

## À partager Ou Pas...

### Terrine de Foie Gras Maison

Brioche Toastée

18€

### La Planche Dégustation

Charcuteries Fines, Scampi,  
Fromages, Saumon Mariné,  
Tapenade, Bœuf Mariné

(2 pers.) 16€ (4 pers.) 23€

### Les Escargots

Gratinés au Beurre d'Ail

les 6 9€ les 12 14€

### Frites Maison Gratinées au Cheddar

et Lard Fumé

7€

**LA TABLE  
DU LAC**

## Les Apéritifs

Ricard, Pastis	2 cl	4.50
Kir Pétillant	12 cl	6.00
Vodka, Grey Goose	4 cl	9.00
Gin Bulldog	4 cl	7.00
Gin Roku (Japonais)	4 cl	8.00
Whisky Jack Daniels's	4 cl	8.00
Whisky Johnnie Walker Black 12 Ans	4 cl	9.00
Bourbon Bulleit	4 cl	9.00
Rhum Blanc Havana 3 Ans	4 cl	7.00
Rhum Ambré Havana Especial	4 cl	9.00
Goslings Rhum Black Seal 40°	4 cl	9.00
Tequila	4 cl	7.00
Jägermeister	4 cl	7.00
Accompagnement	supplément	1.50

## Les Champagnes

Thiénot	12 cl 10.00	75 cl 60.00
Roederer		75 cl 78.00

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

## Les Bières

	Pression	25 cl	50 cl
Heineken <i>Blonde</i>		4.00	7.00
Affligem Blonde		5.00	9.00
Mort Subite Blanche		5.00	9.00
Desperados		5.00	9.00
Bière du Moment		5.00	9.00
Gallia IPA du Moment		6.00	10.00
Pélican Rouge <i>(Non Filtrée 7.5°)</i>		6.00	10.00
Pélican Blonde <i>(Non Filtrée 7.5°)</i>		6.00	10.00
Paix Dieu Triple Blonde		7.00	13.00
Picon ou Cynar Bière		5.00	9.00

### Bouteilles

Desperados	33 cl	5.50
Desperados Virgin 0.0°	33 cl	5.00
La Suc des Vosges <i>(au miel de sapin)</i>	33 cl	5.00
Lagunitas IPA	35.5 cl	7.00
Mort Subite Cerise	33 cl	7.00
Orval Trappiste 6.2°	33 cl	8.00
Guinness	33 cl	8.00
Heineken 0.0°	33 cl	4.50

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

## Nos Cocktails

### Sans Alcool

Les Virgin Mojito	6.50
Le Pink Tonic	6.00
<i>Jus de Pamplemousse et Fraises, Citron Vert, Tonic, Grenadine</i>	
L'Arc en Ciel	6.00
<i>Jus de Mangue, Jus d'Orange, Jus de Pommes, Citron Vert, Grenadine</i>	
Le Strawberry	6.00
<i>Jus de Fraises, Jus de Citron, Limonade, Menthe</i>	
Banana Colada	6.00
<i>Jus de Banane, Lait de Coco, Jus d'Ananas, Citron Vert</i>	
Le Crodino Spritz	6.00
<i>Crodino, Tonic, Concombre, Orange</i>	

## Les Softs

Sirop à l'Eau	25 cl	2.50
<i>Parfum Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Menthe, Orgeat, Pêche, Vanille, Cassis, Caramel, Grenadine</i>		
Limonade	25 cl	3.00
Diabolo	25 cl	3.50
Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Cherry	33 cl	4.00
Orangina	25 cl	4.00
Red Bull	25 cl	5.00
Lipton Ice Tea Pêche	25 cl	4.00
Schweppes Agrumes/Tonic	25 cl	4.00
Ginger Beer Fever-Tree	20 cl	4.50
Carola	33 cl	3.80
Jus de Fruits Minute Granini	25 cl	3.50
<i>Ananas, Multifruits, Orange, Pomme, Tomate, Abricot</i>		
Supplément Sirop ou Rondelles		0.20

## Les Eaux

Minérale Plate, Carola	50 cl	4.00	100 cl	6.00
Minérale Pétillante, Carola	50 cl	4.00	100 cl	6.00

## Nos Cocktails

### Nos Mojitos

<b>Classique</b> Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne, Eau Pétillante	8.50
<b>Fraise</b> Rhum, Citron Vert, Menthe, Coulis Fraises, Jus de Fraises, Eau Pétillante	9.00
<b>Framboise</b> Rhum, Citron Vert, Coulis de Framboises, Framboises Fraîches, Eau Pétillante	9.00
<b>Passion</b> Rhum, Menthe, Citron Vert, Jus de Passion et Mangue, Eau Pétillante	9.00

