

## *Quelques mots...*

### **Notre protocole d'hygiène & de sécurité covid-19**

**Notre engagement en faveur de l'hygiène et de la propreté** a conduit l'ensemble de nos équipes à se mobiliser pour **renforcer nos protocoles en matière de sécurité sanitaire dans notre établissement.**

Nous mettons en place des **mesures supplémentaires**, qui respectent les dernières recommandations en termes d'hygiène et de nettoyage, afin de **garantir la sécurité de nos clients et de nos collaborateurs.**

Les mesures mises en œuvre couvrent une large gamme de sujets allant du **respect des gestes barrières** aux recommandations de produits d'entretien en passant par **les procédures de nettoyage.**

Suite à ses mesures renforcées, nous sommes dans l'obligation de **réduire notre offre de service** et de **réduire notre carte Brasserie.**

---

Nos plats nécessitent un certain temps de préparation, appréciez et installez-vous tranquillement à table, nous préparons vos plats cuisinés avec le plus grand soin.

---

**Les origines de nos viandes & les allergènes sont affichés à l'intérieur de la Brasserie sur ardoise**

---



**L'équipe de la Base de Loisirs vous souhaite un bon appétit**



Nous informons notre aimable clientèle que certains éléments de notre carte sont susceptibles d'évoluer au jour le jour. L'équipe des Terrasses du Lac ne manquera pas de vous en informer lors de votre venue dans notre restaurant.

Nos prix sont nets service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Apéritifs

Kir Vin Blanc 12cl	3.80 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Mirabelle, Framboise, Myrtille,</i>	
Kir Pétillant 12cl	6.00 €
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Mirabelle, Framboise, Myrtille,</i>	
Picon Vin Blanc 12cl	3.80 €
Martini Blanc ou Rouge 4cl	2.70 €
Ricard 2cl	2.70 €
Campari - Suze 4cl	2.70 €
Porto Rouge ou Blanc 4cl	2.70 €
Whisky Chivas 4cl	6.50 €
Whisky Chivas Baby 2cl	3.50 €
Whisky W.Lawson's Finest 4cl	4.50 €
Whisky W.Lawson's Finest 2cl	2.30 €
Rhum Blanc Bacardi 4cl	5.50 €
Rhum Brun Naida 4cl	4.50 €
Soho 4cl	4.50 €
Vodka Eristoff 2cl	4.50 €
Baileys 4cl	4.50 €

## Côté partage

### Flam's à partager

La Traditionnelle	8.00 €
<i>Fromage blanc, crème, lardons, oignons</i>	
La Montagnarde	9.00 €
<i>Fromage blanc, crème, lardons, oignons, cœur de massif</i>	
La Végétarienne	10.00 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, Tomates, poivrons, courgettes, aubergines.</i>	

## Bières

### Pressions

Pelforth Blonde 25 cl	2.70 €
Pelforth Blonde 50 cl	5.20 €
Affligem Blonde 25 cl	3.40 €
Affligem Blonde 50 cl	6.60 €
Edelweiss 25 cl	3.40 €
<i>(Bière blanche)</i>	
Edelweiss 50 cl	6.60 €
<i>(Bière blanche)</i>	
Picon Bière 25 cl	3.90 €
Picon Bière 50 cl	7.50 €
Monaco 25 cl	2.80 €
Panaché 25 cl	2.70 €

### Bouteille 33 cl

Bière ambrée artisanale	4.50 €
<i>« La Madelon »</i>	
Bière SANS ALCOOL	4.20 €
<i>Heineken</i>	

### Apéritif Terroir

Kir Vin Blanc Sapin	4.00 €
Kir Pétillant Sapin	6.20 €
Amer Blaise à la Mirabelle	3.90 €

### A découvrir...

Nos Bières de saison  
 Une sélection de vins du moment  
**sur ardoise & chevalet**

