

RESTAURANT DU LAC

ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

Le lac de l'Aréna

Au pied du majestueux Rocher de Roquebrune-sur-Argens,
le Lac de l'Aréna offre un cadre naturel unique entre eau calme et paysages provençaux.

Né de l'exploitation d'une ancienne carrière de sable alimentée par l'Argens,
ce lac artificiel s'étend aujourd'hui sur près de 30 hectares et constitue un véritable havre de paix.

Entre nature, lumière du Sud et ambiance méditerranéenne,
le Restaurant du Lac vous accueille dans un esprit convivial et raffiné
autour d'une cuisine de saison, généreuse et inspirée des saveurs du monde.

La légende des Trois Croix

Selon la légende, le Rocher de Roquebrune se serait fendu en trois failles
au moment de l'expiration du Christ, donnant naissance aux célèbres Trois Croix.

Érigées au sommet du rocher,
elles demeurent aujourd'hui l'un des symboles emblématiques de Roquebrune-sur-Argens
et dominent le paysage entre lac, forêt et Méditerranée.



CUISINE DE SAISON • PRODUITS FRAIS • ESPRIT MÉDITERRANÉEN

RESTAURANT

DU LAC

• ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS •

Pour patienter

- PINSA TARTUFFATA 23€
- PINSA PISTACHE,
BURRATA & MORTADELLA 24€
- GRANDE PLANCHE
DE CHARCUTERIE 23€
- ASSIETTE LIBANAISE
(HOUMOUS, CAVIAR D'AUBERGINES,
FALAFEL, PAIN PITA) 22€

Cuisine de saison,
produits frais
& faits maison

Nos Entrées

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES 19€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 18€

*Salade, toast de chèvre,
gésiers de volaille, champignons*

SALADE FAÇON CÉSAR 20€

*Salade romaine, tomate, concombre,
poulet pané, croûtons, œuf*

SALADE BO BUN 22€

*Salade, tomate, concombre, carotte,
vermicelles de riz, germes de soja,
émincé de bœuf, nems*

POKEBOWL EXOTIQUE 20€

*Riz sushi, mangue, avocat, ananas,
grenade, tomate, mayo spicy*

POKEBOWL SAUMON — 23€

*Riz sushi, tomate, germes de soja,
concombre, saumon, mangue*

TARTARE DE SAUMON
SUR CROUSTILLANT DE RIZ 18€

*Brunoise de mangue, zeste de combava,
feuille de riz croustillante*

Un cadre unique, une cuisine sincère, un moment à partager.

RESTAURANT DU LAC

• ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS •

Côte Terre

BURGER DU ROCHER 26 €

Servi avec frites maison

BURGER EFFILOCHÉ DE PORC 25 €

Servi avec frites maison

TIGRE QUI PLEURE  29 €

Servi avec riz gourmand

ENTRECÔTE GRILLÉE 32 €

Frites maison & sauce au choix

ROGNONS DE VEAU AUX CÈPES 28 €

Pommes de terre grand-mère

CÔTE DE VEAU À LA PLANCHA 32 €

Pommes de terre grand-mère

TARTARE DE BŒUF ITALIEN 25 €

*Tomates séchées, câpres, parmesan,
basilic, pignons,
frites maison & salade verte*

TARTARE DE BŒUF THAÏ 25 €

*Coriandre, sauce thai,
germe de soja, sésame,
frites maison & salade verte*

Côte Mer

**POULPE ENTIER GRILLÉ,
ÉMULSION DE PERSIL** 38 €

Pommes de terre grand-mère

**DEMI-POULPE GRILLÉ,
ÉMULSION DE PERSIL** 26 €

Pommes de terre grand-mère

SOUPIONS SAUTÉS AU CURRY ROUGE 26 €

Riz gourmand

**SOLE ENTIÈRE GRILLÉE
OU MEUNIÈRE** 39 €

Légumes du soleil

**SAINT-JACQUES SUR
CROMESQUIS DE RIZ** 27 €

**LOUP GRILLÉ ENTIER
(400/600 G)** 36 €

Légumes du soleil

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES 24 €

Riz gourmand

*Cuisine de saison,
produits frais
& faits maison*



RESTAURANT
DU LAC

• ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS •

Nos Pâtes Rigatoni

POULET SATAY 18 €

Poulet sauté, crème de cacahuète

VONGOLE 18 €

Persillade de tomate, vin blanc

PISTACHIO 19 €

Crème de pistache torréfiée & stracciatella

TARTUFFATA 19 €

Crème & parmesan

Nos Woks

*Tous nos woks sont accompagnés de nouilles de riz
et de légumes croquants.*

WOK VÉGÉTARIEN 21 €

WOK DE CANARD 26 €

WOK DE BŒUF 23 €

WOK DE SAINT-JACQUES 26 €

RESTAURANT
DU LAC

• ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS •

Nos Douceurs Maison

CAFÉ GOURMAND	12 €
CHAMPAGNE GOURMAND	16 €
DIGESTIF GOURMAND	14 €
TIRAMISU TRADITIONNEL	10 €
PÊCHE POCHÉE AU MIEL, CRUMBLE D'AMANDE ET BOULE DE GLACE	10 €
ECLAT CHOCOLAT ET POPCORN	12 €
TOUT EN CITRON	10 €
PROFITEROLE ROYALE	12 €
PAVLOVA	12 €

