

Bon appétit !

Plats du jour : 12,50€
(jeudi et vendredi midi)



NOS PLANCHES & ENTRÉES

PLANCHE DES COPAINS.....	14,00€
Assortiments de fromages et charcuteries	
LA PLANCHE CROQUANTE.....	12,50€
Houmous maison, toasts de pâte à pizza, tomates cerises, carottes, concombre, radis, cornichons	
PLANCHE DU GRINGO'S.....	9,00€
Chips nachos et cheddar fondu avec oignons frits	
TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE AOP (90g).....	6,50€
LA VILLAGEOISE.....	6,00€
Salade de lentilles cultivées à proximité du restaurant (ferme Cécillon), vinaigrette et pancetta	



NOS SALADES (Plats)

ISEROISE.....	16,00€
Salade verte, vinaigrette, dés de tomates, jambon blanc, ravioles frits, noix du dauphiné, Saint-Marcellin coulant	
DOLCE VITA.....	16,00€
Salade verte, vinaigrette, dés de tomates, légumes grillés marinés dans l'huile d'olive « antipasti » palets de camembert panés, croûtons	
MONTAGNARDE.....	16,00€
Salade verte, vinaigrette, dés de tomates, croûtons, jambon cru (speck), raclette au lait cru panée	
POKE DU LAKE.....	16,80€
Riz façon thaï, avocat, grenade, edamame, saumon frais façon gravelax, sauce poke	



NOS ACCOMPAGNEMENTS au choix

Frites fraîches / Poêlée façon ratatouille (tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) / Pâtes (tagliatelles) / Lentilles (du village)

SAUCES MAISON au choix (sauce supp. : 1,00€)

Bleu / Texane / Échalote / Saint-Marcellin

NOS BURGERS (accompagnement au choix)

LE COCHON TOUT BLEU.....	18,50€
Effiloché de porc mariné, cheddar tranché, sauce burger, oignons frais, tomate, sauce au bleu coulante	
LE BARBE NOIRE.....	21,00€
Effiloché de bœuf (cuisson basse température), cheddar tranché, sauce burger, oignons frais, tomate, croquette de pomme de terre, tranche de pancetta, sauce texane	
LE BURGER DU TERROIR.....	19,00€
Galette veggie maison réalisée à base de produits cultivés par la ferme Cécillon à Trept (pois chiche lentilles), cheddar tranché, sauce burger, oignons frais, tomate, sauce béarnaise	
LE FLIBUSTIER Servi frais.....	19,50€
Pain bagel, saumon frais façon gravelax, crème savora, aneth, concombre, salade	

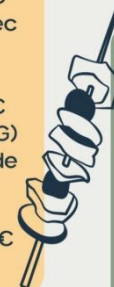


NOS POISSONS (avec accompagnement au choix)

CASSOLETTES DE SAINT JACQUES.....	22,50€
(flambées au whisky) dans leur sauce crémeuse	
PAVÉ DE SAUMON (160G) cuit à la vapeur.....	21,00€
FISH 'N' CHIPS de cabillaud (170G).....	18,00€
avec sauce béarnaise	

NOS VIANDES (avec accompagnement au choix)

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS (180G).....	21,90€
servi façon brasserie, coupé moyen à gros au couteau	
BROCHETTE DE POULET (130G).....	16,90€
nappée d'une sauce légèrement épicée servie avec sauce chili texan	
LE FESTIN DU CORSAIRE.....	26,60€
Ribs de porc cuisinés dans la sauce barbecue (250G) Chorizo (70G), Saucisse de Toulouse au sel de Guérande (120G)	
ENTRECÔTE GARGANTUA (320G).....	28,90€
Flambée au thym (race simmental)	



Porc : origine Espagne / France - Bœuf : origine France / Suisse
Poulet : origine France - Angus origine Royaume-Uni
Saumon : origine Norvège - St-Jacques : origine Chili / Pérou
Cabillaud origine : Islande / Norvège
Prix TTC et service compris - Voir la liste des allergènes



NOS PIZZAS

(sur place ou à emporter)

Toutes nos pâtes sont étalées main et faites à base de farine italienne « CAPUTO » avec une maturation de 48H pour un rendu plus digeste

CLASSICA.....	13,50€
Base tomate, mozzarella fior di latte, olives, jambon blanc	
DENT DU CHAT.....	14,50€
Base crème, mozzarella fior di latte, olives, tomme de Savoie, Saint-Marcellin, fourme d'Ambert	
DIAVOLA.....	16,00€
Base tomate, mozzarella fior di latte, olives, oignons, spianata piquante, boule de mozzarella (monte-verdi)	
CACIO E PEPE.....	15,50€
Base crème, mozzarella fior di latte, olives, pecorino râpé, pancetta, œuf, poivre mignonnette	
ELEGANTE.....	16,00€
Base tomate, mozzarella fior di latte, olives, crème de ricotta à la sauce truffée, pecorino râpé, jambon blanc truffé	
CORTINA.....	15,00€
Base crème, mozzarella fior di latte, olives, oignons, fromage à raclette, jambon cru (speck)	



NOS PANUZZOS GRANDE

Nouveau

Spécialité de « Naples » entre pizza et calzone (recette de pâte dédiée) servi avec salade

PORCO BELLO.....	17,00€
Huile d'olive, effiloché de porc mariné, dés de tomates, mozzarella fior di latte, origan	
VERDE AMORE.....	16,00€
Huile d'olive, pesto verde maison, dés de tomates, mozzarella fior di latte, pecorino, origan	

NOS PÂTES ET CROK :

Nos pâtes sont fabriquées dans le village de Trept par la ferme Aux Bon'Air

LE CAP'TAIN (croque-monsieur revisité).....	12,50 €
Crème de ricotta, sauce truffée, jambon blanc truffé, tomme de Savoie, mozzarella, accompagné de salade	
AL ARRABIATA coquilles, sauce tomate pimentée.....	14,00€
AL FROMAGGI.....	14,50€
coquilles, sauce coulante au fromage bleu (fourme d'Ambert), speck	



Pour des raisons de police d'assurance, l'accès à la baignade est strictement interdit et réservé à la clientèle du camping, merci.

