

# LA VILLA DU LAC

# L'Atelier



**Ouvert 7j/7**

**Horaires du restaurant**

**Restaurant Opening hours**

Déjeuner Lunch

12:00—13:30

De 12:30 à 14:00 le dimanche

From 12:30 to 14:00 on Sunday

Diner / Dinner

19:00—21:45

93, chemin du Châtelard, F-01220 Divonne-les-Bains TEL : + 33 (0) 4 50 99 40 10

# Plats de la semaine

## LUNDI

Filet de Bar sauce vièrge **18,00 €**  
Fillet of sea bass, virgin olive oil sauce

## MARDI

Bavette d'Aloyau à la fondue d'échalotes **19,00 €**  
Aloyau Beef flank with shallots

## MERCREDI

Ballottine de volaille à la duxelle de champignons **16,00 €**  
Chicken breast stuffed with mushrooms

## JEUDI

Tête de veau sauce Gribiche **15,00 €**  
"Tête de veau" Veal head Gribiche sauce

## VENDREDI

Filets de Perche sauce beurre citronné **22,00 €**  
Perch fillets, lemon butter sauce

## SAMEDI

Saucisse de Morteau (IGP) cancoillotte fondue **17,00 €**  
Morteau sausage, creamy cancoillotte cheese

## DIMANCHE

Tartiflette au Reblochon **15,00 €**  
Reblochon cheese pie



# L'atelier du Burger



## LE BURGER DE L'ATELIER

Bœuf, Abondance, oignons pickles, salade, tomates séchées, sauce tartare  
Beef, Abondance cheese, onions pickles, salad, sundried tomatoes, tartar sauce

18,00€

## AU POULET À L'ITALIENNE

Filet de poulet, tomates, salade, aubergine, mozzarella, pesto  
Chicken fillet, tomatoes, salad, eggplant, mozzarella and pesto

16,00€

## A LA TRUITE DU JURA

Truite fumée (de Morez,jura), crème de fromage, ciboulette, aubergine, salade  
Smoked trout from Morez, Jura, cream cheese, chives, eggplant, salad

19,00€

## LE JURASSIEN

Saucisse de Morteau, galette darphin, Comté, sauce moutarde en grain, salade  
Morteau Sausage, potato galette, Comté cheese, grain mustard, salad

16,00€

## LE VEGAN

Pain sans Gluten, steak soja, légumes grilles, pesto, salade  
Soja steak, gluten free bread, grilled vegetables, pesto, salad

19,00€

**Tous nos burgers sont servis avec des frites**

**Garniture supplémentaire** (légumes, pommes vapeur)

3,00€

# Suggestions

## **SALADE DETOX**

Légumes grillés, poivrons marinés, fenouil confit, radis et salade

**Petite 7 € - Grande 13,00 €**

## **SALADE CAESAR**

À la façon de l'atelier / Our own way

**Petite 8 € - Grande 14,00 €**

## **VELOUTÉ DE L'ATELIER**

Légumes selon les saisons

Seasonal vegetables

**Petite 6 € - Grande 10,00 €**

## **ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE**

Plate of Savoie delicatessen

**16,00€**

## **FILETS DE PERCHE**

Filets de perche sauce beurre citronné

Perch fillets, lemon butter sauce

**22,00€**

# Menu du déjeuner

## **ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

Apetizer + main course + dessert

**19,00 €**

## **PLAT + ENTRÉE OU DESSERT**

Main course + dessert or apetizer

**16,00 €**

## **PLAT**

Main course

**13,00 €**

# Desserts



**ASSIETTE DE FROMAGES  
DE NOS RÉGIONS 7,00€**

*Abondance, comté, Reblochon(AOP)*  
**Régional cheeses**

**MINISTRONE DE FRUITS FRAIS 6,00€**



*Petits dés de fruits de saisons marinés à la badiane et vanille*

**Fruit Minestrone**

Diced seasonal fruits marinated with star anis

**MOELLEUX AU CHOCOLAT 8,00€**



*72% cacao, crème anglaise*

**Homemade creamy chocolate cake**

*72% cacao, Devonshire cream*

**CRÈME BRULÉE 7,00€**

*Au zeste de citron vert*

Lime zests

**CARPACCIO D'ANANAS, GLACE  
NOIX DE COCO 6,00€**

*Pineapple carpaccio, coconut icecream*

**ASSORTIMENT DE 3 BOULES DE  
GLACES ET SORBETS 6,00€**

*Parfums: composez votre palette*

**Ice creams and sorbets, 3 scoops**

*Flavours: your own creation*

*Nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans nos préparations, une liste est à votre disposition sur demande. Merci.  
We cannot guarantee the total absence of allergens in our preparations a list is at your disposal on request. Thank you.*

