

Menu fête du Lac

SALADES

Salade parmelan :

Poulet, Avocat, Lard, Parmesan, Oeuf,

🇫🇷 Oignon rouge, Choux rouge, Tomate, Sauce
Ail et Parmesan

Chicken, avocado, bacon, parmesan, egg, red

🇬🇧 onion, red cabbage, tomato, garlic and
parmesan sauce

Tataki de thon :

🇫🇷 Tataki de thon aux épices, sésame, légumes
croquants et salade roquette

🇬🇧 Tuna tataki with spices, sesame, crunchy
vegetables and rocket salad

18€

16€

SUGGESTION DU JOUR

Contrefilet rôti

🇫🇷 Sauce au porto, Pommes de terre grenaille,
Tomate cocktail, Flan petit pois et champignons

Roast striplon

🇬🇧 Port wine sauce, grilled potatoes, cocktail
tomato, pudding with peas and mushrooms

19€

GLACES / ICECREAM

Glaces :

Vanille, Café ou Caramel beurre salé
Vanilla, Coffee or Salted butter caramel

Sorbets :

Fraise, Myrtille ou Mangue
Strawberry, Blueberry, or Mango

TARIFS

1 boule / 1 scoop 4€

2 boules / 2 scoops 6€

3 boules / 3 scoops 8€

Supplément chantilly maison : 1€

Homemade Chantilly supplement: 1€

DESSERTS

🇫🇷 Tartelette Abricot rôti au romarin
et sa glace vanille

🇬🇧 Roasted apricot tartlet with rosemary and
vanilla ice cream

9€

Coupe Annecy :

🇫🇷 Myrtilles, Glace vanille, coulis fruits rouges,
Meringue et Chantilly

🇬🇧 Blueberries, vanilla ice cream, red berry coulis,
meringue, and whipped cream.

9€



L'Assiette Rouge

RESTAURANT

Carte des boissons

BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau, Bitter Sanpe 10cl	2.50€
Diabolo	4.50€
Limonade 33cl (citron, citron vert ou myrtille)	4.00€
Fuze Tea pêche 25cl, Perrier 33cl	4.00€
Schweppes agrumes 25cl, Coca Cola (ou zéro) 33cl	4.00€
Jus de fruits (pomme, orange, ananas, abricot, tomate) 25cl	4.00€
Ginger Beer 20cl	4.50€

EAUX MINERALES

Evian 50cl / Badoit 50cl	4.00€
Evian 1L / Badoit 1L	5.50€

PRESSIONS ET BIERES ARTISANALES

Poretti 25cl / 50cl	4,00€ / 7.50€
Bière bouteille (Blanche, ambrée ou blonde) 33cl	6.00€

VINS AU VERRE

Verre de Rouge "Côte du Rhône"	7,50€
Verre de Rosé "Côte de Provence"	7.50€
Verre de Blanc "Chardonnay"	6.50€

L'Assiette Rouge

RESTAURANT