

restaurant  
l'atelier



# La Villa du Lac

Hôtel - Résidence - Restaurant - Spa



**Informations - Réservations - Contacts**

**93 Chemin du Châtelard- 01220 Divonne-les-Bains**

**Tel : +33.(0)4.50.20.90.00**

**[info@lavilladulac.com](mailto:info@lavilladulac.com)**

**[www.lavilladulac.com](http://www.lavilladulac.com)**

## Les entrées

### Assiette de tapas

Beignets de crevettes, acras de morue, bruschetta à la tapenade

Mini Samossa, mini nems 8.00€

### Escalope de foie gras poêlée confiture de figues

*Fried duck liver and figs jam* 11.50€

### Saint-Marcellin rôti au miel, bouquet de mesclun

*Warm goat cheese salad* 8.50€

### Velouté de potimarron chips de parmesan

Bruschetta aux crevettes

Pumpkin soup, bruschetta of shrimps 9.00€

### Carpaccio de thon et tartare de tomates au pesto rouge

*Tuna carpaccio and tomatoes tartar* 9.50€



## Plat unique

### Ravioli de ricotta et épinards

pesto de basilic et tomates confites

Ravioli ricotta and spinach 14.00€

### César salade

Salade verte, émincé de poulet grillé, dés de tomates, olives, pignons de pins, parmesan, œuf poché et herbes fraîches, lard et pomme verte

*Green salad, chicken, egg and parmesan cheese* 16.00€

## Spécialités régionales

### Diot de Savoie et lentilles aux oignons confits

Traditionnal savoyard sausage and lentils 15.00€

### Crèmeux du Jura

19.50€

*Accompagné de charcuterie et pommes rattes*

*Local grilled chesse served with selection of dried meats and potatoes*



## Les viandes

**Entrecôte de bœuf grillée sauce au poivre** (280g)  
*Grilled sirloin steak* 20.00€

**Burger de canard façon Rossini**  
**Jus d'échalotes et anchois**  
*Breast of duck and duck liver burger* 19.50€

**Suprême de poulet fermier et chips de bacon**  
**Sauce aux morilles**  
*Beast of chicken with mushrooms sauce and bacon* 19.00€



L'origine des viandes  
est affichée  
à l'entrée  
du restaurant

Prix nets  
toutes taxes comprises

## Les poissons

**Pavé de saumon frais grillé sauce béarnaise**  
*Grilled fillet of salmon bearnaise* 18.00€

**Noix de Saint-Jacques sauce vierge niçoise**  
*Shell fish and olive oil* 18.00€

*Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour.  
Disponible sur demande : frites, salade, pates ou légumes*

*All our main courses are served with a side dish of the day  
French fries, green salad, pasta and vegetable are available on request*



## Le fromage

Duo de fromages \*\*

*Cheese plate*

5.50€

Faisselle de fromage frais \*\*

(nature, herbes, sucre, miel, fruits rouges)

5.50€

## Les douceurs

## The desserts

Crème brûlée à la vanille \*\*

5.50€

Clafouti pêche \*\*

5.50€

Tartelette tatin et sa glace vanille \*\*

Warm apple pie and vanilla ice cream

5.50€

Crêpe en aumônière pomme et caramel au beurre salé \*\*

Pancake of apple and caramel

5.50€

Profiteroles à la glace vanille et chocolat chaud \*\*

5.50€

Fondant au chocolat \*\*

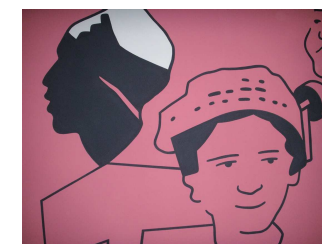
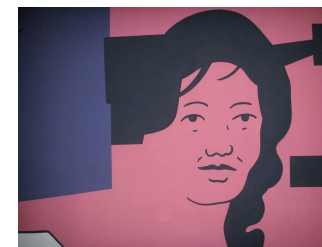
*Hot chocolate cake*

5.50€

Tarte à la poire \*\*

Pears tart

5.50€



\*\* inclus dans le menu du jour

\*\* included with the menu of the day