



GERY CALPETARD & SON EQUIPE

POUR COMMENCER...

Foie gras de canard mi-cuit, Dariole de radis blanc au sucre roux & coulis de « gratte-cul* »	16.00€
Sots-l'y-laisse de poulet confits & magret de canard fumé, Verdure en méli-mélo, pignons de pin, croûtons aillés	15.00€
Cassolette d'écrevisses safranées, Briochette au mélange 5 céréales	13.00€
Rillettes aux deux saumons, Pommes de terre au Melfor, gelée de Granny Smith	13.00€
Saint Marcellin en cromesquis, Bouquet de jeunes pousses & jambon Serrano	13.00€
Buratta en vinaigrette de soja, Bouquet d'asperges vertes d'Alsace	13.00€

POUR SUIVRE...

Noix d'entrecôte de bœuf « Angus Aberdeen », 250g	24.00€
Tournedos de veau blanc grillé	20.00€
Cuisse de canard confite au thym frais & 5 baies	16.00€
Oso-Bucco de dinde au Côte de Toul	15.00€

Les accompagnements pour les viandes :

Pommes de terre rôties au beurre demi-sel & fraîcheur de légumes en vinaigrette

Carry « patte cochon »*, zembrocal* ti pois	16.00€
Dorade royale en portefeuille, Brunoise de légumes & fines herbes, riz Madras* au parmesan	21.00€
Civet de zourites* façon « bol renversé », Riz parfumé au jasmin, œuf frit	19.00€
Brochette de gambas à l'huile de bergamotte, Zembrocal* ti pois & légumes	22.00€

POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

Assiette de 3 fromages régionaux	8.00€
Tarte au chocolat – tarte aux fruits	8.00€
Tiramisu de saison	8.00€
Salade de fruits frais	8.00€
Macaron pistache	8.00€

TI LEXIQUE ...

***GRATTE-CUL :** Sur le plan botanique appelé « le cynorhodon », le faux-fruit provenant de la transformation du conceptacle floral du rosier et de l'églantier. Les fruits proprement dits des rosiers sont en fait les akènes situés à l'intérieur. Le cynorhodon est appelé vulgairement « gratte-cul », car il fournit du poil à gratter. Le cynorhodon est parfois aussi appelé « gousson ».

***RIZ MADRAS :** Se prépare sur la base d'un riz pilaf, beurré en fin de cuisson après avoir ajouté une brunoise d'ananas et du parmesan.

***CIVET DE ZOURITES :** C'est l'un des mets emblématiques de la cuisine réunionnaise. Le civet est élaboré à base de zourites (petits poulpes), de vin rouge, d'épices et d'aromates.

*** CARRY « PATTE COCHON » :** Fait partie des plats les plus communs de la cuisine de l'île de La Réunion. Le carry, version locale du curry indien se compose d'une base d'oignons, d'ail et d'épices comme le curcuma (appelé sur l'île « safran péi »). Le jarret de porc est la partie de viande utilisée majoritairement pour ce plat typique de l'océan indien.

***ZEMBROCAL* :** plat de riz épicé de La Réunion que l'on trouve comme accompagnement ou comme plat principal.

MENU « TI CRABE » - DE 3 À 12 ANS

Salade de saumon fumé ou salade de jambon cru

Pièce de bœuf ou poulet ou poisson et son accompagnement

Glace

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 8.00€

MENU COMPLET : 11.00€

EXTRAIT DES BOISSONS & DES VINS ...

Café Nespresso	3.00€
Bière Heineken Pression (25cl - 5.0°)	3.50€
Soft (Coca-Cola, Orangina, Ice tea)	3.50€
Provence "By Ott"	
D'Ott (Rosé - 75cl)	28.00€
Alsace "Riesling"	
H.Fuchs (Blanc - 75cl)	29.00€
Côtes du Rhône "Crozes Hermitage"	
N.Chave (Rouge - 75cl)	29.00€

LE RESTAURANT

LE TOIT DU LAC

VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS DE 12H A 14H ET DE 19H A 22H (22H30 EN ETE).

INFOS ET RESERVATIONS AU 03 29 63 22 28 OU PAR MAIL A

BEAURIVAGE@COMPAGNIE-DHDL.COM

ESPLANADE DU LAC - 88400 GERARDMER.

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES