



Restaurant du **Lac de Bret**

**Famille
Rinaldo et Myriam
Da Dalto**

Chers clients,

Nous vous remercions de votre aimable demande et avons le plaisir de vous remettre ci-joint le (les) menus demandés

Les menus étant susceptibles d'être modifiés, nous restons à votre entière disposition pour en parler.

Nous sommes à même de répondre à tous vos souhaits et pouvons exécuter toutes spécialités.

Dans l'espoir d'avoir répondu à toutes vos attentes, nous vous adressons, chers clients, nos meilleures salutations.

Rinaldo et Myriam DA DALTO



1070 Puidoux

Tel : 021 / 9461126

Fax : 021/ 9463478

E - mail : lac.bret@bluewin.ch

Internet Address : www.lac-bret.ch

02 Fr. 39.50

**Assiette de
Hors d'Œuvres**

**Carré de Porc au four
Sauce aux Champignons
Légumes en jardinière
Tagliatelle Fraîches**

Fruits et Glace maison

01 Fr. 37.50

**Assiette de Crudités
De saison**

**Aiguillette de Rumpsteack
à la Moutarde
Légumes de saison
Pommes de terre au four**

**Tourte glacée
Belle Hélène**

04 Fr. 43.50

**Cocktail de Crevettes
Sauce Calypso**

**Gigot d'Agneau de
Prés salés persillade
Pommes rissolées
Légumes printaniers**

**Vacherin glacé
Aux fruits**

03 Fr. 41.50

**Salade de Magret de Canard
Fumé et Melon**

**Jambon à l'Os au four
Gratin dauphinois
Haricots au beurre**

**Coupe de Fruits
rafraîchis**

05

Fr. 45.50

*Petite Marmite feuilletée
Aux Champignons des Bois*

*Magret de Canard
Au Poivre Vert
Rösti à la poêle
Légumes de saison*

*Poire pochée
au Chocolat*

06

Fr. 47.50

*Filets de Perches
Meunière
Pommes vapeur*

*Filets mignons de Porc
A la poêle
Sauce aux Champignons
Jardinière de Légumes
Tagliatelle fraîches*

*Parfait glacé au
Grand MARNIER*

07

Fr. 49.-

*Fricassée de Chanterelles
Ou
Bolets à la persillade
(frais selon la saison)*

*Longe de Veau rôtie
Sauce à la Moutarde
Bouquetière
de Légumes
Pommes mousseline*