### Nos Spritz

<b>Aperol</b> Aperol, Prosecco, Orange, Eau Pétillante	8.00
<b>Ugo</b> Liqueur de Sureau Fiorente, Prosecco, Eau Pétillante, Menthe, Citron Vert	8.50
<b>Limon</b> Limoncello, Prosecco, Citron, Menthe, Eau Pétillante	8.50
<b>Sarti</b> Liqueur Passion Mangue Agrumes, Prosecco, Citron Vert, Eau Pétillante	8.50

### Les Classiques

<b>Caïpirinha</b> Cachaça, Sucre Roux, Citron Vert	7.50
<b>Daïquiri Maracuja</b> Rhum Blanc, Jus de Maracuja, Sucre de Canne, Coulis de Passion	8.50
<b>Cuba Libre</b> Rhum Havana Especial, Jus de Citron Vert, Coca	8.50
<b>Pina Colada</b> Rhum Blanc, Rhum Ambré, Jus d'Ananas, Lait de Coco	9.00
<b>Mai Thai</b> Rhum Blanc et Ambré, Jus de Citron, Grand Marnier, Sirop d'Orgeat, Jus Ananas	9.00
<b>Pink Flow</b> Rhum Blanc, Jus de Fraises, Jus de Banane, Jus d'Ananas	9.00
<b>Gin Tonic</b> Gin, Citron Vert, Sucre, Tonic, Concombre	8.50
<b>Tonic Basil Smash</b> Gin d'Azur, Basilic, Citron Jaune, Sucre de Canne, Tonic	9.00
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Citron Vert, Ginger Beer Fever Tree	9.00
<b>Cranberry Sparkler</b> Vodka, Jus de Cranberry, Citron Vert, Sucre Roux, Eau Pétillante	8.50
<b>French Martini</b> Vodka, Jus d'Ananas, Liqueur de Framboise	9.00
<b>Porn Star Martini</b> Vodka, Fruits de la Passion, Sirop Vanille, Citron Vert, Prosecco	9.00
<b>Sex on The Beach</b> Vodka, Crème de Pêche, Jus d'Orange, Jus de Cranberry	9.00

## Les Boissons Chaudes

Espresso /Décaféiné/Allongé	2.00
Double Espresso	3.50
Cappuccino/ Café Crème/ Café ou Chocolat Viennois	4.00
Thé ou Infusion	3.80
Irish Coffee	9.00

## Alcools et Digestifs

<b>Get 27 ou 31</b>	4 cl	7.00
<b>Vodka, Grey Goose</b>	4 cl	9.00
<b>Gin Roku (Japonais)</b>	4 cl	8.50
<b>Jägermeister</b>	2 cl	4.00
<b>Amaretto</b>	4 cl	6.50
<b>Chartreuse Verte</b>	4 cl	9.00
<b>Rhum « Don Papa » (Philippines)</b>	4 cl	7.00
<b>Rhum « Diplomatico » (Venezuela)</b>	4 cl	7.00
<b>Rhum « Botran » 15 ans (Guatemala)</b>	4 cl	9.00
<b>Rhum « Santa Teresa » (Venezuela)</b>	4 cl	11.00
<b>Rhum Arrangé</b>	4 cl	8.00
<b>Whisky Cardhu « Amber Rock »</b>	4 cl	10.00
<b>Whisky Knockando Season 12 Ans</b>	4 cl	9.50
<b>Whisky Talisker « Port Ruighe »</b>	4 cl	10.00
<b>Whisky Suntory Toki (Japonais)</b>	4 cl	9.00
<b>Whisky Laphroaig 10 Ans</b>	4 cl	9.50
<b>Whisky Lagavulin 16 Ans</b>	4 cl	12.00
<b>Cognac VS / Armagnac/ Calvados</b>	4 cl	6.50
<b>Eau de Vie (Mirabelle, Framboise, Poire, Vieilles Prunes)</b>	4 cl	6.50

