



Les Terrasses du Lac

— RESTAURANT —

CUISINE TRADITIONNELLE

La Carte

Prix nets, taxes et service inclus



Les Menus

Formule du Midi



Offre valable tous les midis, hors week-end et jours fériés

Plat du jour	10,20 €
Entrée, Plat, Dessert et café	17,90 €
Entrée, plat, café	14,90 €
Plat, dessert, café	14,90 €

Menu enfant

9,90 €

Steak haché ou nuggets
accompagné de Frites



2 boules de glaces au choix

ou

Flan caramel

Menu du Lac



24,50€

Assiette melon jambon cru

ou

Salade Thai

*Salade verte, gingembre, carottes râpées, fèves, soja,
menthe fraîche, cacahuètes, sauce soja, huile d'olive,
citronnelle pimentée, beignets de crevettes*



Friture d'ablettes

Pommes sautées

ou

Pièce du boucher, jus à l'échalote

Pommes sautées



Salade de fruits

ou

Flan caramel

ou

2 boules de glace (au choix)

Suppléments :

1,50 € pour coupe de glace ou café gourmand

2,00 € pour coupe de glace alcoolisée

*Dans les menus, pour toute demande de gâteau en
remplacement du dessert

Menu du Lac 3,00 € / personne

Menu Saint-Félix 2,00 € / personne

Menu Les Terrasses Sans supplément



Les Menus

Menu Saint-Félix



29,90€

Salade Saint-Félix

*Salade verte, toast de cabécou, miel, magret de canard fumé,
pistache, abricots secs et noix*

ou

Assiette nordique

*Salade verte, tartare de saumon, saumon gravlax, saumon
fumé, duo de crevettes et sa crème citronnée*



Pavé de truite, sauce gingembre citronnée

Risotto safrané et ses petits légumes

ou

Suprême de poulet label rouge à la crème de morilles

Pommes sautées



Panna cotta citron
coulis de framboise

ou

Vacherin minute
2 parfums au choix
(vanille/fraise ou framboise/citron)

ou

Tiramisu fruits rouges

ou

1/2 Saint-Marcellin affiné ou fromage blanc

Supplément :

1,50 € pour coupe de glace alcoolisée ou café gourmand

Menu des Terrasses



33,90€

Foie gras

Chutney de poire et ses mini gourmandises

ou

Salade de fruits de mer

*Salade verte, brunoise de poivrons, tomate, basilic, moules,
crevettes, encornets coquillagés et poulpe*



Noix de Saint-Jacques (poêlées) sur sa fondue de poireaux

*Sauce gingembre citronnée, risotto safrané
et ses petits légumes*

ou

Filet de veau

*jus au romarin et ses zestes de citron
Gratin dauphinois et ses petits légumes*

ou

Poêlée de grenouilles

Gratin dauphinois



Assiette de fromage (3 assortiments) ou fromage blanc



Dessert à la carte au choix

Supplément :

1,00 € pour coupe de glace alcoolisée ou café gourmand



A la Carte

Les Entrées



- 🍃 Salade d'accompagnement
Salade verte, tomates, fèves, carottes râpées, oeufs et oignons
- 🍃 Salade melon et jambon cru
Salade verte, melon, jambon cru et son grissini
- 🍃 Salade Saint-Félix
Salade verte, toast de cabécou, miel, magret de canard fumé, pistache, abricots secs et noix
- 🍃 Anti pasti
Tomates séchées, coeurs d'artichaut, poivrons grillés, aubergine grillée, chiffonade de jambon cru et copeaux de parmesan
- 🍃 Salade Thaï
Salade verte, gingembre, carottes râpées, fèves, soja, menthe fraîche, cacahuètes, sauce soja, huile d'olive, citronnelle pimentée, beignets de crevettes
- 🍃 Salade fruits de mer
Salade verte, brunoise de poivrons, tomates, basilic, moules, crevettes, encornets, coquillages et poulpe
- 🍃 Foie gras de canard
Chutney aux poires et ses mini gourmandises

* Les petites salades sont servies uniquement avec un plat à suivre.

mini / maxi
6,20 € / -

9,20 € / 11,90 €

9,90 € / 13,90 €

10,90 € / 14,20 €

11,50 € / 14,90 €

12,20 € / 15,40 €

12,50 € / 16,50 €

Nos Suggestions



- 🍃 Friture d'ablettes
Pommes sautées
- 🍃 Pavé de truite sauce gingembre citronnée
Risotto safrané et ses petits légumes
- 🍃 Poêlée de grenouilles
Gratin dauphinois
- 🍃 Noix de Saint-Jacques
*Sur sa fondue de poireaux et sauce citron gingembre
Risotto safrané et ses petits légumes*

