

L'ANCRE



NOS ENTRÉES



CARPACCIO DE POULPE 23.-

Sauce vierge, pesto et roquette

TARTELETTE À L'OIGNON 18.-

Feuille de brick croustillante, confit d'oignon, déclinaison d'oignons et siphon de scarmoza

TARTARE DE SAUMON 19.-

Saumon Label Rouge coupé au couteau, fines herbes, toast de brioche

TARTARE DE BOEUF 21.-

Tartare de bœuf au couteau, façon tacos, guacamole et yaourt grec

SALADE DE SAISON 8.-

Mélange de graines torréfiées, oignons croustillants, croûtons de pain

L'ANCRE



NOS POISSONS



**FILET DE PERCHES DU LAC LÉMAN
MEUNIÈRE OU CHAMPAGNE** 44.-

Légumes de saison, sauce tartare ou
sauce champagne



PAVÉ DE LOTTE 41.-

Légumes de saison, émulsion de
cresson



OMBLE CHEVALIER 41.-

Légumes de saison, sauce au beurre
citronnée



DORADE ROYALE 38.-

Légumes de saison, sauce au beurre
blanc

NOS VIANDES



**ENTRECÔTE DE BOEUF,
BOUCHERIE DU MOLARD** 45.-

Légumes de saison, sauce Café de
Paris - 200 g



ENTRECÔTE DE CHEVAL 42.-

Légumes de saison, sauce Café de
Paris - 200 g



FILET DE BOEUF 56.-

Légumes de saison, sauce aux
morilles - 200 g



SOURIS D'AGNEAU CONFITE 7 HEURES 39.-

Légumes de saison



MAGRET DE CANARD 38.-

Légumes de saison, sauce au poivre

Tous nos plats sont accompagnés de la garniture de votre choix*

NOTRE RISOTTO



RISOTTO AUX MORILLES 31.-

Risotto de riz Carnaroli, morilles grillées,
parmesan

NOS GARNITURES

*Frites, riz, pommes de terre grenaille,
tagliatelles



La Carte

DESSERTS

*L'incontournable fondant au café,
avec son sorbet expresso* 14.-



Café gourmand 13.-



*Fondant au chocolat, cœur passion,
accompagné d'une boule de glace vanille* 14.-



Crème brûlée à vanille 12.-



Tartelette revisitée aux trois citrons 14.-



*Pour toute allergie ou demande particulière, notre équipe se
tient à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos
questions.*

Maison Lancre