## Les Cocktails

### Avec Alcool

Apérol Spritz 15 cl  
*Crémant, Apérol, Eau gazeuse*

### Sans Alcool

Le RIO 20 cl  
*Limonade, jus d'orange, citron vert, grenadine*

## Les Eaux

Perrier 33 cl  
*Eau gazeuse*

Carola Bleu 50 cl  
*Eau plate*

Carola Bleu 100 cl  
*Eau plate*

Carola Verte 50 cl  
*Eau finement pétillante*

Carola Verte 100 cl  
*Eau finement pétillante*

Carola Rouge 50 cl  
*Eau gazeuse*

Carola Rouge 100 cl  
*Eau gazeuse*

## Les softs

	Pepsi 33cl	3.80 €
	Pepsi Max 33cl	3.80 €
7.50 €	Orangina 25cl	3.60 €
	Ice Tea 25cl	3.60 €
	Schweppes Tonic 25cl	3.60 €
6.00 €	Schweppes Agrumes 25cl	3.60 €
	Limonade 20cl	1.90 €
	Diabolo 20cl	2.00 €
	Sirop 20cl	1.60 €

**Parfums Sirops :** Pomme, Fraise, Kiwi, Grenadine, Framboise, Orgeat, Citron, Citron zeste, Violette, Cerise, Pêche, Vanille, Caramel, Cassis, Menthe, Anis,

3.00 €

2.50 €

4.00 €

2.50 €

4.00 €

2.50 €

4.00 €

### A déguster...

Nos Flam's à partager avec  
l'apéritif

### A déguster...

L'assiette à partager  
avec l'apéritif

7 €/pers. Assortiment  
de charcuteries & Fromage

## Nos Vins « Ouverts »



	50 cl	25 cl	12 cl
<b>VIN BLANC</b>			
IGP Côtes de Gascogne, Plaimont, Saint Luc, 2018			3.50 €
AOC Alsace Pinot Gris Tradition KUENTZ, 2018			4.00 €
AOC Classic Luberon, 2018	12.00 €	6.00 €	3.00 €
AOP Alsace Edelzwicker Hanskeller,	9.00 €	5.00 €	3.00 €
<b>VIN ROUGE</b>			
IGP Gard, Caresse de Velours, 2018	7.00 €	4.00 €	2.50 €
AOP, Pic Saint Loup, Les déesses muettes, 2018	13.00 €	7.50 €	4.00 €
AOP Vacqueyras, Marquis de Fonséguille, 2018	14.00 €	7.50 €	4.00 €
<b>VIN ROSE</b>			
AOP Luberon Les Barrabans, 2018	12.00 €	6.00 €	3.00 €
<b>EFFERVESCENT</b>			
AOC Crémant d'Alsace BIO Wolfberger			6.00 €
AOP Champagne Brut Louis Constant			8.00 €
<b>Nos coups de cœur du moment</b> 			
IGP Méditerranée BIO, Domaine de Corabelle, 2018	12.00 €	6.00 €	3.00 €
<b>Sélection Blanc</b>			
AOC Black Papillon Wolfberger, 2018	14.00 €	7.50 €	4.00 €

## Nos Entrées

Assiette fraîcheur estivale	15.00 €
<i>Melon, Pastèque, Tomate zébra, roquette, mozzarella</i>	
Salmorejo & ses crostini	14.00 €
<i>Soupe froide de tomate avec croutons de chèvre frais, Chorizo, caviar d'aubergine, brunoise de légumes</i>	

## Nos Salades

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
Salade vosgienne à l'oeuf poché & ses bonbons de munster	10.50 €	15.00 €
<i>Salade, lardons, croûtons, crème double, oeuf poché, bonbons de munster</i>		
Salade Gourmande de Canard	10.50 €	15.00 €
<i>Salade, tomates gésiers, confits, magret mariné &amp; fumé, Foie Gras, œuf</i>		
Salade fraîcheur estivale	10.50 €	15.00 €
<i>Truite fumé, salade tomates cerises, segment d'agrumes, concombre, avocat, vinaigrette d'agrumes</i>		
Salade Verte	4.50 €	

## Nos Flam's

La Traditionnelle	8.00 €
<i>Fromage blanc, crème, lardons, oignons</i>	
La Montagnarde	9.00 €
<i>Fromage blanc, crème, lardons, oignons, cœur de massif</i>	
La Végétarienne	10.00 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, tomates, poivrons, courgettes, aubergines</i>	

