

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 & MORTADELLE 24€
- GRANDE PLANCHE
DE CHARCUTERIE 23€
- PETITE PLANCHE
DE CHARCUTERIE 12€

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 & straciatella

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 €
DEMI-PÊCHE POCHÉE AU MIEL, CRUMBLE D'AMANDE	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

Steack haché du boucher 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 Jus de fruits



RESTAURANT DU LAC
ROQUEBRUNE-SUR-ARGENS



MENU BISTRONOMIQUE

Entrées

Beignets de courgettes, œuf poché et jus de viande

Ou

Pain muffin, avocat et saumon gravlax

Ou

Œufs mimosas

...

Plats

Médailon 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