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

## Nos Vins

LES BLANCS	12 cl	25 cl	50 cl	Bt. 75 cl
<b>Côtes de Gascogne Moelleux</b> « St Luc » XVIII	4.50	8.50	15.00	21.00
<b>Languedoc Blanc</b> VIOGNIER « La Violette », Jean-Luc Colombo	5.00	10.00	16.00	22.00
<b>Chardonnay</b> Les Jamelles	4.50	9.00	15.00	21.00
<b>IGP Méditerranée</b> « La Grande Bleu » Gérard Bertrand	5.00	10.00	16.00	22.00
<b>Grand Ardèche Chardonnay</b> Louis Latour	6.00	12.00	19.00	30.00
<b>St Véran</b> « Les Sables », Domaine Gaël Martin	6.50	13.00	22.00	32.00
<b>Bourgogne Cuvée Latour</b>				34.00
<b>Chablis</b> , Billaud Simon	7.00	14.00	24.00	35.00
<b>Montagny</b> Domaine Faiveley				45.00
<b>Marsannay</b> Louis Latour				48.00
<b>Montagny 1er Cru</b> « Clos Chaudron » Château Davenay				60.00
<b>Rully Blanc</b> « Les Villeranges »				64.00
<b>Sancerre Blanc</b> « Les Ormeaux », Joseph Mellot				39.00
<b>Côte du Rhône</b> CJVT « Plan de Dieu »				22.00
<b>Vacqueyras</b> «Les Pénitents» Domaine Arnoux				39.00
<b>Condrieu Guigal</b>				85.00
<b>Lubéron Grand Marrenon</b>				32.00
<b>AOP La Clape</b> « An 1650 », Gérard Bertrand				28.00
<b>Corbières</b> « Grand Vin », Château de Villemajou				65.00
<b>IGP Aude</b> Cigalus, Gérard Bertrand				68.00
<b>Moelleux de Rhubarbe</b> « Crillon des Vosges », Maison Moine	7.00			38.00
<b>Pinot Gris</b> Zeyssolff	5.00	11.00	17.00	26.00
<b>Riesling</b> Zeyssolff				26.00
<b>Gewurztraminer Vendanges Tardives</b>	9.00			45.00

## Nos Vins

LES ROUGES	12 cl	25 cl	50 cl	Bt. 75 cl
<b>Gamay Noir</b> Jean Loron	4.00	7.50	15.00	19.00
<b>Pinot Noir d'Alsace</b> Zeyssolff	5.00	10.00	18.00	25.00
<b>St Nicolas de Bourgeuil</b> « Les Javeaux »	6.00	11.00	19.00	28.00
<b>Vacqueyras</b> Domaine Miramont BIO				31.00
<b>St Joseph</b> Pierre Gaillard	7.00	14.00	26.00	38.00
<b>Lussac St Emilion</b> Château de Lussac « Cuvée Bellevue »	5.00	10.00	18.00	28.00
<b>Haut Médoc</b> « Cru Bourgeois » 2020/21, Château Puy Castera				33.00
<b>Bourgogne Cuvée Latour</b>	7.00	14.00	26.00	38.00
<b>Hautes Côtes de Nuits</b> Vieilles Vignes, Manuel Olivier				40.00
<b>Mercurey Vieilles Vignes</b> Domaine Faiveley	8.00	16.00	30.00	42.00
<b>Santenay Vieilles Vignes</b> Domaine Louis Lequin & Fils 2017				48.00
<b>Marsannay</b> Louis Latour				50.00
<b>IGP Languedoc</b> « Art de Vivre », Gérard Bertrand	5.00	10.00	17.00	26.00
<b>AOP La Clape 2020</b> « An 1650 », Gérard Bertrand				32.00
<b>Terrasse du Larzac</b> « La Sauvageonne », Gérard Bertrand	7.00	14.00	29.00	43.00
<b>AOP Pays d'Oc</b> Cigalus BIO 2021, Gérard Bertrand				62.00

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

## Nos Vins

### LES ROUGES D'EXCEPTION

Bt. 75 cl

Nuits ST Georges « Les Montroziens »	75.00
Nuits St Georges 1er Cru « Les Damodes »	99.00
Volnay 1er Cru 2018, Domaine Faiveley	99.00
AOP La Clape « L'Hospitalitas » 2020, Gérard Bertrand	85.00
Côte Rôtie Pierre Gaillard	89.00
Vacqueyras Divine 1717, Arnoux	89.00
Haut Médoc « Château La Lagune » 2015	90.00
AOP Corbières Boutenac 2020 « La Forge » 2020	90.00
Pommard 1er Cru 2018 « Les Rugiens » Domaine Faiveley	99.00
AOP Minervois la Livinière « Clos d'Ora » 2019	200.00

## Nos Vins

### LES ROSÉS

12 cl 25 cl 50 cl Bt. 75 cl

IGP Terre du Midi « A L'Ombre de L'Olivier »	3.50	7.00	14.00	19.00
IGP Pays d'Oc « Gris Blanc », Gérard Bertrand	5.00	10.00	17.00	23.00
Magnum 1,5 l	45.00			
Jeroboam 3 l	90.00			
Côtes de Provence « Le Gendarme », La Cave de St Tropez	5.50	11.00	18.00	26.00
Côtes de Provence « Up, Ultimate Provence »	6.00	12.00	20.00	32.00
Côtes de Provence « Château Cavalier », Cuvée Marafiance				34.00
Côtes de Provence « Miraval »				37.00
AOP Languedoc Cabrières « Clos du Temple », Gérard Bertrand				180.00

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

