



SALLE
CLIMATISÉE



RESTAURANT DU LAC

TOMBEBOEUF

UNE CUISINE AUTHENTIQUE AU CŒUR DU LOT-ET-GARONNE



TERRASSE
RAFRAÎCHIE PAR
BRUMISATEURS

HORAIRES

MARDI	FERMÉ
MERCREDI	11:00–14:30
JEUDI	11:00–02:00
MOULES FRITES À PARTIR DE 19H	
VENDREDI	11:00–02:00
SAMEDI	11:00–02:00
DIMANCHE	11:00–17:00
LUNDI	FERMÉ

LES DÉLICES *FRAÎCHEURS* DE L'ÉTÉ

JUSQU'AU 31 AOÛT

(en complément de la carte)

CARPACCIO DE BOEUF

/ Copeaux de grana padano

13€



MOUTARDE, LAIT

CARPACCIO DE SAUMON

/ Citron

10€



POISSON

TARTARE DE NOIX DE ST JACQUES

/ Huile d'olives, échalottes, basilic, citron

12€



MOLLUSQUES

CROUSTILLANT DE TARTARE IMPÉRIAL

(Crumble garni d'un tartare assaisonné de noix de st jacques / saumon / st pierre)

12€



MOLLUSQUES, POISSON, GLUTEN, ŒUFS

SALADE CÉSAR

15€



GLUTEN ŒUFS LAIT POISSON

SALADE DE COURGETTES GRILLÉES ET FETA

12€



LAIT

BROCHETTE DE BOEUF

/ Frites maison

16€



MOUTARDE

FILET DE ST PIERRE

SAUCE CRÉMEUSE AUX AGRUMES / Riz

24€



POISSON, LAIT

COUPE DE BRUNOISE DE FRUITS

5€



AUCUN ALLERGÈNE MAJEUR

LISTE DES ALLERGÈNES
(RÈGLEMENT UE N°1169/2011)



GLUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSON



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À COQUE



CÉLÉRI



MOUTARDE



GRAINES DE SÈSAME



SULFITES



MOLLUSQUES

Malgré toutes nos précautions, nos plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes.
N'hésitez pas à nous rapporter de toute équipe pour plus d'informations.