## Nos Plats

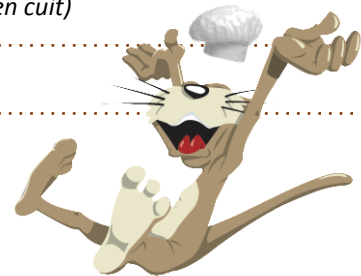
Pièce de bœuf en suggestion <i>Sur ardoise selon arrivage</i>	20.00 €
Suggestion du Chef <i>Sur ardoise selon arrivage</i>	18.00 €
Pavé de saumon rôti sur peau, blé vert fumé façon risotto	18.00 €
Suprême de dorade royale grillée, sur une fondue de fenouil au citron vert	19.50 €
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins <i>(plus ou moins épicé)</i>	19.00 €
Pommes frites & Salade verte	

## Snacking

Steak-haché (servi bien cuit) – Frites	9.50 €
Saucisse – Frites	7.50 €
Omelette au lard – Frites	7.50 €
Portion de Frites	3.50 €

## Menu Enfant

<b>Menu LOUKY</b> <i>Enfant jusqu'à 12 ans</i>	8.50 €
Nuggets - Frites <b>Ou</b> Saucisse – Frites <b>Ou</b> Steak haché – Frites <i>(servi bien cuit)</i>	
Un sirop <b>Ou</b> Un diabolo	
Une boule de glace au choix <b>Ou</b> Crêpe <b>Ou</b> Gaufre <i>Chocolat liquide, Nutella, chantilly ou sucre</i>	



# Nos Menus

## Formule du Jour

*Du Lundi au Vendredi, uniquement les midis & Hors jours Fériés*

Entrée – Plat – Fromage ou dessert	15.50 €
<hr/>	
Entrée – Plat	13.50 €
<hr/>	
Plat – Fromage ou dessert	13.50 €

## Menu Saveur à choix

*Menu unique les dimanches & Jours Fériés*

Choix entre deux Entrées – Choix entre deux Plats – Fromage ou dessert au choix*	27.50 €
<hr/>	
Choix entre deux Entrées – Choix entre deux Plats – Fromage – dessert au choix*	33.50 €
<hr/>	
Choix entre deux Entrées – Choix entre deux Plats	22.50 €
<hr/>	
Choix entre deux Plats – Fromage – dessert au choix*	22.50 €

*\*1 € de supplément : Desserts signalés par\* - 3 € de supplément : Coffee Gourmand\*\* - Hors Cocktails Chauds*

## Nos Vins « Sélection »



75 Cl	37.5 Cl
17.50 €	
22.00 €	
24.00 €	17.00 €
27.00 €	
20.50 €	13.50 €
22.00 €	13.50 €
29.00 €	
23.00 €	
22.00 €	12.00 €
19.50 €	
	12.50 €
15.00 €	10.00 €
21.00 €	
18.00 €	
26.00 €	
33.00 €	

### VIN BLANC

AOC Classic Luberon, 2018

IGP Côtes de Gascogne, Plaimont Saint Luc, 2018

AOC Alsace Pinot Gris Tradition KUENTZ, 2018

AOC Bourgogne Chardonnay, André DUCAL, 2018

AOC Alsace Riesling Tradition KUENTZ, 2018

### VIN ROUGE

AOC, Alsace, Pinot Noir, Joseph Cattin, 2018

AOC Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Nuiton Beaunoy, 2018

AOP Vacqueyras, Marquis de Fonséguille, 2018

AOC Saumur Champigny, Les Valengenets, 2018

AOC Blaye côtes de Bordeaux, Château Vieux Charron, 2018

AOC Blaye côtes de Bordeaux, Château Vieux Charron, 2018

AOP Côtes du Rhône, Les Fouquières, 2018

AOP Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, 2018

### VIN ROSE

AOP Lubéron, Les Barrabans, 2018

### EFFERVESCENT

AOC Crémant d'Alsace BIO Wolfberger

AOP Champagne Brut Louis Constant

## Nos coups de cœur du moment

### *Sélection Rouge*

AOC Saint Joseph, Jean-Luc Colombo, Les 100 ciels Syrah, 2016

IGP Méditerranée BIO, Domaine de Corabelle 2019

### *Sélection Blanc*

AOC Black Papillon Wolfberer, 2018

34.00 €
18.00 €
23.00 €



## Fromage

Assiette de fromages affinés, mesclun de saison 6.00 €

---

## Desserts

Tarte du moment 6.00 €

---

Palet croustillant à l'huile d'olive, rosace de fraises, sorbet fraise des bois, coulis d'abricot au romarin 8.00 €