MENU PITCHOUN jusqu'à 12 ans

PIZZA P'TITE LAUZE (jambon fromage)

ou NUGGETS FRITES

1 VERRE 20cl au choix :

Cola / Limonade / Pomme / Ice Tea

GLACE (petit pot) au choix :

vanille/chocolat ou vanille/fraise

11,50€



NOS DESSERTS maison

FONDANT CHOCOLAT et sa crème anglaise.....7,50€

TARTE AUX POMMES.....8,00€
Nappage caramel et sa boule de glace vanille

CAFÉ ou THÉ GOURMANDS.....10,00€
Panna cotta fruits rouges, mousse façon mojito, mini fondant au chocolat, choux pop corn

LEMON DREAM.....8,00€
Mousse de citron enrobée dans un chocolat blanc trompe l'oeil,



NOS CRÊPES maison

Accompagnées de notre chantilly maison

BASIC sucre glace et roux.....5,90€

CONFITURE fraise ou abricot6,00€

NUTELLA.....6,50€

CHOCOLAT (nappage maison)6,50€

ARDÉCHOISE crème de marron et boule vanille.....7,00€

COCONUT.....7,00€
Chocolat, noix de coco râpée et boule coco



NOS CRÊPES FLAMBÉES (alcool)

LA SUZETTE DU LAKE.....9,50€
Grand Marnier, sucre glace, boule vanille

LA TORTUGA.....9,50€
Negrita, sucre roux, boule rhum raisin

NOS COUPES GLACÉES MÖVENPICK

Tout changement de parfum sur les coupes composées proposées est facturé 1,00€

CHOCOLAT LIÉGEOIS.....8,50€

2 boules chocolat Suisse et 1 boule vanille Bourbon de Madagascar, nappage chocolat maison, chantilly maison

CAFÉ LIÉGEOIS.....9,00€

2 boules café espresso croquant et 1 boule vanille Bourbon de Madagascar, nappage chocolat maison, chantilly maison

LATINA.....9,00€

2 boules fruit de la passion/mangue, 1 boule coco, nappage chocolat, morceaux d'ananas, chantilly maison

TREPTOISE.....8,50€

2 boules caramelita, 1 boule chocolat Suisse, nappage caramel beurre salé, spéculoos, chantilly maison

DAME BLANCHE.....8,50€

3 boules vanille Bourbon de Madagascar, nappage chocolat maison, chantilly maison

ROUGE DES BOIS.....9,00€

2 boules fraise, 1 boule cassis, mélange de fruits rouges des bois, coulis de fruits rouges, chantilly maison

BABAR.....8,50€

1 boule pistache, 2 boules rhum/raisins, coulis de fruits rouges, chantilly maison

DIJONNAISE.....9,00€

1 boule citron, 2 boules cassis, mélange de fruits rouges, sirop de cassis, chantilly maison

BANANA SPLIT.....9,00€

Banane accompagnée de sa boule vanille Bourbon de Madagascar, 1 boule chocolat Suisse et ses morceaux, 1 boule fraise, chantilly maison, nappage chocolat maison

NOS GLACES BÂTONNETS NESTLÉ

RÊVE EXOTIQUE (MÖVENPICK).....4,20€

SMARTIES POP UP.....3,80€

LION.....3,80€

KIT KAT.....3,50€



NOS COUPES ALCOOLISÉES

COLONEL.....10,00€

3 boules citron arrosées de vodka*, zestes de citron

FREEZE.....10,00€

3 boules menthe/chocolat arrosées de Get 27* sur feuilles de menthe et chantilly maison

BRESILIENNE.....10,00€

3 boules noix de coco arrosées de Malibu coco*, éclats de noix de coco, nappage chocolat maison et chantilly maison

FORT DE FRANCE.....10,00€

3 boules rhum-raisin arrosées de rhum brun*, spéculoos, nappage caramel et chantilly maison



NOS PARFUMS DE GLACES MÖVENPICK À COMPOSER

CRÈMES GLACÉES :

Chocolat suisse - Espresso croquant (café) - Vanille Bourbon de Madagascar - Pistache - Noix de coco - Fraise - Rhum/raisins - Caramelita - Menthe/chocolat - Double crème suisse meringuée

SORBETS :

Cassis - Citron - Passion/mangue - Framboise

1 boule : 2,90€ - 2 boules : 5,40€ - 3 boules : 6,90€

Supplément.....1,50€
coulis fruits rouges, nappage (caramel / chocolat) ou chantilly maison

Supplément Oreo®, M&M's®1,00€

Pour des raisons de police d'assurance, l'accès à la baignade est strictement interdit et réservé à la clientèle du camping, merci.

le coin des
gourmands!

The
LAKE
RESTAURANT