

Plateaux (commande J-2)

-Le plateau complet : un assortiment de charcuterie fine, de fromage, de crudités et trois tartinable

Version apéritive pour 4 personnes : 28 € ; pour 6 personnes : 35 € ; pour 8,10 personnes : 47 €

Version dinatoire pour 4 personnes : 38 € ; pour 6 personnes : 52 € ; pour 8,10 personnes : 70 €

-Le plateau charcuterie et fromage

Version apéritive pour 4 personnes 27 € : pour 6 personnes 34 € pour 8,10 personnes 45 €

Version dinatoire pour 4 personnes : 39 € ; pour 6 personnes : 54 € ; pour 8,10 personnes : 70 €

-Le plateau ensoleillé : Poivrons marnés, olives, feta, courgette grillée

pour 4 personnes 18 € : pour 6 personnes 25 € pour 8,10 personnes 35€



Cakes salés : 19€00 pièce (commande J-4)

- Courgette/chèvre/thym

- Truite fumée/citron jaune

Lardon/olives

Les tartinables : 4,80 € les 150 grammes (commande J-4)

- Rillettes de saumon frais à l'aneth

- Tapenade aux olives

-Caviar d'aubergine au xérès

-Poichichade



Les saladiers : 25 € le gros saladier d'environ 1 kg 2 (commande J-3)

Salades automne-hiver : - Lentilles chorizo grillé noix de cajou

- Bulgour poulet au curry ananas

Salades printemps-été : -Penne jambon cru courgettes grillées tomates cerises feta

- Haricot vert orange confite huile de noix comté



- Les canapés : 12€50 les 8 pièces = 1 personne (commande 1 semaine avant)

Poisson fumé sur blinis, tartelette thon moutarde tomate confite, tartelette courgette citron, club sandwich fromage frais piquillos ciboulette

Entrées (commande J-2)

- Truite de Haute-Savoie fumée maison 6,80 € les 100 grammes
 - Saumon gravlax 6,90 € les 100 grammes
- Asperges des Landes taille et cuite nature ou à l'huile de truffe pour servir en vinaigrette ou poêlée 3€50 les 100gr
- Foie gras de canard maison mi-cuit cœur à l'abricot moelleux 9,50 € les 100 grammes

Accompagnement réservé pour nos terrines de foie gras compter 30 g par tranche confit d'oignons et chou rouge à la grenadine 3 € les 120 grammes

Poisson et viande avec accompagnement compris (commande J-2)

- Joue de bœuf braisée avec légumes de saison 16,80 € la part
- Cabillaud et légumes de saison 18 € la part

Accompagnements festifs commande minimum 600 g (commande J-2)

- Ecrasé de pommes de terre à la truffe 14,50 € le kilo
- Risotto d'épeautre à la truffe 18 € le kilo
- Asperges des Landes 35 € le kilo (suivant la saison)

Pour tous les jours

Vous pouvez réserver ces plats jusqu'à 11h le matin pour venir les chercher à midi ou à 19h

Plat du jour 9 € 60 disponible lundi mardi jeudi et vendredi midi

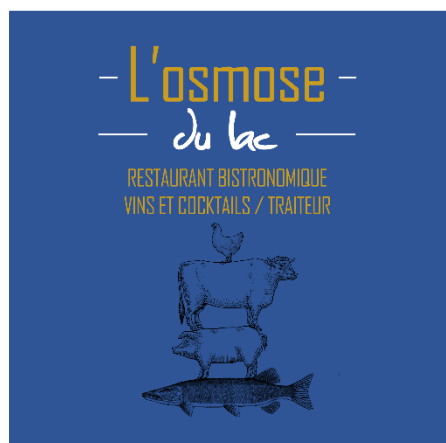
Les plats à la carte sont disponibles comptez 20 % de remise à emporter



Les vins à emporter

25 % de remise par rapport au prix à la carte

10 % de remise supplémentaire à partir de 6 bouteilles d'une même référence



Restaurant L'Osmose du Lac à Menthon-Saint-Bernard

Vous pouvez nous joindre pour tout renseignement au 04.57.41.61.00

Les commandes peuvent être envoyées par mail :

contact@restaurantlosmosedulac.fr

Horaires d'ouverture (hors Juillet/Août) :

Midi ; Dimanche, Lundi, Jeudi, Vendredi

Soir ; Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi