

# CARTE DE PRINTEMPS

du lundi au jeudi

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

Entrées du Menu de La Table du B

Starters from La Table du B Menu

18€

Fraîcheur Printanière, légumes en textures, terreau d'Olive, lait glacé aux Herbes

Spring Freshness, textured vegetables, Olive soil, iced Herb milk

22€

Foie Gras de Canard au Porto blanc, compote de Rhubarbe au Miel d'Accacias, Rhubarbe marinée, Brioche maison

Duck Foie Gras with White Port, Rhubarb Compote with Accacia Honey, Marinated Rhubarb, Homemade Brioche

30€



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

# PLATS Main Courses

Plats du Menu de La Table du B

Main courses from La Table du B Menu

26€

Curry Brocolis, Petit Pois et Lait de Coco, Shitaké, falafels  
et Cajou grillé

Broccoli, Pea and Coconut Milk Curry, Shitake, Falafel and Roasted  
Cashews

28€

Ravioles de Veau confit à la Bière, compotée d'Oignons  
caramélisés, jus de Veau crémé, salade de Cresson

Veal ravioli confit in beer, caramelized onion compote, creamy veal  
jus, watercress salad

34€



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

PLATEAU DE FROMAGES AU CHOIX

Plate of cheeses

14€

## DESSERTS Desserts

Dessert du Menu de La Table du B

Dessert from La Table du B Menu

16€

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

18€

Soufflé Calvados et Granny Smith, millefeuilles Pommes et  
Kiwi et son sorbet - 15 min de préparation

Calvados and Granny Smith soufflé, millefeuille and Apple Kiwi  
sorbet - 15 min of preparation

20€



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

# MENU "LA TABLE DU B." à partir 54€

---

Disponible du lundi au jeudi soir

ENTREES Starters

PLATS Main Courses

Option

Assiette 3 fromages 3 Cheeses plate

DESSERT Dessert

Entrée, Plat, Dessert: 54€

Entrée, Plat, Fromage, Dessert: 64€

2 Entrées, Plat, Fromage, Dessert: 72€

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



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

# MENU "SIGNATURE DU B." 75 €

---

## ENTRÉE *Starter*

Foie Gras de Canard au Porto blanc, compote de Rhubarbe au Miel d'Accacia,  
Rhubarbe marinée, Brioche maison  
Duck Foie Gras with White Port, Rhubarb Compote with Accacia Honey, Marinated  
Rhubarb, Homemade Brioche

## PLAT *Main Course*

Ravioles de Veau confit à la Bière, compotée d'Oignons caramélisés,  
jus de Veau crémé, salade de Cresson  
Veal ravioli confit in beer, caramelized onion compote, creamy veal jus,  
watercress salad

## DESSERT *Dessert*

Soufflé Calvados et Granny Smith, millefeuilles et sorbet Pomme  
Kiwi - 15 min de préparation  
Calvados and Granny Smith soufflé, millefeuille and Apple Kiwi sorbet - 15 min  
of preparation

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



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

# MENU

## “BALADE VEGETALE DU B.”

---

65 €

### ENTRÉE *Starter*

Fraîcheur Printanière, légumes en textures, terreau d'Olive, sorbet aux Herbes

Spring Freshness, textured vegetables, Olive soil, Herb sorbet

### PLAT *Main Course*

Curry Brocolis, Petit Pois et Lait de Coco, Shitaké, falafels et Cajou grillé

Broccoli, Pea and Coconut Milk Curry, Shitake, Falafel and Roasted Cashews

### 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.



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

# 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

La   
table  
du B.

LAC & TERRASSES