Nos maxi assiettes



- 🍃 Carpaccio de boeuf, frites et salade
- 🍃 Tartare de tomates à l'italienne
Salade verte, légumes grillés, tomates, pesto, parmesan, billes de mozzarella, huile d'olive et vinaigre balsamique
- 🍃 Tartare de légumes, frites et salade *végétarien*
Crème d'asperge, tartare de courgettes, tartare de tomates et mozzarella di Buffalo
- 🍃 Bagel nordique, frites et salade
Tartare de courgettes, crevettes, saumon fumé, ciboulette et crème citronnée
- 🍃 Assiette nordique
Salade verte, tartare de saumon, saumon gravlax, saumon fumé, duo de crevettes et sa crème citronnée



Nos Viandes

Burger Saint-Félix <i>Frites et salade</i>	14,60 €
Travers de porc marinés saveur barbecue <i>Pommes sautées</i>	15,10 €
Bavette d'ailou <i>Pommes sautées</i>	15,20 €
Tartare de boeuf <i>Frites maison et salade</i>	16,40 €
Suprême de poulet label rouge à la crème de morilles <i>Pommes sautées</i>	16,90 €
Andouillette de Troyes «AAAAA» grillée <i>Pommes sautées</i>	16,90 €
Cochon ibérique Lomo «Bellota» 100% Iberico jus à l'échalote <i>Gratin dauphinois et ses légumes du moment</i>	18,50 €
Entrecôte de montagne <i>Frites salade</i>	21,90 €
Filet de veau jus au romarin et ses zestes de citron <i>Gratin dauphinois et ses petits légumes</i>	22,50 €
Filet de boeuf à la crème de morilles <i>Pommes sautées</i>	22,90 €

Toutes nos viandes (Origine UE) sont servies grillées et peuvent être accompagnées d'une sauce au choix :

Poivre / Béarnaise / Jus à l'échalote

Le coin du fromager

Fromage blanc nature	4,50 €
Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges	4,90 €
1/2 Saint-Marcellin affiné	5,30 €
Assiette d'assortiment de fromage	6,00 €

Nos Desserts

Salade de fruits frais	Fait maison	5,20 €
Crème brûlée	5,80 €	
Flan caramel	5,80 €	
Tiramisu fruits rouges	5,80 €	
Panna cotta citron au coulis de framboise	6,20 €	
Moelleux au chocolat	6,20 €	
Vacherin minute <i>2 boules de glace au choix : vanille, fraise, citron et framboise</i>	7,00 €	
Café gourmand <i>Assortiment de 4 desserts</i>	7,00 €	
Baba «Chartreuse» <i>Avec son shooter de Chartreuse</i>	7,40 €	



● Rouge ● Rosé ● Blanc ♥ Coup de coeur

Les Vins

Alsace



● AOC Gewurztraminer «Tradition»
Domaine Pfaff

Savoie



● AOP Roussette
Domaine Billard Les Marches

● Mondeuse viellie en fût de chêne
Domaine Billard

● AOP Crémant de Savoie
Domaine Billard

Côtes du Rhône



● AOP Côtes du Rhône Village Domaine du vallon Plan de Dieu	37,5cl. 11,20 €	75cl. 19,90 €
● AOP Rasteau Cave de Rasteau «Ortas Tradition»	13,80 €	23,90 €
♥ AOP Crozes Hermitage Domaine des 7 chemins - Jean-Louis Buffière		31,90 €
● AOP Saint-Joseph Domaine Chapoutier «Deschamps»		37,50 €
● AOP Gigondas Domaine des Bosquets Famille Fréchet		37,90 €
● AOP Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire		57,90 €
● AOP Condrieu Maison Delas «La Galopine»		58,50 €

Languedoc



		75cl.
♥ IGP PAYS d'OC Les Jamelles Mourvèdre Badet Clément	26,90 €	19,90 €
● AOC Château Puech' Haut Prestige		28,90 €
● AOP Corbières-Boutenac Domaine Villemajou Gérard Bertrand	21,50 €	29,50 €
♥ AOP Pic Saint Loup Les déesses muettes exception	24,50 €	29,90 €
● AOP Château Puech' Haut Prestige	27 €	35,50 €

Côtes de Provence



		37,5cl.	75cl.
♥ AOP Côtes de Provence Château du Rouet «Cuvée Esterelle»	13,50 €		23,90 €
● AOP Château Minuty «Cuvée M»			30,50 €

Vallée de la Loire



● AOC Côteaux du Layon		29,90 €
------------------------	--	---------



Les Vins

Bourgogne



37,5cl. 75cl.

