



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	10,50 €
Entrée, Plat, Dessert et café	17,90 €
Entrée, plat, café	14,90 €
Plat, dessert, café	14,90 €

Menu enfant

(jusqu'à 10 ans)

10,50 €

*Steak haché ou nuggets
accompagné de Frites*



2 boules de glaces au choix

ou

Mousse au chocolat

Menu du Lac



24,50€

Ravioles de Royan
Crème de ciboulette



Jambonnette de dinde
sauce mousseron
Gratin dauphinois



Pana cotta coco et coulis de passion

ou

Mousse au chocolat

ou

Fromage blanc

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 Côté Périgord

Salade verte, magret de canard fumé, manchon de canard confit et ses gésiers confits

OU

Salade montagnarde

Salade verte, cranberry, raisin sec, noix, croustillant de reblochon, miel et jambon cru



Omble chevalier saumonée sauce cocktail fruits de mer

Risotto et flan de légumes du moment

OU

Filet de chapon sauce foie gras et porto

Gratin dauphinois et flan de légumes du moment

OU

Civet de sanglier sauce grand veneur

Gratin dauphinois et flan de légumes du moment



baba au rhum et son shooter de rhum

OU

Vacherin le classique

*2 boules de glaces au choix :
vanille, fraise, framboise ou citron*

OU

Profiteroles au chocolat

OU

Fromage blanc ou plateau de fromage

Supplément :

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

Menu des Terrasses



33,90€

Foie gras

et son chutney de figues

OU

Déclinaison de saumon

Tartare de saumon, rillettes de saumon, saumon fumé, duo de crevettes, filet de flétan fumé et sa crème ciboulette



Filet de boeuf sauce morilles

Gratin dauphinois et flan de légumes du moment

OU

Dos de cabillaud sauce safranée

Risotto et flan de légumes du moment

OU

Poêlée de grenouilles

Gratin dauphinois



Plateau de fromage 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 composée
<i>Salade verte, carotte, haricots vert, maïs, oignons, ...</i> | mini / maxi
6,20 € / - |
| Salade Lyonnaise
<i>Salade verte, lardons, croutons et son oeuf poché</i> | 9,20 € / 11,90 € |
| Salade César
<i>Salade verte, émincé de volaille, échalotes copeaux de parmesan, piment d'Espelette et ses croutons</i> | 9,90 € / 13,90 € |
| Assiette de jambon cru | 11,50 € |
| Salade montagnarde
<i>Salade verte, cranberry, raisin sec, noix, croustillant de reblochon, miel et jambon cru</i> | 12,20 € / 15,40 € |
| Salade côté Périgord
<i>Salade verte, magret de canard fumé, manchon de canard confit et ses gésiers confits</i> | 12,50 € / 14,90 € |
| Ravioles de Royan
<i>Crème de ciboulette</i> | 12,50 € / 14,90 € |
| Salade Périgourdine
<i>Salade verte, magret fumé, manchon de canard confit, gésiers confits et son toast de foie gras</i> | 12,50 € / 15,90 € |
| Foie gras de canard
<i>Chutney aux figues et ses gourmandises</i> | 12,50 € / - |

Nos Suggestions

- | | |
|---|---------|
| Jambonnette de dinde sauce mousseron
<i>Gratin dauphinois</i> | 14,90 € |
| Civet de sanglier sauce grand veneur
<i>Gratin dauphinois et flan de légumes du moment</i> | 16,60 € |
| Andouillette à l'ancienne à la fraise de veau sauce moutarde
<i>Frites</i> | 16,90 € |
| Tête de veau à l'ancienne, façon milanaise sauce moutardée
<i>Gratin dauphinois et flan de légumes du moment</i> | 17,80 € |
| Omble chevalier saumonée sauce cocktail de fruits de mer
<i>Risotto et flan de légumes du moment</i> | 18,20 € |
| Filet de chapon sauce porto et foie gras
<i>Gratin dauphinois et flan de légumes du moment</i> | 18,60 € |
| Dos de cabillaud sauce safranée
<i>Risotto et flan de légumes du moment</i> | 18,80 € |
| Poêlée de grenouilles
<i>Gratin dauphinois</i> | 18,90 € |

