

# CARTE DE PRINTEMPS

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

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

# ENTRÉES Starters

Entrées du Menu Fraîcheur du B

19€

Starters from Fraîcheur du B

Chou fleur, amande et orange, tuile de pain

23€

Cauliflower, almonds, and orange, bread tuile

Foie Gras de Canard, rhubarbe confite, gel baie de timut, brioche  
au fenugrec

31€

Duck foie gras, candied rhubarb, Timut pepper gel, fenugreek bread



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

27€

Main courses from La Table du B Menu

Artichaut confit, labneh olive et pistache, boulgour libanais,  
salade de tomate cerises

29€

Candied artichoke, olive and pistachio labneh, Lebanese bulgur,  
cherry tomato salad

Ravioles de canard, échalotes, abricots et gingembre,  
consommé de volaille à la citronnelle

36€

Duck ravioli with shallots, apricots and ginger, with lemongrass  
chicken consommé



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

15€

## 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 Menthe

Like a Tsatsiki - Cucumber, White Chocolate ganache, Lime and Pepper sorbet

17€

Soufflé chaud noix de coco, cremeux passion mangue et huile d'olive, sorbet coco, meringue coco - 15 minutes de préparation

Warm coconut soufflé, creamy passion fruit and mango with olive oil, coconut sorbet, coconut meringue - 15 minutes to prepare

19€



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

# MENU "FRAÎCHEUR DU B."

---

56€

*Ce menu évolue au gré du marché.  
This menu depends to the marché.*

## ENTRÉES Starter

Le choix entre deux entrées du jour.  
*Choice between two starters of the day.*

## PLATS Main Course

La viande du jour  
*Meat of the day*

OU / OR

Le poisson du jour  
*Fish of the day*

Assiette de trois Fromages

*Plate of three cheeses*

option 12€

*option 12€*

## DESSERT - Dessert

Le dessert du jour  
*Dessert of the day*

Entrée, Plat, Dessert: 56€

Entrée, Plat, Fromage, Dessert: 66€

2 Entrées, Plat, Fromage, Dessert: 74€



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

# MENU "SIGNATURE DU B." 78 €

---

## ENTRÉE Starter

Foie Gras de Canard, rhubarbe confite, gel baie de timut, brioche au fenugrec

Duck foie gras, candied rhubarb, Timut pepper gel, fenugreek bread

## PLAT Main Course

Ravioles de canard, echalotes, abricots et gingembre, consommé de volaille à la citronnelle

Duck ravioli with shallots, apricots and ginger, with lemongrass chicken consommé

## Assiette de trois Fromages

Plate of three cheeses

option 12€

option 12€

## DESSERT Dessert

Soufflé chaud noix de coco, cremeux passion mangue et huile d'olive, sorbet coco, meringue coco - 15 minutes de préparation

Warm coconut soufflé, creamy passion fruit and mango with olive oil, coconut sorbet, coconut meringue - 15 minutes to prepare

# MENU

## “BALADE VEGETALE DU B.” 66 €

---

### ENTRÉE *Starter*

Chou fleur, amande et orange, tuile de pain

Cauliflower, almonds, and orange, bread tuile

### PLAT *Main Course*

Artichaut confit, labneh olive et pistache, boulgour libanais,  
salade de tomate cerises

Candied artichoke, olive and pistachio labneh, Lebanese bulgur,  
cherry tomato salad

### DESSERT *Dessert*

Comme un Tsatsiki

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

Like a tsatsiki - Cucumber, White Chocolate ganache, Lime and Pepper  
sorbet

# MENU ENFANT

---

22 €

(3 à 12 ans)

## PLATS *Main courses*

Pâtes aux légumes de saison

*Pasta with Vegetables*

ou

Filet de poisson

*Fish Filet*

/

Steack haché façon bouchère

*Chopped steak*

Accompagnement aux choix : pâtes, frites, légumes de saison

*Served with a choice of: pasta, fries, or a vegetable stir-fry*

## 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