Cassate Maison

08

51.50

*Saumon en Bellevue
(Dès 10 personnes)*

Feuilleté de Champignons

*Carré de Veau aux Herbes
garniture de saison*

Tourte glacée maison

09

Fr. 54.50

10

Fr. 59.50

**Cocktail de Crabe
et Avocat**

**Saumon fumé
Toast et beurre**

Consommé à la Moelle

Bisque d'Écrevisses

**Train de Côtes de Bœuf au jus
Pommes Galettes
Jardinière de Légumes**

**Filets Mignons de
Veau poêlés
Morilles à la Crème
Tagliatelle**

Sorbets maison et Fruits frais

Mousse glacée aux Fruits de saison

11

Fr. 64.50

12

Fr. 66.50

**Melon de Cavaillon
Jambon de Parme**

**Salade « Lac de Bret »
(crudités – écrevisses - filet de poisson)**

**Nage de Noix St. Jacques
et Filets de Soles**

**Langoustines à la Vapeur
Béarnaise au Citron**

**Contre-filet rôti
au Poivre Vert
Légumes
Pommes nouvelles rissolées**

**Les trois Mignons aux
Champignons des Bois
Légumes de saison
Galettes aux Amandes**

Mousse au Chocolat

Assiette Gourmande

**Tartare de Saumon
et carpaccio de thon à l'huile
d'olive et citron vert**

**Turbotin à la Nage
aux petits Légumes**

**Selle de Veau
rôtie au four
Légumes de saison
Pommes de terre**

**Petites Gourmandises de
saison**

**Salade de Noix St- Jacques
marinées à la Ciboulette et au
Citron Vert**

**Filet de Canard aux petits Navets
nouveaux**

**Filet de Bœuf au four
Meli melo de Légumes
Pommes Noisettes**

Rosace au Grand MARNIER

**Salade Gourmande
aux Cuisses de Cailles**

**Demi Homard à la vapeur
Beurre blanc**

**Filet de Veau
en feuilleté
Légumes de saison
Pommes paillasson**

Fromages

Parfait glacé Melba

**Terrine de Foie gras
de Canard et sa Brioche chaude**

**Caille rôtie au four
Risotto au Pistils de
Safran**

**Selle d'agneau en Croûte d'herbes
Légumes du marché
Pommes au four**

Fromages

Oeufs à la neige

**Salade Gourmande au
Foie gras de Canard
Tiède et vinaigre de
Framboise**

**Langoustines au four
au Thym avec
sa Vinaigrette
au Citron et Tomate**

**Sorbet Fraise
et Champagne**

**Filet de Bœuf Wellington
Légumes croquants
pommes Galettes
aux lardons**

**Fromages d'ici et
d'ailleurs**

Omelette Surprise

**Le Saltimbocca de foie gras
de Canard**

**Les filets de Caille
rôties aux Morilles
fraîches
(février mars avril)**

**La Tasse de Consommé
A la Moelle**

**La demie Langouste à la
Vapeur
Et sa Béarnaise au citron**

**La pièce de Bœuf de nos
Monts
Et sa réduction au Pinot
Noir**

**Les Fromages d'ici et
d'ailleurs**

**La Poire pochée au Sabayon
de Sauternes**

Antipasti vari

Ravioli al'Astice

Cannelloni ripieni

**Fileto di Salmone
alla Griglia**

**Arrosto di Vitello
Verdura Stagionale
Patatine**

Torta Ghiaccata

Prosciutto di Parma

Melon

**Filetti di Pesce persico
al burro**

Insalatina mista

**Filetto di Maiale
Salsa di Funghi**

Contorno

Torta

22

FR. 94.-

**Antipasti misti : Melanzane sott'olio ; Prosciutto di Parma ;
Insalata di Frutti di Mare ;Mozzarella in Carrozza.**

Cannelloni alla Ricotta e Tagliatelle Pomodoro e Basilico

Arrosto di Vitello con il suo Sugo

Spinaci freschi lessi

Sorbetto al Limoncello

Spiedini di Gambereti alla Griglia

Bistecca alla griglia

Patatine fritte

Torta Giacciata di circostanze

NOTRE MENU DE GALA DES 61. -

Antipasti à l'Italienne

Toast au Caviar

Tomate et Mozzarella

Jambon Cru de Parme

Truite saumonée froide

Viande Séchée des Grisons

Saumon fumé

Pinces de Crabes en Cocktail

Saumon en Bellevue

Salade de Crabes au Rhum

**Médallions de Langoustes
à la ciboulette et citron vert**

Avocats et Fruits de Mer

Mousse de foie de Volaille

Jambon de Campagne

Bouquet de Crevettes roses

Salade de Scampis au Citron vert

Mousse de Brochet aux Pistaches

**Terrine de Foie gras au
Sauternes**

Homard à la Parisienne

Salade de Coquillages

Farandole de Salades

**Cocktail de Crevettes sauce
Calypso**

Buissons de Moules

Consommé à la Moelle

Ou

Sorbet Alcoolisé

Cuissot de Veau rôti au four

Bouquetière de Légumes

Pommes Nouvelle rissolées

(en saison)

Pièce montée glacée

de circonstance

**La caractéristique de ce menu est la variété des mets qui compose le buffet
froid .Son prix dépend de vos choix. Nous nous ferons un plaisir d'adapter sa
richesse à votre budget.**