# Nos boissons

## Jus de fruits / Juices

Ananas / Pineapple	25cl	3,00€
Pamplemousse / Grapefruit	25cl	3,00€
Pomme / Apple	25cl	3,00€
Orange / Orange	25cl	3,00€
Tomate / Tomatoe	25cl	4,00€

## Sodas

Coca Cola	33cl	4,00€
Coca Cola Light	33cl	4,00€
Coca Cola Zéro	33cl	4,00€
Orangina	25cl	4,00€
Schweppes	25cl	4,00€
Neasta	20cl	4,00€

## Bières pression et bouteilles / Beers

Pression	25cl	4,50€
Pression	50cl	8,00€
Edelweiss	33cl	6,00€
Affligem	33cl	6,00€
Bière Mont Blanc Rousse	33cl	6,00€
Panaché, Monaco	25cl	4,50€
Panaché, Monaco	50cl	8,00€

Eaux minérales	33 cl	50 cl	100cl
Evian		3.50€	5.00€
Badoit		3.50€	5.00€
San Pellegrino		3.50€	
Perrier 33CL	5.50€		

## Boissons chaudes/Hot drink

Expresso	2.00€
Double expresso	3.50€
Cappuccino	3.50€
Thé ou infusion	3.00€

## Apéritifs

Ricard	4cl	5,50€
Martini	8cl	5,50€
Campari	8cl	5,50€
Porto Rouge, Blanc	8cl	5,50€
Suze	8cl	5,50€
Spritz		6,50€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for health and invite you to consume with moderation.*



# Carte des vins



## Vin Blanc

	10cl	37.5cl	75cl
Jongieux, La Cave du Prieuré 2015	3,50€	-	22€
Bordeaux, Sirius, Maison Sichel 2015	-	-	25€
Côtes de Gascogne, Domaine de Pellehaut 2014	4,00€	-	25€
Sancerre, Domaine Vincent Delaporte 2015	-	-	30€
Arbois, Chardonnay Fruitière 2014	-	-	32€
Pessac Léognan, Château Lafont Menaut 2014	6,00€	-	47€
Chablis, Vieilles Vignes, Domaine de Vauroux 2009	-	-	65€

## Vin Rosé

Jongieux, La Cave du Prieuré 2015	3,50€	-	22€
MMM ! De Mourèsse, Château Mourèsse 2015	-	-	25€
Fronton, Cuvée INES 2015	-	-	30€

## Vin Rouge

Jongieux, La Cave du Prieuré 2015	3,50€	-	22€
Bordeaux, Sirius, Maison Sichel 2014	-	16€	25€
Côtes du Rhône Seigneur de Lauris 2015	-	17€	28€
Cahors, Le Chêne du Prince, Gaec de Pauillac 2013	-	-	29€
Croze Hermitage, Domaine Arnoux et fils 2015	4,50€	-	35€
Bourgogne, Domaine de Grison 2014	-	-	35€
Pessac Léognan, Château Lafont Menaut 2013	6,00€	-	48€
Lalande de Pomerol, Château Perron 2011	-	32€	55€
Chorey les Beaune, Domaine Pansiot 2014	-	-	55€
Côte Rôtie, Les Triotes, Domaine Garon 2012	-	-	90€
Vosne Romanée, Domaine Jérôme Chezeaux 2011	-	-	98€

## Champagne et effervescent



Cerdon du Bugey, Renardat-Fâche	4,00€	-	29€
Champagne Le Brun de Neuville			
-Cuvée grande tradition brut	8,00€	35€	60€
-Cuvée authentique assemblage (brut ou rosé)	-	-	75€
Champagne Laurent Perrier Rosé	-	-	120€

# LA VILLA DU LAC

C'est aussi

**Un SPA**

Avec chaque mois  
un soin mis en avant

**Ce mois ci**

**Le modelage Polynésien**

**70 €** au lieu de ~~80 €~~



Réservez les

- en ligne [www.lavilladulac.com](http://www.lavilladulac.com)

- auprès de la réception

Ces coffrets cadeaux ne pourront que  
faire des heureux autour de vous

**Des COFFRETS**  
**et**  
**BONS CADEAUX**

