

CARTE D'ÉTÉ

du lundi au jeudi

Sur la base de produits frais, nos plats sont le reflet de notre engagement pour une cuisine sincère et faite maison.

From fresh products to plate, our dishes reflect our commitment to sincere and homemade cuisine.

La 
table
du B.

LAC & TERRASSES

ENTRÉES Starters

Entrées du Menu Fraîcheur du B

18€

Starters from Fraîcheur du B

Jardin provençal - Tartare mi-cuit de Légumes, sauce Barbecue
et Légumes grillés, crumble de Cacahuète

22€

Provençal Garden - Semi-cooked Vegetable tartare, Barbecue sauce and
grilled Vegetables, Peanut crumble

Foie Gras de Canard à la Framboise et gel Hibiscus, Brioche maison

30€

Duck Foie Gras with Raspberry and Hibiscus gel, homemade Brioche



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la
provenance et de la fraîcheur de nos produits.

PLATS Main Courses

Plats du Menu Fraîcheur du B

26€

Main courses from La Table du B Menu

Chaud froid de Chou-fleur en texture, Falafels et Fenouil

28€

Hot and cold Cauliflower texture, Falafels and Fennel

Ravioles Courgettes Ricotta et Citron, bisque crémée et médaillon de Homard, vierge de Courgette

36€

Zucchini Ricotta and Lemon Ravioli, creamy bisque and lobster medallion, Zucchini vierge



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la provenance et de la fraîcheur de nos produits.

PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX

Plate of cheeses

14€

DESSERTS Desserts

Dessert du Menu Fraîcheur du B

Dessert from Fraîcheur du B Menu

16€

Comme un Tsatsiki

Concombres, chocolat blanc, sorbet citron vert/Poivre de Jamaïque, crumble vegan, gel cactus

Like a tsatsiki - cucumber, white chocolate ganache, lime and pepper sorbet

18€

Framboise et Poivrons, Fruits Rouges, gel et sorbet

Framboise Poivrons, Poivrons rôtis

Raspberry and Peppers, Red Berries, Raspberry Peppers gel and sorbet, Roasted Peppers

20€



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la provenance et de la fraîcheur de nos produits.

MENU "FRAÎCHEUR DU B."

54€

ENTRÉES Starter

Oeuf parfait, poêlée de pleurotes, emulsion printanière

Perfect egg, pan-fried oyster mushrooms, spring foam

OU / OR

Tartare de veau à la noisette

Veal tartar with hazelnut

PLATS Main Course

Pavé de lieu jaune

Pollack steak

OU / OR

Carré d'agneau

Rack of lamb

GARNITURE Filling

Polenta crémeuse, courgettes rôties, coulis de poivrons

Creamy polenta, roasted zucchinis, pepper coulis

FROMAGE Cheese

(option)

Assiette de 3 fromages

Plate of 3 cheeses

DESSERT - Dessert

Verrine aux fruits rouges et son sorbet

Red fruits verrine & its sorbet

Entrée, Plat, Dessert: 54€

Entrée, Plat, Fromage, Dessert: 64€

2 Entrées, Plat, Fromage, Dessert: 72€

Laissez nous vous surprendre avec un accord mets et vins,
sensiblement pensé. A retrouver dans notre carte des vins.



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la provenance et de la fraîcheur de nos produits.

MENU "SIGNATURE DU B."

75€

ENTRÉE *Starter*

Foie Gras de Canard à la Framboise et gel Hibiscus, Brioche maison

Duck Foie Gras with Raspberry and Hibiscus gel, homemade Brioche

PLAT *Main Course*

Ravioles Courgettes Ricotta et Citron, bisque crémée et

médailon de Homard, vierge de Courgette

Zucchini Ricotta and Lemon Ravioli, creamy bisque and lobster

medallion, Zucchini vierge

Plateau de Fromages

option 12€

Plate of cheeses

option 12€

DESSERT *Dessert*

Framboise et Poivrons, Fruits Rouges, gel et sorbet Framboise

Poivrons, Poivrons rôtis

Raspberry and Peppers, Red Berries, Raspberry Peppers gel and sorbet,

Roasted Peppers

Laissez nous vous surprendre avec un accord mets et vins,
sensiblement pensé. A retrouver dans notre carte des vins.

MENU

“BALADE VEGETALE DU B.” 65€

ENTRÉE *Starter*

Jardin provençal - Tartare mi-cuit de Légumes, sauce Barbecue et
Légumes grillés, crumble de Cacahuète

Provençal Garden - Semi-cooked Vegetable tartare, Barbecue sauce and
grilled Vegetables, Peanut crumble

PLAT *Main Course*

Chaud froid de Chou-fleur en texture, Falafels et Fenouil

Hot and cold Cauliflower texture, Falafels and Fennel

Plateau de Fromages

option 12€

Plate of cheeses

option 12€

DESSERT *Dessert*

Comme un Tsatsiki

Concombres, chocolat blanc, sorbet citron vert/Poivre de

Jamaïque, crumble vegan, gel cactus

Like a tsatsiki - cucumber, white chocolate ganache, lime and pepper sorbet

Laissez nous vous surprendre avec un accord mets et vins,
sensiblement pensé. A retrouver dans notre carte des vins.

MENU ENFANT

22 €

(3 à 12 ans)

PLATS *Main courses*

Pâtes aux légumes de saison

Pasta with Vegetables

ou

Filet de poisson & purée de Pommes de Terre

Fish Filet & Mashed Potatoes

ou

Steack haché façon bouchère & Frites

Chopped steak & French fries

DESSERTS *Desserts*

Coupe glacée gourmande

Ice cream & Sorbets

ou

Mousse au chocolat

Chocolate Mousse

ou

Salade de fruits

Fresh fruits salad



Toutes nos recettes sont élaborées maison, dans le respect de la provenance et de la fraîcheur de nos produits.

NOS VIANDES SONT ORIGINAIRES
DE FRANCE OU D'UNION EUROPÉENNE
PRINCIPALEMENT MAISON METZGER ET BEAUVALLET

NOS SALAISONS SONT FOURNIES PAR LES SALAISONS BAUD (73)
ET LES SALAISONS DU MONT CHARVIN (74)

NOS POISSONS SONT ISSUS DE LA PÊCHE FRANÇAISE

NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT LIVRES PRINCIPALEMENT PAR
LA MAISON MAULET PRIMEURS (74) ET COTE FRAIS (69)

NOS CHOCOLATS SONT DE LA MARQUE VALRHONA

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE

La 
table
du B.

LAC & TERRASSES