

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 Etablissement.**

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 ces mesures renforcées, nous sommes dans l'obligation de **réduire notre offre de service** ainsi que **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	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 grillés, pignons de pin, huile de basilic</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	3.40 €
<i>(Bière blanche)</i>	
Edelweiss 50 cl	6.60 €
<i>(Bière blanche)</i>	
Bir SAPIN 25 cl	3.90 €
<i>(amer sapin & bière)</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

Jean de Nol 12 cl

Mirabelle, fruits exotiques, eau gazeuse

Apérol Spritz 15 cl

Crémant, Apérol, eau gazeuse

Mojito 15 cl

Rhum, citron vert, eau gazeuse, sucre canne, feuilles de menthe

Sans Alcool

BORA BORA 20 cl

Jus d'ananas, jus de la passion, citron, sirop de grenadine

Les Eaux

Perrier 33 cl

Eau gazeuse

Carola Bleue 50 cl

Eau plate

Carola Bleue 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 €
5.50 €	Pepsi Max 33cl	3.80 €
7.50 €	Orangina 25cl	3.60 €
	Ice Tea 25cl	3.60 €
8.00 €	Schweppes Tonic 25cl	3.60 €
	Schweppes Agrumes 25cl	3.60 €
	Limonade 20cl	1.90 €
6.00 €	Diabolo 20cl	2.00 €
	Sirop 20cl	1.60 €
	Jus de fruits	2.80 €

Orange, abricot, ananas, pamplemousse, pomme, tomate

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

A déguster....

Nos Flam's à partager avec
l'apéritif

A déguster....

L'assiette à partager
avec l'apéritif

14.50 €. Assortiment
de charcuteries & fromages

Nos Vins « Ouverts »



VIN BLANC

	50 cl	25 cl	12 cl
A.O.C Gewurztraminer, Joseph CATTIN, 2019			5.00 €
IGP Côtes de Gascogne, Plaimont, Saint Luc, 2018			3.50 €
AOC Alsace Pinot Gris Tradition KUENTZ, 2019			4.00 €
AOC Classic Luberon, 2020	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, 2019	13.00 €	7.50 €	4.00 €
AOP Vacqueyras, Marquis de Fonséguille, 2019	14.00 €	7.50 €	4.00 €

VIN ROSE

AOP Luberon Les Barrabans, 2019	12.00 €	6.00 €	3.00 €
---------------------------------	---------	--------	--------

EFFERVESCENT

AOC Crémant d'Alsace Brut BIO Wolfberger			6.00 €
AOP Champagne Brut Louis Constant			8.00 €

Nos coups de cœur du moment

IGP Méditerranée BIO, Domaine de Corabelle, 2019	14.00 €	7.50 €	4.00 €
Sélection Blanc			
AOC Black Papillon Wolfberger, 2019	14.00 €	7.50 €	4.00 €

Nos Entrées

Assiette fraîcheur estivale <i>Melon, pastèque, tomate d'antan, roquette, croquettes de mozzarella, fleurs de courgette en tempura</i>	17.00 €
Planche de cochonnailles & fromages <i>A déguster en solo ou à partager</i>	14.50 €

Nos Salades

	Entrée	Plat
Salade Vosgienne à l'oeuf poché & ses bonbons de munster <i>Salade, lardons, croûtons, crème double, œuf poché, bonbons de munster</i>	12.50 €	18.00 €
Salade gourmande de volaille <i>Salade, tomates, gésiers confits, magret fumé, poulet mariné, foie gras, œufs de caille</i>	12.50 €	18.00 €
Salade fraîcheur de saumon fumé <i>Salade, saumon fumé, petits calamars, tomates cerises, segments d'agrumes, pointes d'asperges vertes, avocat, vinaigrette d'agrumes</i>	12.50 €	18.00 €
Salade verte	4.50 €	

Nos Flam`s

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

Nos Plats

Pièce de bœuf en suggestion <i>Consulter l'ardoise selon arrivage</i>	22.50 €
Suggestion « poisson » <i>Consulter l'ardoise selon arrivage</i>	22.00 €
Pommette de ris de veau braisée dans un bouillon de morilles au vin jaune	20.00 €
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 €
Portion de frites	3.50 €

Menu Enfant

**CADEAU
Surprise**

Menu LOUKY <i>Enfant jusqu'à 12 ans</i>	9.50 €
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	16.50 €
Entrée – plat	14.50 €
Plat – fromage ou dessert	14.50 €

Menu du Week-end

Les vendredis soirs & samedis

Entrée – plat – fromage ou dessert	21.90 €
Entrée – plat	19.90 €
Plat – fromage ou dessert	19.90 €

Menu Saveur à choix

Menu unique les dimanches & jours fériés

Choix entre deux entrées – choix entre deux plats – fromage ou dessert au choix*	28.50 €
Choix entre deux entrées – choix entre deux plats – fromage – dessert au choix*	34.50 €
Choix entre deux entrées – choix entre deux plats	23.50 €
Choix entre deux plats – fromage – dessert au choix*	23.50 €

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

Nos Vins « Sélection »



VIN BLANC

	75 Cl	37.5 Cl
AOC Classic Luberon, 2020	17.50 €	
AOC Gewurztraminer Joseph Cattin, 2019	23.00 €	
IGP Côtes de Gascogne, Plaimont Saint Luc, 2020	22.00 €	
AOC Alsace Pinot Gris Tradition KUENTZ, 2019	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, 2019	22.00 €	15.00 €
AOC Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Nuiton Beaunoy, 2019	29.00 €	
AOP Vacqueyras, Marquis de Fonséguille, 2019	23.00 €	
AOC Saumur Champigny, Les Valengenets, 2018	22.00 €	12.00 €
AOC Blaye côtes de Bordeaux, Château Vieux Charron, 2018	19.50 €	12.50 €
AOP Côtes du Rhône, Les Fouquières, 2019	15.00 €	10.00 €
AOP Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes, 2019	21.00 €	

VIN ROSE

AOP Masfleurey, Côtes de Provence 2020	18.00 €	
AOP Luberon, Les Barrabans, 2018	18.00 €	

EFFERVESCENT

AOC Crémant d'Alsace Brut 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, 2019	39.00 €	
---	---------	--

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 €

Forêt noire déstructurée aux fraises 8.00 €

Le fantastik aux trois ganaches 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, sorbet pêche, sorbet 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 – 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	1.60 €
Noisette (<i>crème ou lait</i>)	1.90 €
Décaféiné	1.80 €
Double Espresso	2.40 €
Double Espresso Crème	2.70 €
Cappuccino	3.00 €
Chocolat de « Paris »	3.00 €
Thé - Infusion	2.20 €

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 45.00 €

Forfait ½ journée pêche + plat au choix + boisson au choix 38.00 €

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