



Les Terrasses du Lac

RESTAURANT

La carte

Formule du Midi

Plat du jour	10,90 €
Entrée, plat, café	15,50 €
Plat, dessert, café	15,50 €
Entrée, plat, dessert et café	18,50 €

Menu enfant

(jusqu'à 10 ans)

10,90 €

*Steak haché ou nuggets
accompagné de frites*

2 boules de glace au choix







Prix nets, taxes et service inclus



A la Carte

Nos Entrées



-  Assiette de charcuterie italienne
Jambon di Parma, coppa di Parma, spianata Calabria et Jambon cuit à la truffe blanche d'été (1 %) 13.90 €
-  Salade thaï
Salade verte, gingembre, carottes râpées, fèves, soja, menthe fraîche, cacahuète, beignets de crevettes, huile d'olive et citronnelle pimentée 15.50 €
-  Salade fruits de mer
Salade verte, brunoise de poivrons, tomates, basilic, moules, crevettes, encornets, coquillages et poulpes 16.20 €
-  Buddha Bowl au chèvre
Mélange de salades, blé, carottes râpées, fèves de soja, toast au fromage de chèvre, radis, noix de cajou, amandes entières, persil, huile de noix et vinaigre de xérès 16.80 €
-  Tartare de saumon
Frites et salade verte 16.90 €
-  Foie gras de canard
Chutney de figues et ses mini gourmandises 17.50 €

Nos Maxi-assiettes



-  Carpaccio de bœuf, frites et salade 13.90 €
-  **Tartare de légumes**, frites et salade 15.80 €
Crème d'asperge, tartare de courgettes, tartare de tomates et mozzarella di Buffalo
-  Bagel nordique, frites et salade 15.90 €
Tartare de courgettes queues d'écrevisses, saumon fumé, ciboulette et sa crème citronnée
-  Trilogie de saumon 16.50 €
Salade verte, tartare de saumon, saumon gravlax, saumon fumé, filet flétan, duo de crevettes et sa crème citronnée

Nos Viandes*



-  Burger Saint-Félix, frites et salade 15.20 €
-  Bavette d'ailoyau, frites 15.60 €
-  Tartare de bœuf, frites et salade 16.60 €
-  Côtelette d'agneau jus court à l'Ail, pommes sautées et ses petits légumes 18.90 €
-  Entrecôte de montagne, frites 21.90 €
-  Filet de bœuf jus court au romarin, gratin dauphinois et ses petits légumes 22.90 €

* Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne, servies grillées et peuvent être accompagnées d'une sauce au choix : Jus au Romarin ou sauce au poivre



Les Menus

Menu du Lac

25,90 €

Assiette de charcuterie italienne

Jambon di Parma, coppa di Parma, Spianata Calabra et jambon cuit à la truffe blanche d'été (1 %)

Ou

Salade thaï

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

Et

Friture d'ablettes, pommes sautées

Ou

Cuisse de canard confite jus au romarin et ses zestes d'orange, pommes sautées et ses petits légumes

Et

Salade d'ananas frais et sa boule de glace vanille

Ou

Flan caramel noix de coco

Ou

2 Boules de glace aux choix

Ou

Assiette de fromage (3 assortiments) ou Fromage blanc

Supplément : 2 € pour coupe de glace ou café gourmand - 2,50 € pour coupe de glaces alcoolisées

Menu des Terrasses

34,50 €

Foie gras chutney de figue et ses mini gourmandises

Ou

Trilogie de saumon

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

Ou

Salade fruits de mer

Salade verte, brunoise de poivrons, tomates, basilic, moules, crevettes, encornets, coquillages et poulpes

Et

Filet de dorade coulis de poivrons rouges, risotto safrané et ses petits légumes

Ou

Filet de bœuf jus court au romarin, gratin dauphinois et ses petits légumes

Ou

Poêlée de grenouilles gratin dauphinois

Et

Assiette de fromages (3 assortiments) ou fromage blanc

Et

Dessert à la carte au choix

Supplément : 1 € pour coupe de glaces alcoolisées ou café gourmand



Nos Suggestions

Cuisse de canard confite, jus au romarin,
Pommes sautées et ses petits légumes

14.90 €

Friture d'ablettes, pommes sautées

17.70 €

Poêlée de grenouilles, gratin dauphinois

18.90 €

Filet de dorade coulis de poivrons rouges
Risotto et ses petits légumes

18.90 €

Nos Desserts

Salade d'ananas frais et sa boule de glace vanille

5.50 €

Flan caramel noix de coco

5.80 €

Tiramisu fruits rouges

6.00 €

Moelleux au chocolat

6.20 €

Panna cotta citron et son coulis de fruits rouges

7.00 €

Vacherin minute 2 Boules de glace aux choix :
vanille, fraise, citron et framboise, meringue et chantilly maison

7,00 €

Baba au rhum chantilly et son shooter de rhum

7.50 €

Café gourmand, assortiment de quatre desserts

7.50 €

Vacherin chartreuse

2 boules de glace chartreuse, chocolat chaud et son shooter de chartreuse

8.00 €