restaurant les terrasses du Lac

CARTE
DES VINS ET BOISSONS

Pour accompagner votre apéritif,

Le Chef vous propose des verrines à partager :

Petites Sardines à l'huile 115 gr	12 €
Rillette de Maquereaux 90 gr	12 €
Mousse de Foie de Volaille et Foie Gras artisanal	12 €

Bonne dégustation !!!

Vins au Verre (15 cl)

Blancs :

Chardonnay Prestige Jean Vullien, Savoie	9 €
Demoiselle de la Balle, côte de Gascogne (moelleux)	9 €
Saint-Péray Paul Jaboulet, vallée du Rhône	10 €
Pouilly Fumé Emile Balland Loire	12 €
Saint-Véran Maison Louis Jadot Bourgogne	12 €

Suggestions du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille)

Rouges :

Mondeuse Arbin Jean Vullien, Savoie	10 €
Crozes-Hermitage Bio Chapoutier, vallée du Rhône	12 €
Pic Saint-Loup, Puech Haut (AOP)	11 €
Château Fief de la Haye St Esthèphe	12 €
Mercurey Maison Louis Jadot Bourgogne	12 €

Suggestions du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille)

Rosé :

Moment de Plaisir Languedoc	8 €

Suggestion du moment (voir ardoise, possibilité à la bouteille)

Les grandes appellations

Bourgogne

Clos Vougeot Grand Cru de Louis Jadot, millésime 2016
Un joli classique de Pinot noir, pour une année exceptionnelle en Bourgogne
250€

Vallée du Rhône

Hermitage La Chapelle de Paul Jaboulet Aîné 2011
Un vin mythique pour cette pure Syrah d'un millésime équilibré
340€

Bordeaux, Médoc et Graves

Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru de Saint-Estèphe
Château emblématique du Bordelais, expression à la fois virile et élégante
360€ (millésimes 2016 et 2017, grandes années)

Château Margaux, 1er Grand Cru 1998
Un classique d'une grande puissance, pour un millésime de grande qualité
520€

Pauillac Carruades de Lafite 2009
Un Médoc d'une grande élégance, d'un millésime exceptionnel
720€

Château Haut-Brion, Pessac-Léognan, 1er Cru Classé
Un Graves dont l'appellation légendaire est synonyme du plus haut niveau
770€ (millésimes 2007 et 2008)

Château Angélus, 1er Grand Cru classé A de Saint-Emilion 2003
Une petite merveille d'élégance pour ce grand millésime
1 000€

APERITIFS

Kir maison (cassis, framboise, pêche, châtaigne, mûre, violette)	7 €
Kir Royal (cassis, framboise, pêche, châtaigne, mûre, violette)	15 €
Coupe de Champagne Noël Leblond-Lenoir brut	14 €
Coupe de Pétillant (crème de fruit au choix : + 1 €)	7 €
Apéritif Maison (pétillant, crème de châtaigne, jus de pomme)	9 €
Cocktail du Moment	13 €
St Germain (pétillant, liqueur St-Germain de sureau, citron vert)	13 €
Nos Spritz (Apérol, campari, hugo ou limoncello)	11 €
Mojito	13 €
Mojito Fruit de la passion	14 €
Gin Altitude (Haute-Savoie) Tonic	12 €
Americano (Campari, vermouth rouge)	11 €
Negroni (Campari, vermouth rouge et gin)	11 €
Campari	6 €
Suze	6 €
Vermouth rouge ou blanc	7 €
Porto rouge ou blanc	6 €
Ricard	5 €
Bière sans alcool Peroni blonde	5 €
Bières artisanales Caquot 33 cl (blonde, blanche ou rousse)	6.50 €
Bière blonde pression blonde 25 cl / Pinte	5 €/ 10 €
Monaco/Panaché 25 cl / Pinte	5 €/ 10 €
Picon bière 25 cl / Pinte	5.50 €/ 11 €

APERITIFS SANS ALCOOL 0.0 %

Coupe de pétillant Corse Frizzante	7 €
Virgin Mojito	10 €
Virgin Mojito Passion	11 €
Virgin Hugo Spritz	11 €
Comme une Madeleine (sober Amaretto, citron vert, jus d'ananas, Franklin ananas)	11 €
Tanqueray 0.0 (Tanqueray, tonic franklin mallorcan, citron jaune)	11 €
Bitter San Pellegrino	4 €
Cocktail de jus de fruits	9 €