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



Nos Viandes



- Burger Saint-Félix
Steak haché, emmental, bacocon, sauce barbecue, oignons, tomates salade. Frites 14,80 €
- Tartare de boeuf
Frites et salade 16,40 €
- Pavé de rumsteack, sauce au poivre
Frites 16,80 €
- Jarret de porc grillé
Frites 17,20 €
- Faux-filet de montagne, sauce au poivre
Frites 19,20 €
- Assiette du boucher, sauce au poivre
Assortiment de différentes viandes, frites 22,50 €
- Filet de boeuf sauce morilles
Gratin dauphinois et flan de légumes du moment 22,90 €

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

Poivre / Barbecue / Mousserons

Nos maxi assiettes



- Tartare de légumes, frites et salade *végétarien* 15,80 €
Crème d'asperge, tartare de courgettes, tartare de tomates et mozzarella di Buffalo
- Déclinaison de saumon 16,50 €
Tartare de saumon, rillettes de saumon, saumon fumé, duo de crevettes, filet de flétan fumé et sa crème ciboulette
- Burger brioché nordique 16,90 €
Tartare de courgette, crevette, saumon fumé, ciboulette, crème citronnée

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 €
- Plateau de fromage 6,00 €

Nos Desserts



- Mousse au chocolat 5,50 €
- Crème brûlée 5,80 €
- Gaufre gourmande au chocolat chaud 6,00 €
- Moelleux au chocolat 6,20 €
- Tiramisu café 6,50 €
- Panna cotta coco coulis de passion 6,50 €
- Profiteroles au chocolat chaud 6,80 €
- Vacherin classique 7,00 €
2 boules de glace au choix : vanille, fraise, citron et framboise Meringue et chantilly maison
- Café gourmand 7,50 €
Assortiment de 4 desserts
- Baba au rhum 7,50 €
Avec son shooter de rhum
- Vacherin Saint-Félix 7,90 €
2 boules de glace Chartreuse, chocolat chaud, chantilly maison et son shooter de Chartreuse

Fait maison



● Rouge ● Rosé ● Blanc ♥ Coup de coeur

Les Vins

Alsace



● AOC Gewurztraminer «Tradition»
Domaine Pfaff

26,90 €

Savoie



● AOP Roussette
Domaine Billard Les Marches
● Mondeuse *viellie en fût de chêne*
Domaine Billard
● AOP Crémant de Savoie
Domaine Billard

21,90 €

24,90 €

28 €

Côtes du Rhône



● AOP Côtes du Rhône Village
Domaine du vallon Plan de Dieu

37,5cl. 75cl.

11,20 € 20,90 €

● AOP Rasteau
Cave de Rasteau «Ortas Tradition»

13,80 € 25,50 €

♥ 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

58,90 €

● AOP Condrieu
Maison Guigal

59,50 €

Languedoc



75cl.

♥ IGP PAYS d'OC
Les Jamelles Mourvèdre

19,90 €

● IGP PAYS d'OC
Les Jamelles Viognier

19,90 €

● AOC Château Puech' Haut Prestige

28,90 €

● AOP Corbières-Boutenac
Domaine Villemajou Gérard Bertrand

29,50 €

♥ AOP Pic Saint Loup
Les déesses muettes exception

29,90 €

● AOP Château Puech' Haut Prestige

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 13,50 € 26,80 €
- AOC Chablis
J. Moreau 34,90 €
- AOP Pouilly-Fuissé
Robert et Damien Martin 18,50 € 36,90 €
- 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 6,30 € 8,90 € 14,90 €
- AOP Côtes de Provence
Cuvée du Valadas 4,00 € 5,20 € 9,40 €
- AOP Les Abymes
Domaine Billard 4,00 € 5,00 € 9,20 €
- IGP PAYS d'OC
Les Jamelles Viognier 4,00 € - -
- AOP Mâcon Village
Les Emalières 5,00 € 6,50 € 12,50 €
- AOC Côteaux du Layon
Château de la Roulerie 5,50 € - -
- AOP Pouilly-Fuissé
Robert et Damien Martin 6,50 € - -
- AOP Chablis
J. Moreau 6,50 €



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>	5,50 €
Spritz <i>Spritz, Prosecco et un trait de soda</i>	6,50 €
Punch maison	6,00 €
La Bancetine <i>Vin mousseux rosé doux méthode ancestrale</i>	5,00 €

Bières et Pressions

Heineken	3 € 25cl.	6,00 € 50cl.
Affligem	4,00 € 25cl.	8,00 € 50cl.
Desperados <i>bouteille 33cl.</i>		5,50 €
Pelforth brune <i>bouteille 33cl.</i>		5,00 €

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 €