

CARTE D'ÉTÉ

vendredi, samedi et dimanche

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

Jardin provençal - Tartare mi-cuit de Légumes, sauce Barbecue et 22€

Légumes grillés, crumble de Cacahuète

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

Fraîcheur de Concombres en gelée et tataki de Pastèque, Boeuf 24€

mariné façon Hongroise

Freshness of Cucumbers in jelly and Watermelon tataki, Hungarian Style
Marinated Beef

Maki de Truite en 2 façons, crémeux de Guacamole et gel Yuzu, 26€

tuile de Sésame noir

Trout Maki in 2 ways, creamy Guacamole and Yuzu gel, Black Sesame tile

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

Chaud froid de Chou-fleur en texture, Falafels et Fenouil 28€

Hot and cold Cauliflower texture, Falafels and Fennel

Omble Chevalier, bouillon Tomate Miso, salade de Chou 32€

Rave et Concombre, Granny en espuma et pesto de Fanes

Arctic Char, Tomato Miso broth, Kohlrabi and Cucumber Salad,

Granny espuma and Leaf pesto

Ravioles Courgettes Ricotta et Citron, bisque crémée et 36€

médailillon de Homard, vierge de Courgette

Zucchini Ricotta and Lemon Ravioli, creamy bisque and lobster

medallion, Zucchini vierge

La côte de Veau pour 2 personnes 58€

Béarnaise et garniture estivale

Veal chop for 2 people

Béarnaise sauce and summer side dish



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

PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX 14€
Plate of cheeses

DESSERTS Desserts

Comme un Tsatsiki 18€
Like a Tsatsiki

Tartare d'Agrumes, tartelette crémeux Citron, meringue 19€
Sumac et sorbet Kalamansi, sauce Orange Sanguine
Citrus tartare, creamy Lemon tartlet, Sumac meringue and Kalamansi
sorbet, colored Orange sauce

Pêche Feta et Tomate, panacotta Feta et Coriandre, cake 19€
Tomate, Pêche pochée et Tomate marinées, sorbet Pêche
Peach Feta and Tomato, pannacotta Feta and Coriander, Tomato
cake, poached Peach and marinated Tomato, Peach sorbet

Framboise et Poivrons, Fruits Rouges, gel et sorbet 20€
Framboise Poivrons, Poivrons rôtis
Raspberry and Peppers, Red Berries, Raspberry Peppers gel and
sorbet, Roasted Peppers

Tiramisu Chocolat Café revisité, glace café 22€
Revisited Chocolate Coffee Tiramisu, coffee ice-cream



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

MENU "DE LA TABLE DU B." 68 €

ENTRÉE Starter

Fraîcheur de Concombres en gelée et tataki de Pastèque, Boeuf mariné façon Hongroise

Freshness of Cucumbers in jelly and Watermelon tataki, Hungarian Style
Marinated Beef

PLAT Main Course

Omble Chevalier, bouillon Tomate Miso, salade de Chou
Rave et Concombre, Granny en espuma et pesto de Fanes
Arctic Char, Tomato Miso broth, Kohlrabi and Cucumber Salad,
Granny espuma and Leaf pesto

Plateau de Fromages

option 12€

Plate of cheeses

option 12€

DESSERT Dessert

Tartare d'Agrumes, tartelette crémeux Citron, meringue
Sumac et sorbet Kalamansi, sauce Orange Sanguine
Citrus tartare, creamy Lemon tartlet, Sumac meringue and Kalamansi
sorbet, colored Orange sauce

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

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
médaillon de Homard, vierge de Courgette

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

Plateau de Fromages

Plate of cheeses

option 12€

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

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
AUPRÈS DE VOTRE MAÎTRE D'HÔTEL

La 
table
du B.

LAC & TERRASSES