BOISSONS FRAICHES

Eau minérale gazeuse 33 cl	3.50 €
Eau minérale gazeuse de Bonneval, Savoie 75 cl	8 €
Cola artisanal Caquot 33 cl	5.50 €
Thé de la « Yaute » Bio 33 cl	5 €
Franklin Tonic ou Pamplemousse 20 cl	4 €
Sirop à l'eau (fraise, grenadine, framboise, menthe, citron, pêche, orgeat)	2.50 €
Limonade artisanale Caquot (citron ou myrtille) 33cl	5.50 €
Diabolo (fraise, grenadine, framboise, menthe, citron, pêche, orgeat)	3.50 €
Jus de fruits Granini Bio (orange, pomme, tomate, ananas)	6 €

BULLES ET CHAMPAGNES

	LA BOUTEILLE	LA COUPE
Pétillant Corse Trimà Brut	26 €	7 €
Pétillant (sans alcool) Corse Frizzante	27 €	7 €
Crémant de Savoie de chez Vullien	29 €	
Champagne Noël Leblond-Lenoir brut	75 €	14 €
Champagne Mailly Brut Réserve	88 €	
Champagne Mailly Rosé	118 €	
Champagne Michel Reybier Premier Cru	120 €	
Champagne Reybier Blanc de Blanc Exception Blanche Grand Cru	200 €	

VINS ROSES IGP (indication géographique protégée)

	75 cl	50 cl	Magnum
Moment de Plaisir (Languedoc...)	26 €		49 €
San Ghjuva (Corse)	31 €		
Puech Haut Rosé (Languedoc)	33 €		65 €
Château de Brégançon La Réserve	39 €	29 €	
Cru classé Bio (Provence...)			
Bandol Château Pibarnon (Provence) Bio	56 €		

VIN BLANC MOELLEUX

IGP (indication géographique protégée)

Demoiselle de la Balle (Côte de Gascogne)	29 €

VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl	50 cl
SAVOIE AOP (appellation d'origine protégée)			
Chardonnay Prestige, Jean Vullien	29 €		
Marestel, Raymond Barlet et fils, Jongieux	39 €		
Mondeuse Blanche, Fabien Trosset, Arbin	40 €		
Chignin Bergeron, Harmonie ou Divolettes (37,5cl), Vullien	43 €	24€	
GRANDE BOURGOGNE AOC (appellation d'origine contrôlée)			
Mâcon-Villages Vieilles Vignes La Verpaille	38 €		
Saint-Véran Maison Louis Jadot	49 €		
Bouzeron (Aligoté doré), Domaine Chanzy	49 €		
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chanzy	49 €		
Mercurey, Domaine Chanzy	59 €		
Pouilly Fuissé Château Beauregard	62 €	31 €	
Chablis 1er Cru, Vau d'en Vey, Jean-Marc Brocard	62 €		
Monthélie Domaine Parent 2020	95 €		
Pouilly Fuissé Le Grand Beauregard 2015	115 €		
LOIRE AOC (appellation d'origine contrôlée)			
Sancerre Croq'Caillotte, Emile Balland	56 €		
Pouilly Fumé Emille Balland	59 €		
VALLEE DU RHONE ET PROVENCE AOP (appellation d'origine protégée)			
Saint-Péray Paul Jaboulet	40 €		
Château de Brégançon Bio La Réserve	45 €		33 €
Crozes-Hermitage Bio domaine Belle	49 €	28€	
Condrieu Paul Jaboulet Les Cassines	79 €		
LANGUEDOC IGP (indication géographique protégée)			
Morillon by Jeff Carrel	29 €		
Bergerie de L'Hortus	35 €		

VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
SAVOIE AOP (appellation d'origine protégée)		
Pinot Noir, cuvée Jeanine, Jean Vullien	33 €	
Mondeuse Arbin, Jean Vullien	38 €	
GRANDE BOURGOGNE AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Fleurie Poncié Château de Beauregard	39 €	
Couvent des Jacobins Maison Louis Jadot	45 €	
Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière	60 €	32 €
Mercurey Domaine Louis Jadot	57 €	
Santenay 1er cru Maladière Domaine Prieur Brunet	79 €	Magnum 155 €
Ladoix 1er Cru la corvée Domaine Parent 2022	99 €	
Monthélie 1er Cru Les Champs Fulliot Domaine Parent 2022	105 €	
Pommard les Vignots, Domaine Parigot 2023	105 €	
Pommard 1ercru Les Chanlins Domaine Parent 2016	170 €	
Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Louis Jadot 2017	250 €	
COTES DU RHONE AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Clos des Lumières	26 €	15 €
Ventoux Esprit, Château Bacchus	33 €	
Vacqueyras Domaine de l'Ourea Bio	42 €	
Crozes Hermitage Les Meysonniers M.Chapoutier Bio	52 €	
Saint Joseph Silice Coursodon	60 €	32€
		Magnum 119 €
Côte Rôtie La Chavarine Domaine Chambeyron	82 €	
Châteauneuf du Pape Château Mont Redon 2020	86 €	
Cornas Phillipe et Vincent Jaboulet 2019	125 €	

VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
LANGUEDOC		
Audace, Les Terres d'Armelle (Cinsault)	34€	
Pic St Loup, Loup du Pic Puech Haut (AOP)	39 €	Magnum 76 €
Les Creisses, domaine Philippe Chesnelong	46 €	Magnum 88 €
LOIRE AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Saint-Nicolas de Bourgueil, Pulsation Les Eclaireurs Bio	39 €	
Sancerre, la Louisonne, domaine Emile Balland	62 €	
BORDEAUX AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Château Bousquet Graves	39 €	23 €
Château Fief de la Haye Saint-Esthèphe	55 €	
Segla Second Vin Rauzan Margaux 2017	98 €	49 €
Château Patris Saint-Emilion Grand Cru	86 €	
Château Larrivet Haut Brion Pessac Léognan 2019	130 €	
Pomerol Château Guillot 1998/2000	125 €/145 €	
Pagode de Cos d'Estournel Saint-Estèphe 2017	135 €	
Cos d'Estournel, 2ème Grand Cru de Saint-Estèphe 2016/2017	360 €	
SUD OUEST AOP (appellation d'origine protégée)		
La Baie Orientale, Lionel Osmin (Syrah et Pinot noir)	33 €	
PROVENCE AOC (appellation d'origine contrôlée)		
Château de Brégançon Bio	45 €	
Bandol Château Pibarnon 2019 Bio	88 €	

DIGESTIFS (4cl)

Whisky Monkey Shoulder	10 €
Whisky Cardhu 12 ans	11 €
Whisky 2B français	11 €
Whisky Nikka	12 €
Whisky Chivas 18 ans	17 €
Rhum arrangé maison	7 €
Diplomatico réserve	10 €
Dom Papa Baroko	11 €
Botran (Guatemala)	13 €
Cognac VSOP	10 €
Cognac Camus de l'Ile de Ré	13 €
Cognac XO	22 €
Calvados	10 €
Armagnac	10 €
Get 27 ou Get 31	10 €
Baileys	9 €
Limoncello	9 €
Amaretto	10 €
Chartreuse Jaune 43°	10 €
Chartreuse Verte 55°	10 €
Génépi IGP Distillerie Favier (Hautes-Alpes)	10 €
Eau de vie mirabelle/poire/prune/framboise	10 €

BOISSONS CHAUDES

☕ **Notre café, une expérience d'exception !**

Nous sommes fiers de vous proposer **MALONGO**, torréfacteur depuis 1934 et pionnier français du label commerce équitable **Max Havelaar**.

Découvrez notre café **LAOS**, un superbe arabica à la fois long en bouche et riche de délicates notes chocolatées et grillées. Une invitation au voyage dans chaque tasse.

Café expresso	2.50 €
Ristretto	2.50 €
Double expresso	4.50 €
Café crème	3.00 €
Double crème	5.00 €
Café allongé	2.50 €
Café crème allongé	3.00 €
Déca	2.50 €
Déca crémé	3 €
Café viennois	6 €
Cappuccino	5 €
Sélection de Thés	4 €
Sélection de Tisanes	4 €
Chocolat	5 €
Chocolat viennois	7 €
Irish Coffee (whisky Jameson ou Bailey's)	10 €