

Quelques mots...

Notre protocole d'hygiène & de sécurité covid-19

L'ensemble de nos équipes se mobilise, au quotidien, pour **appliquer nos protocoles en matière d'hygiène et de propreté dans notre établissement.**

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

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

Nos plats nécessitent un certain temps de préparation, 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 »



VIN BLANC

IGP Côtes de Gascogne, Plaimont, Saint Luc, 2018

50 cl

25 cl

12 cl

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 €

VIN ROUGE

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 €

VIN ROSE

AOP Luberon Les Barrabans, 2018

12.00 €

6.00 €

3.00 €

EFFERVESCENT

AOC Crémant d'Alsace BIO Wolfberger

6.00 €

AOP Champagne Brut Louis Constant

8.00 €

Nos coups de cœur du moment

IGP Méditerranée BIO, Domaine de Corabelle, 2018

12.00 €

6.00 €

3.00 €

Sélection Blanc

AOC Black Papillon Wolfberger, 2018

14.00 €

7.50 €

4.00 €

Nos Entrées

Velouté de Potimarron aux Châtaignes, Cèpes & Noisettes		7.00 €
Pressé de Pommes de Terre Gratiné à la Tomme, Poêlée d'Escargots & Grenouilles aux Epices		12.50 €
Tourtine de Veau à la Reine		14.00 €
Terrine de Truite Fumée en Gelée de Champignons, Chique au Raifort		14.00 €
Ballotine de Pintadeau au Foie Gras, Pickles de Légumes		13.50€
	Entrée	Plat
Salade vosgienne à l'oeuf poché & ses bonbons de munster <i>Salade, lardons, croûtons, crème double, oeuf poché, bonbons de munster</i>	10.50 €	15.00 €
Salade Verte	4.50 €	

Nos Flam's

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

Nos Plats

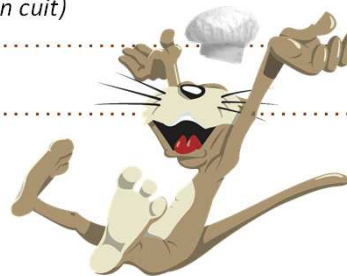
Le Porc en Trois Façons sur une Choucroute Gratinée au Riesling, la Joue à la Pulpe de Panais & une Saucisse au Choux Rôtie	18.00 €
Filet de Bœuf au Foie Gras Rôti, Poêlée de Chanterelles & Cebettes	22.00 €
Suggestion Chasse <i>Sur ardoise selon arrivage</i>	18.00 €
Pavé de Lotte Piqué au Magret Fumé, sur un Risotto Crémeux aux Cèpes	19.50 €
Tournedos de Sole & Saint Jacques en Nage de Langoustine, Nem aux Fins Légumes	18.00 €
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins <i>(plus ou moins épicé)</i> Pommes frites & Salade verte	19.00 €

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

Menu LOUKY <i>Enfant jusqu'à 12 ans</i>	8.50 €
Nuggets - Frites Ou Saucisse – Frites Ou Steak haché – Frites <i>(servi bien cuit)</i>	
Un sirop Ou Un diablo	
Une boule de glace au choix Ou Crêpe Ou 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 »



VIN BLANC

AOC Classic Luberon, 2018	75 Cl	17.50 €	37.5 Cl	
IGP Côtes de Gascogne, Plaimont Saint Luc, 2018		22.00 €		
AOC Alsace Pinot Gris Tradition KUENTZ, 2018		24.00 €	17.00 €	
AOC Bourgogne Chardonnay, André DUCAL, 2018		27.00 €		
AOC Alsace Riesling Tradition KUENTZ, 2018		20.50 €	13.50 €	

VIN ROUGE

AOC, Alsace, Pinot Noir, Joseph Cattin, 2018		22.00 €		13.50 €
AOC Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Nuiton Beaunoy, 2018		29.00 €		
AOP Vacqueyras, Marquis de Fonséguille, 2018		23.00 €		
AOC Saumur Champigny, Les Valengenets, 2018		22.00 €		12.00 €
AOC Blaye côtes de Bordeaux, Château Vieux Charron, 2018		19.50 €		
AOC Blaye côtes de Bordeaux, Château Vieux Charron, 2018				12.50 €
AOP Côtes du Rhône, Les Fouquières, 2018		15.00 €		10.00 €
AOP Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, 2018		21.00 €		

VIN ROSE

AOP Lubéron, Les Barrabans, 2018		18.00 €		
----------------------------------	--	---------	--	--

EFFERVESCENT

AOC Crémant d'Alsace BIO Wolfberger		26.00 €		
AOP Champagne Brut Louis Constant		33.00 €		

Nos coups de cœur du moment

Sélection Rouge



AOC Saint Joseph, Jean-Luc Colombo, Les 100 ciels Syrah, 2016		34.00 €		
IGP Méditerranée BIO, Domaine de Corabelle 2019		18.00 €		

Sélection Blanc

AOC Black Papillon Wolfberer, 2018		23.00 €		
------------------------------------	--	---------	--	--

Fromage

Assiette de fromages affinés, mesclun de saison 6.00 €

Desserts

Tarte du moment 6.00 €

Fantastik Noisette, Chocolat, Caramel & Vanille « Surprise & Gourmandise » 8.00 €

Fondant à la Crème de Marron 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 d'Automne <i>Glace Chocolat Brownie, Glace Amande, Fruits Secs, Poire au Caramel, 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 – Amande – Chocolat Brownie Noix de Pécan*

Les Sorbets *Framboise – Clémentine – Citron Jaune – Myrtille – Mirabelle – Thé Earl Grey – Fraise des Bois*

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 Espresso	2.30 €
Double Espresso 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 43.50 €

Forfait ½ journée pêche + plat au choix + boisson au choix 36.50 €

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