

CARTE D'ÉTÉ

du lundi au jeudi
2026

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



Gyosas croustillants de Légumes aux saveurs Japonaises

24€

Crispy Vegetable Gyoza with Japanese Flavors

Foie Gras de Canard et Pêches rôties, Brioche au Romarin

31€

Duck Foie Gras with Roasted Peaches, Rosemary 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

27€

Main courses from La Table du B Menu



Semoule de Chou Fleur, Tofu et Miso en crème, Falafels

29€

Cauliflower Rice, Tofu, and Creamy Miso, Falafels

Ravioles de Crabe et Tomate, bouillon de Crevettes et
salade de Salicorne, Fenouil et Pomme Granny Smith

36€

Crab and Tomato Raviole, Shrimp stock, Salad of Sea

Lettuce, Fennel, and Granny Smith Apple



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€



Fenouil, Pêche et Orange

Fennel, Peach, and Orange

17€

Millefeuille Framboise Poivron

Raspberry and Bell Pepper Millefeuille

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

Oeuf parfait, fricassée de champignons, espuma ail des ours
Perfect egg, mushrooms, wild garlic foam

OU / OR

Velouté Carotte & crème cumin
Carott Soup, Cumin cream

PLATS Main Course

Pièce de veau
Veal piece

OU / OR

Filet de truite
Trout fillet

GARNITURE

Millefeuille de pommes de terre, carottes rôties, jus oabika
Potatoes millefeuille, roasted carrots, oabika juice

Assiette de trois Fromages
Plate of three cheeses

option 12€
option 12€

DESSERT - Dessert

Snickers Yuzu, sorbet Kalamansi
Yuzu snickers, Kalamansi sorbet

Infusion glacée

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 et Pêches rôties, Brioche au Romarin

Duck Foie Gras with Roasted Peaches, Rosemary Brioche

PLAT Main Course

Ravioles de Crabe et Tomate, bouillon de Crevettes et

salade de Salicorne, Fenouil et Pomme Granny Smith

Crab and Tomato Raviole, Shrimp stock, Salad of Sea

Lettuce, Fennel, and Granny Smith Apple

Assiette de trois Fromages

Plate of three cheeses

option 12€

option 12€

DESSERT Dessert

Millefeuille Framboise Poivron

Raspberry and Bell Pepper Millefeuille



MENU

“BALADE VEGETALE DU B.” 66 €

ENTRÉE Starter

Gyosas croustillants de Légumes aux saveurs Japonaises

Crispy Vegetable Gyosa with Japanese Flavors

PLAT Main Course

Semoule de Chou Fleur, Tofu et Miso en crème, Falafels

Cauliflower Rice, Tofu, and Creamy Miso, Falafels

DESSERT Dessert

Fenouil, Pêche et Orange

Fennel, Peach, and Orange

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