- AOP Saint-Véran
Robert et Damien Martin 13,10 € 26,80 €
- AOC Chablis
J. Moreau 34,90 €
- AOP Pouilly-Fuissé
Robert et Damien Martin 18,50 € 35,90 €
- Pinot Noir
Bouchard Père et Fils 15,40 € 26,90 €
- AOP Mercurey
1er Cru Domaine du Meix Foulot «Les Velley» 39,90 €
- AOP Hautes Côtes de Beaune
Bouchard Père et Fils 39,90 €

Bugey



75cl.

- La Bancetine
Jean-Pierre Dumas
Caveau du pont de Bancet
Vin mousseux rosé doux méthode ancestrale 29,50 €

Champagne



- Champagne Louis de Vignezac 46 €
- Champagne Mumm Cordon Rouge 68 €

«Pots» et vin au verre



25cl. 50cl.

- AOP Côtes du Rhône
Les Magerans 4,00 € 5,00 € 9,20 €
- AOP Saint-Joseph
Cave de Saint-Désirat 6,20 € 8,40 € 14,20 €
- AOP Côtes de Provence
Cuvée du Valadas 4,00 € 5,20 € 9,40 €
- AOP Les Abymes
Domaine Billard 4,00 € 5,00 € 9,20 €
- AOP Mâcon Village
Les Emlières 5,00 € 6,00 € 12,10 €
- AOC Côteaux du Layon
Château de la Roulerie 5,50 € - -
- AOP Pouilly-Fuissé
Robert et Damien Martin 6,40 € - -



Apéritifs et cocktails

Kir (12cl.)	3,50 €
Kir Crémant (12cl.)	4,80 €
Kir Royal (12 cl.)	7,00 €
Coupe de Champagne	6,80 €
Pamplemousse Rosé	4,00 €
Communard	4,00 €
Ricard, Pastis (3cl.)	3,00 €
Martini Rouge, Martini Blanc, Suze, Muscat Porto Rouge, Porto Blanc (6cl.)	4,00 €
Bora-Bora <i>Ananas, Passion, Grenadine et jus de citron</i>	5,00 €
Elixir de Saint-Félix <i>Soho, jus d'ananas, un trait de fraise et Crémant de Savoie</i>	5,00 €
Sangria	5,00 €
AOC Côteaux du Layon <i>Vin moëlleux de la vallée de la Loire</i>	5,40 €
Spritz <i>Spritz, Prosecco et un trait de soda</i>	6,20 €
Punch maison	6,00 €
La Bancetine <i>Vin mousseux rosé doux méthode ancestrale</i>	5,00 €

Bières et Pressions

Heineken	3 € 25cl.	5,80 € 50cl.
Affligem	4,00 € 25cl.	7,80 € 50cl.
Desperados <i>bouteille 33cl.</i>		5 €
Pelforth brune <i>bouteille 33cl.</i>		4,20 €

Jus de fruits et sodas

Jus de fruits Pago 20cl. <i>Abricot, Ananas, Fraise, Ace, Orange, Tomate, Pêche, Poire, Pomme</i>	3,50 €
Sodas <i>33cl : Coca, Coca light, Perrier</i> <i>25cl : Schweppes, Schweppes agrumes, Gini, Nestea, Orangina, Diabolo</i>	3,50 €

Eaux minérales

Evian, San Pellegrino et Badoit	50cl : 3,40€ / 1L : 4,60 €
---------------------------------	----------------------------

Boissons chaudes

Café / Décaféiné	1,70 €
Thés ou infusions (verveine, tilleul)	3,50 €
Capuccino	4,50 €
Irish Coffee	7,50 €

Whisky et digestifs

Ballantine's	3 € 2cl.	5 € 4cl.
Jack Daniel	3,5 € 2cl.	6 € 4cl.
Bourbon Four Roses	4 € 2cl.	6 € 4cl.
Limoncello, Get 27, Get 31, Bailey's, Malibu		5 €
Poire, Chartreuse verte, Génépi		5,80 €