

# Bar - Brasserie

## 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.**

---



**L'équipe de la Base de Loisirs  
vous souhaite la bienvenue**



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

### Apéritif Terroir

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

### Flam's à partager

La Traditionnelle	9.00 €
<i>Fromage blanc, crème, lardons, oignons</i>	
La Saulxuronne	12.50 €
<i>Fromage blanc, crème, lardons, oignons, cœur de massif</i>	
La Végétarienne	12.00 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, Tomates cerises, légumes grillées, pignons de pin, huile de basilic.</i>	

## Les Eaux

Perrier 33 cl	3.00 €
<i>Eau gazeuse</i>	
Carola Bleu 50 cl	2.50 €
<i>Eau plate</i>	
Carola Bleu 100 cl	4.00 €
<i>Eau plate</i>	
Carola Verte 50 cl	2.50 €
<i>Eau finement pétillante</i>	
Carola Verte 100 cl	4.00 €
<i>Eau finement pétillante</i>	
Carola Rouge 50 cl	2.50 €
<i>Eau gazeuse</i>	
Carola Rouge 100 cl	4.00 €
<i>Eau gazeuse</i>	

## Bières

### Pression

Pelforth Blonde 25 cl	2.70 €
Pelforth Blonde 50 cl	5.30 €
Affligem Blonde 25 cl	3.40 €
Affligem Blonde 50 cl	6.60 €
Edelweiss 25 cl ( <i>Bière blanche</i> )	3.40 €
Edelweiss 50 cl ( <i>Bière blanche</i> )	6.60 €
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

<b>Bière blonde artisanale</b> « Les Terrasses du Lac »	4.50 €
<b>Bière SANS ALCOOL</b> Heineken	4.20 €

## Les softs

Pepsi 33cl	3.80 €
Pepsi Max 33cl	3.80 €
Orangina 25cl	3.60 €
Ice Tea 25cl	3.60 €
Schweppes Tonic 25cl	3.60 €
Schweppes Agrumes 25cl	3.60 €
Limonade 20cl	1.90 €
Diabolo 20cl	2.00 €
Sirop 20cl	1.60 €
Jus de fruits	2.80 €
Orange, abricot, ananas, pamplemousse, pommes, tomate	
<b>Parfums Sirops</b> : Pomme, Fraise, Kiwi, Grenadine, Framboise, Orgeat, Citron, Citron zeste, Violette, Cerise, Pêche, Vanille, Caramel, Cassis, Menthe, Anis,	

### A déguster....

Assiette à partager  
avec l'apéritif

14.5 €

Assortiment  
de charcuteries  
& fromages

### A découvrir...

Nos Bières de saison  
sur ardoise  
& chevalet

# Les Cocktails

## Avec Alcool

Apérol Spritz 15 cl 7.50 €  
*Crémant, Apérol, eau gazeuse*

---

Mojito 15 cl 8.00 €  
*Rhum, citron vert, eau gazeuse, sucre canne, feuilles de menthe*

---

## Sans Alcool

Le RIO 20 cl 6.00 €  
*Limonade, jus d'orange, citron vert, grenadine*

---

# 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 €

# Nos Vins « Ouverts »



## VIN BLANC

	50 cl	25 cl	12 cl
A.O.C Gewurztraminer, Joseph CATTIN, 2018			5.00 €
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 €

## 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	14.00 €	7.50 €	4.00 €
<b>Sélection Blanc</b>	14.00 €	7.50 €	4.00 €
AOC Black Papillon Wolfberger, 2018			

# Nos Vins « Sélection »



## VIN BLANC

	75 Cl	37.5 Cl
AOC Classic Luberon, 2018	17.50 €	
AOC Gewurztraminer Joseph Cattin, 2018	23.00 €	
IGP Côtes de Gascogne, Plaimont Saint Luc, 2018	22.00 €	
AOC Alsace Pinot Gris Tradition KUENTZ, 2018	24.00 €	18.00 €
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 €	15.00 €
AOC Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Nuiton Beaunoy, 2018	29.00 €	
AOP Vacqueyras, Marquis de Fonséguille, 2018	23.00 €	
AOC Saumur Champigny, Les Valengenets, 2017	22.00 €	12.00 €
AOC Blaye côtes de Bordeaux, Château Vieux Charron, 2016	19.50 €	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

IGP Wine O'Clock Méditerranée à l'Ombre de L'olivier 2018	18.00 €
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	39.00 €
---	---------

### *Sélection Blanc*

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

A TOUTE HEURE

## Pause Gourmande « Flam's »

La Traditionnelle	9.00 €
<i>Fromage blanc, crème, lardons, oignons</i>	
La Saulxuronne	12.50 €
<i>Fromage blanc, crème, lardons, oignons, cœur de massif</i>	
La Végétarienne	12.00 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, Tomates cerises, légumes grillées, pignons de pin, huile de basilic.</i>	

## Pause Gourmande « Snacking »

Steak-haché (servi bien cuit) – frites	9.50 €
Saucisse – frites	7.50 €
Nuggets – frites	7.50 €
Portion de frites	3.50 €

## Pause Gourmande « Sucré »

Tarte du moment	6.00 €
Fôret noire déstructurée aux fraises	8.00 €
Le fantastik aux trois ganaches	8.00 €
Crêpe ( <i>Chocolat liquide, Nutella, chantilly ou sucre</i> )	3.50 €
Gaufre ( <i>Chocolat liquide, Nutella, chantilly ou sucre</i> )	3.50 €
Dessert gourmand <i>café, thé ou infusion</i>	9.00 €
Coffee gourmand <i>Irish coffee, Lorrain coffee, French coffee ou Saulxures coffee</i>	15.00 €

## Pause Gourmande « Glacés »

Crêpe & sa boule de glace au choix	4.80 €
*Coupe Lorraine Sorbet mirabelle, eau de vie mirabelle	8.00 €
*Coupe Vosgienne Sorbet myrtille, sorbet framboise, eau de vie framboise	8.00 €
*Coupe Colonel Sorbet citron jaune, Vodka	8.00 €
Coupe Estivale Sorbet figue de Provence, sorbet pêche, sorbet abricot, salade de fruits d'été, chantilly	8.00 €
Café Liégeois Glace café, expresso, chantilly	7.00 €
Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7.00 €

## Coupes Glacées

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

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

Coupe une boule	2.20 €
Coupe deux boules	4.20 €
Coupe trois boules	6.40 €
Supplément Chantilly	1.00 €



## *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	3.00 €
Chocolat de « Paris »	3.00 €
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 €