

LA TERRASSE Fait maison

Entrées

Selon vos envies...

Spicy    * 6€ / 12€


Velouté de carottes, gingembre, curcuma et lait de coco
Spicy Carrots Soup velouté with ginger, turmeric, coconut milk

Vegetal   * 6€ / 12€

Velouté de cresson et pommes de terre, graines de tournesol
Potatoes and cresson velouté soup with sun-flowers seeds

Salade Bœuf Thaï  * 8€ / 14€

Bœuf, marinade au soja/miel/sésame, salade de Mesclun, piquillos,
coriandre, tomates, champignons Enoki, vinaigrette Thaï
Marinated beef with soy/honey/sesame, mixed salads, peppers, coriander, tomatoe, mushrooms and homemade Thai seasoning

"Scomber"  8€ / 14€

Filet de maquereau mariné au cidre servi avec une salade de pommes de terre
"vitelotte" et patates douces avec une vinaigrette moutarde à l'ancienne
Mackerel fillet marinated in cider served with a "vitelotte" and sweet potato salad and an old-fashioned mustard vinaigrette

Sous-Bois   8€ / 14€

Poêlé de shiitaké, pleurottes, champignons de Paris, espuma de champignons, œuf poché
Pan-fried shiitake, oyster mushrooms, button mushrooms, mushroom espuma, poached egg

Formules du midi

Plat du jour	12,5€
Entrée* + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert*	18,5€
Entrée* + Plat du jour + Dessert *	22,5€
Menu enfant	14€

du lundi au vendredi midi- Monday to Friday lunch only




Plats

Calamarata 	12,5 €
Pâtes artisanales, tomates cerises, rquette, parmesan <i>Pasta, rquette salad, cherry tomatoes and parmesan cheese</i>	
Poulet Vore 	12,5 €
Ballotine de poulet farçi à la rquette, trio de courgettes parfumées au basilic <i>Chicken ballototine, snacked zucchinis and basil</i>	
Burger Fever	14,5 €
Pain artisanal, bœuf charolais Bio (France), tomates, salade, cheddar, oignons rouges, frites, sauce tartare <i>Beef burger, tomatoe, lettuce, cheddar cheese, red onion, fries and tartar sauce</i>	
Short Rib	14,5 €
Travers de porc caramélisé au soja, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, huile d'olive et sauce aux épices <i>Short Ribs marinated in soja sauce, crushed potatoes and fresh herbs with spicy sauce</i>	
Royal 	14,5 €
Filet de daurade royal poêlée, purée d'Hokkaido et chou pak choi braisé <i>Pan-fried Sea bream fillet, Hokkaido pumpkin purée and braised pak choi cabbage</i>	

Desserts

Délice d'automne 	* 6€
Tartelette d'automne et ses coings caramélisés, amandes, coulis de fruits rouges <i>Chef's season fruits (quince) tart with crushed almonds</i>	
Caraibes  	* 6€
Ananas rôti aux parfums des caraïbes, rhum, cannelle, sorbet noix de coco <i>Roasted Pineapple with caribbean flavors, rum, cinnamon and lime zest and coconut ice sorbet</i>	
Affogato 	* 6€
Glace caramel beurre salé, sauce chocolat "Force noire", crème Chantilly amandes caramélisées <i>Salted caramel ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds</i>	
Mi Cuit Chocolat	8 €
Cœur de framboise, coulis de fruits rouges et sorbet framboise <i>Chocolate and raspberry fudge with red berries sauce and raspberry sorbet</i>	
Merveilleux	8 €
Meringue, glace noisettes, mousse légère, carotte couleurs, orange <i>Ice berg of meringue, hazelnut ice cream, whipped cream, orange and colored carrots</i>	

La plupart de nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée.
Tous nos plats sont cuisinés sur place à la minute.

Vegan 
Gluten Free 
Vegetarian 

Vins

14cl 75cl

ROUGE

Bordeaux AOP Le Fruit de Château Cablanc 2016	6 €	21 €
Saumur - Cabernet franc "Les nivières" 2017	6 €	23 €
Côtes du Rhône AOP - Prieurs de St Julien 2018	6,5 €	26 €
Pinot noir "Lorentz" - Woerlen 2017	7,5 €	31 €
St George - St Emilion "Château Maquin" 2015	8,5 €	47 €

BLANC

Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP "Domaine Chauvinière" 2018	6 €	23 €
Chardonnay - Pays d'Oc - Domaine Fournas 2018	7 €	26 €
Pinot gris AOP - Réserve Lorentz 2018	7,5 €	32 €
Chablis AOP Domaine de Vauroux 2018	8 €	45 €

ROSE

Petit Pont Rosé - Pays d'Oc 2019	6 €	21 €
Côtes de Provence AOP Château Réal Martin	7 €	31 €
Perle de rosé 2018		

Eaux

50cl 100cl

Vittel	4 €	6 €
San Pellegrino	4 €	6 €
Perrier Fines Bulles	4,50 €	6,5 €

Jus & Sodas

Jus: orange, abricot, tomate - 25cl	4,5 €
Orangina, Ice Tea, Schweppes tonic - 25cl	4,5 €
Coca Cola, Coca Cola zéro, Sprite, Perrier - 33 cl	4,5 €

Boissons Chaudes

Expresso	2,0 €
Noisette	2,5 €
Décaféiné	2,5 €
Allongé/Americano	2,5 €
Double Expresso	4,5 €
Thé Ronnefeldt	4,0 €
Chocolat Chaud	4,5 €
Latte	4,5 €
Cappuccino	4,5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Apéritifs

Ricard, Pastis 51 - 4cl	6 €
Campari - 7cl	6,50 €
Martini blanc, Martini rouge - 7cl	6,50 €
Kir mûre, pêche, cassis, framboise - 12cl	6,50 €

Bulles

	12cl	75cl
Prosecco Goto - Brut	6 €	25 €
Champagne Pannier - Brut sélection	12 €	45 €
Champagne Pannier - Brut Millésimé	14 €	55 €

Cocktails

Mojito <i>rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne</i>	9,5 €
Sex on the Beach <i>vodka, orange, ananas, pêche, fraise</i>	9,5 €
Caïpirinha <i>cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	9,5 €
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>	9,5 €
Cuba Libre <i>Rhum, coca cola, citron</i>	9,5 €

Mocktails

Virgin Mojito <i>citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne</i>	7,5 €
Virgin Sex on the Beach <i>orange, ananas, pêche, fraise</i>	7,5 €

Bières

BOUTEILLES 33cl	
Heineken	5,5 €
Corona	6,5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération