



# Les Terrasses du Lac

RESTAURANT

## La Carte

### Formule du Midi

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

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

*Prix nets, taxes et service inclus*

*Le port du masque est obligatoire à l'intérieur de l'établissement.*



## A la Carte

### Nos Entrées

	Petite	Grande
Terrine de volaille artisanale <i>Salade verte, tomates et oignons</i>		11.90 €
Ravioles et escargots à l'ail		13.80 €
Salade savoyarde <i>(tartine : jambon cru, tartare de tomates, fromage savoyard) salade verte, pignons de pin et tranche de lard</i>	11.70 €	15.60 €
Salade du Puy <i>Lentilles, tartare de tomates, tartare de courgette, jambon, feta, olives noires et oignons</i>	11.90 €	15.80 €
Salade périgourdine <i>Salade verte, manchon de canard confit, magret de canard fumé, gésiers confits et sa brioche au foie gras</i>	13.20 €	16.90 €
Déclinaison de saumon <i>Salade verte, tartare de saumon, saumon fumé, saumon gravlax, duo de crevettes et sa crème ciboulette</i>	14.40 €	17.90 €
Foie gras de canard <i>Chutney de figues et ses mini gourmandises</i>	14.90 €	

Les petites entrées ne sont servies uniquement avec un plat à suivre. Merci de votre compréhension

### Nos Viandes

Burger Saint-Félix <i>Salade verte, steak haché, pain aux céréales, tomates, oignons rouges, emmental et frites fraîches</i>	15.80 €
Pavé de rumsteck grillé ou sauce au choix <i>Frites fraîches</i>	16.60 €
Tartare de bœuf <i>Salade et frites fraîches</i>	16.60 €
Bavette d'ailou sauce vigneronne <i>Salade verte et frites fraîches</i>	16.80 €
Andouillette à l'ancienne tirée à la ficelle <i>Grillée ou sauce vigneronne, frites fraîches</i>	16.90 €
Tête de veau à l'ancienne panée <i>Gratin dauphinois et ses légumes d'antan</i>	18.80 €
Faux filet grillé ou sauce au choix <i>Frites fraîches</i>	18.80 €
Souris d'agneau jus au thym <i>Gratin dauphinois et ses petits légumes</i>	21.50 €
Entrecôte de montagne grillée ou sauce au choix <i>Frites fraîches</i>	21.90 €
Assiette du Boucher sauce au poivre <i>Salade verte, filet de bœuf, filet de rumsteck, bavette, faux filet et frites fraîches</i>	22.80 €
Filet de bœuf sauce morilles <i>Gratin dauphinois et ses petits légumes</i>	22.90 €







Sauce au choix : vigneronne, poivre, aux morilles



## A la Carte

### Nos Suggestions



-  Poêlée de grenouilles 18.90 €  
*Gratin dauphinois*
  -  Tartare de légumes 15.80 €  
*Salade, Crème d'asperges, tartare de courgettes, tartare de tomates et mozzarella di Buffalo, frites fraîches*
  -  Burger nordique 16.20 €  
*Salade verte, frites fraîches, tartare de courgettes, queues d'écrevisses, saumon fumé, ciboulette et sa crème citronnée*
  -  Aiguillettes de poularde sauce foie gras 16.90 €  
*Tagliatelles*
  -  Pavé de cerf sauce cassis 17.80 €  
*Tagliatelles et ses légumes d'antan*
  -  Médaillon de lotte sauce safranée 18.90 €  
*Tagliatelles et ses légumes d'antan*
- Légumes d'antan : panais, rutabaga, crosne

### Nos Fromages



-  Fromage blanc nature 4.50 €
-  Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges 4.90 €
-  1/2 Saint-Marcellin affiné 5.50 €
-  Assiette de fromages (assortiment de 3 fromages) 5.80 €

### Nos Desserts



-  Crème brûlée vanille 6.00 €
-  Gaufre gourmande au nutella 6.00 €
-  Tarte normande pommes et raisins secs 6.30 €
-  Tiramisu spéculos et miel 6.70 €
-  Moelleux au chocolat maison 6.80 €
-  Panna cotta nutella 7.00 €
-  Profiteroles chocolat chaud 7.60 €
-  Café gourmand Assortiment de 4 desserts 7.60 €
-  Baba au rhum avec son shooter de rhum 8.00 €
-  Vacherin Saint-Félix 8.50 €  
*2 boules de glace chartreuse, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly maison et son shooter de chartreuse*
-  Profiteroles Saint-Félix 8.50 €  
*2 boules de glace chartreuse, chocolat chaud, amandes effilées, chantilly maison et son shooter de chartreuse*



## Les Menus

### Menu des Terrasses

||| 34,90 €

Foie gras de canard,  
chutney de figue et ses mini-gourmandises

Ou

Déclinaison de Saumon  
( Salade verte, tartare de saumon, saumon fumé, saumon gravlax,  
duo de crevettes et sa crème ciboulette )

Ou

Salade Périgourdine  
( Salade verte, haricots verts, manchon de canard confit, magret de canard,  
gésiers confits et sa brioche au foie gras )

Et

Filet de bœuf sauce morilles  
gratin dauphinois et ses légumes d'antan

Ou

Médailillon de lotte sauce safranée  
tagliatelles et ses légumes d'antan

Ou

Pavé de cerf sauce cassis  
tagliatelles et ses légumes d'antan

Et

Assiette de fromages Ou Fromage blanc

Et

Dessert à la carte au choix

Supplément : 1 € pour nos coupes de glaces alcoolisées ou café gourmand

### Menu du Lac

||| 25,90 €

Ravioles et escargots à l'ail

Ou

Terrine de volaille artisanale  
(Salade verte, tomates et oignons)

Et

Aiguillettes de poularde sauce foie gras

Et

Fromage blanc (nature, crème ou coulis de fruits rouges)

Ou Tiramisu spéculos et miel Ou 2 boules de glace au choix

### Menu des Gones (jusqu'à 10 ans)

||| 10,90 €

Steak haché Ou Nuggets Ou Jambon grillé,  
accompagné de frites fraîches

Et

Demi gaufre au Nutella et sa chantilly maison

Ou

2 boules de glace au choix