---

Biscuit moelleux aux amandes sur ses fruits d'été, sorbet thé Earl Grey 8.00 €

---

Crêpe (*Chocolat liquide, Nutella, chantilly ou sucre*) 3.50 €

---

Gaufre (*Chocolat liquide, Nutella, chantilly ou sucre*) 3.50 €

---

\*Dessert gourmand *café, thé ou infusion* 9.00 €

---

\*\*Coffee gourmand *Irish Coffee, Lorrain coffee, French coffee ou Saulxures coffee* 15.00 €

---

## Cocktails Chauds

Irish coffee *Whisky, café, chantilly* 9.00 €

---

Lorrain coffee *Mirabelle, café, chantilly* 9.00 €

---

French coffee *Cognac, café, Chantilly* 9.00 €

---

Saulxures coffee *Framboise, café, chantilly* 9.00 €

---

## Desserts Glacés

Crêpe & sa boule de glace au choix	4.80 €
*Coupe Lorraine <i>Sorbet Mirabelle, eau de vie Mirabelle</i>	8.00 €
*Coupe Vosgienne <i>Sorbet Myrtille, Sorbet Framboise, eau de vie Framboise</i>	8.00 €
*Coupe Colonel <i>Sorbet Citron Jaune, Vodka</i>	8.00 €
Coupe Estivale <i>Sorbet figue de Provence, pêche, abricot, salade de fruits d'été, chantilly</i>	8.00 €
Café Liégeois <i>Glace café, espresso, chantilly</i>	7.00 €
Dame Blanche <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7.00 €

## Coupes Glacées

**Les Crèmes Glacées** *Vanille – Chocolat – Café – Fraise – Caramel Beurre Salé – Lait de Coco – Pistache*

**Les Sorbets** *Framboise – Abricot – Myrtille – Citron Jaune – Pêche – Mirabelle – Thé Earl Grey – Fraise des Bois – Figue de Provence*

Coupe une boule	2.00 €
Coupe deux boules	3.80 €
Coupe trois boules	5.00 €
Supplément Chantilly	1.00 €

*Menu Saveur du Dimanche : Desserts signalés par\* : 1 € de supplément / \*\*Coffee Gourmand : 3 € de supplément*

## Boissons chaudes

Expresso – Ristretto - Café Allongé	1.50 €
Noisette ( <i>crème ou lait</i> )	1.80 €
Décaféiné	1.70 €
Double Expresso	2.30 €
Double Expresso Crème	2.60 €
Cappuccino	2.60 €
Chocolat de « Paris »	2.60 €
Thé - Infusion	2.10 €

## Digestifs

Cognac Armagnac – Calvados (2cl)	4.50 €
Eau de Vie Mirabelle – Framboise – Poire Williams (2cl)	4.00 €
Gentiane (2cl)	4.00 €
Gin (4cl)	4.00 €
Get 27 – Get 31 (4cl)	4.00 €
Grand-Marnier (4cl)	4.50 €
Cointreau (4cl)	4.50 €
Malibu – Amaretto (4cl)	4.50 €
Baileys (4cl)	4.50 €
Liqueur de Sapin (4cl)	4.50 €

## Formule Pêcheur

**Forfait journée pêche + plat au choix + boisson au choix** 33.00 €

---

**Forfait ½ journée pêche + plat au choix + boisson au choix** 29.00 €

---

Formule du Jour avec Entrée – plat – Dessert

*Uniquement les midis du lundi au vendredi & hors jours Fériés*

Ou

Une entrée dans la sélection « Nos Entrées »

Ou

Une entrée dans la sélection « Nos Salades »

Ou

Un plat dans la sélection « Nos Plats »

Ou

Une Tarte Flambée dans la sélection « Nos Flam's »

Ou

Un plat dans la sélection « Snacking »

---

25 cl Bière Pelforth

Ou

¼ de Vin, Rouge, Blanc, Rosé, IGP Gard 2016

Ou

½ bouteille d'eau minérale

Ou

Un Sirop

Ou

Un Diabolo

---

Café Ou Thé Ou Infusion