Orval Ambrée 6,2°	33 cl	6,50 €
St Feuillien Grand Cru 9,5°	33 cl	5,90 €
Kasteel Rouge Rubis 8°	33 cl	5,60 €
Desperados Blonde 5,9°	33 cl	5,90 €
La Bête Blanche 5,2°	33 cl	6,90 €
Hoegaarden Blanche 4,9°	33 cl	4,50 €
Duvel Blonde 8,5°	33 cl	5,80 €
Heineken sans alcool 0°	33 cl	3,50 €

CIDRES

Cidre doux Bolée d'Armorique 2,5°	25,5 cl	3,50 €
Cidre brut Loïc Raison 4,5°	25,5 cl	3,50 €



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, spéculos

Sorbets : Citron vert, framboise, mangue, poire

COUPES GLACÉES

Coupe du verger 2 boules sorbet au choix, fruits frais, chantilly	7,50 €
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

Tartelette Tatin	8,50 €
Fondant au chocolat	7,50 €
Gaufre Liégeoise	6,80 €
Pain perdu	7 €

DIGESTIFS

Calvados	4 cl	5,50 €
Poire-Cognac	4 cl	5,50 €
Cognac	4 cl	5,50 €
Get 27	4 cl	5,50 €
Get 31	4 cl	5,50 €
Limoncello	4 cl	5,50 €
Irish coffee	15 cl	7,90 €