Menu Pitchoun

14€

JUSQU'À 12 ANS

PLATS AU CHOIX

Burger maison ou Poulet pané ou Filet de poisson
Frites maison ou légumes ou pâtes

...

DESSERT AU CHOIX

Petit pot de glace ou brownies

...

BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau ou Caprisun ou verre de coca



MENU BISTRONOMIQUE

Entrées

Beignets de courgettes, œuf poché et jus de viande

Ou

Pain muffin, avocat et saumon gravlax

Ou

Terrine de foie gras de canard mi cuit
chutney d'oignons grenadine

...

Plats

Médallion de veau, jus réduit et garniture du moment

Ou

Persillé d'Angus grillé, pommes fondantes et sauce poivre

Ou

Filet de loup rôti, légumes d'été et beurre citronné

...

Desserts

Macaron, confit passion et crème légère

Ou

Demi-Pêche pochée au miel, crumble d'amande

Ou

Eclat chocolat et popcorn

Cuisine de saison, produits frais et locaux

RESTAURANT DU LAC

ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

CARTE DES VINS

BLANCS D'AILLEURS

Verre (12cl)

- Cuvée Perrin Cotes du Rhône 8.50€

Bouteilles

- Pouilly fumé AOP 29.00€
- Mâcon-Villages Bourgogne, AOP 30.00€

ROUGES D'AILLEURS

Verre (12cl)

- Les Vieux Truffiers Cotes du Rhône AOP 8.50€

Bouteilles

- Les Vieux Truffiers Côtes du Rhône, AOP 30.00€
- Vacqueyras Côtes du Rhône, AOP 52.00€
- Hautes Côtes de Nuits Bourgogne, AOP 35.00€

CHAMPAGNES

Flûte de champagne (10cl)

- St Marceau 12.00€

Piscine de champagne (15cl)

- St Marceau 14.00€

Bouteilles

- St Marceau 65.00€
- Philipponnat 95.00€

RESTAURANT DU LAC

ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS

CARTE DES VINS

VINS ROSÉS

Verre (12cl)

- | | | |
|-------------------------------------|-------|---------|
| • Château St Maur, cuvée Azur | 7.00€ | IGP |
| • Château La Martinette | 8.50€ | Bio AOP |

Pichet (50cl)

- 9.50€

Bouteilles

- | | | |
|--|--------|---------|
| • Domaine de Marchandise | 26.00€ | AOP |
| • Domaine des Planes | 27.00€ | Bio AOP |
| • Château La Martinette | 28.00€ | Bio AOP |
| • Château Les Valentines | 30.00€ | Bio AOP |
| • Château Saint Maur, cru classé | 32.00€ | Bio AOP |

VINS BLANCS

Verre (12cl)

- | | | |
|-------------------------------------|-------|---------|
| • Château St Maur, cuvée Azur | 7.00€ | IGP |
| • Château La Martinette | 8.50€ | Bio AOP |

Pichet (50cl)

- 9.50€

Bouteilles

- | | | |
|--|--------|---------|
| • Domaine des Planes | 27.00€ | Bio AOP |
| • Château La Martinette | 28.00€ | Bio AOP |
| • Château Les Valentines | 30.00€ | Bio AOP |
| • Château Saint Maur, cru classé | 32.00€ | Bio AOP |

VINS ROUGES

Verre (12cl)

- | | | |
|-------------------------------------|-------|---------|
| • Château St Maur, cuvée Azur | 7.00€ | IGP |
| • Château La Martinette | 8.50€ | Bio AOP |

Pichet (50cl)

- 9.50€

Bouteilles

- | | | |
|--|--------|---------|
| • Domaine de Marchandise | 26.00€ | AOP |
| • Domaine des Planes | 27.00€ | Bio AOP |
| • Château La Martinette | 28.00€ | Bio AOP |
| • Château Les Valentines | 30.00€ | Bio AOP |
| • Château Saint Maur, cru classé | 32.00€ | Bio AOP |



Restaurant

du Lac



ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS