

# LA TERRASSE

Fait maison

## Entrées

Selon vos envies...

**Vegan Style** ✓ (GF) \* 6€ / 12 €

Quinoa, poivrons de couleur, carottes, tomates cerises, herbes fraîches et vinaigrette au gingembre

*Quinoa, peppers, carrots, cherry tomatoes, herbs and ginger vinaigrette*

**Calmar** (GF) \* 6€ / 12 €

Poêlée de calamars, pastèque, tomates cerises et crème de pois chiches au Tahina

*Snacked squids, watermelon, cherry tomatoes, houmous and sesame*

**Salade Bœuf Thaï** (GF) \* 6€ / 12 €

Marinade au soja/miel/sésame, salade de Mesclun, piquillos,

coriandre, tomate, champignons Enoki, vinaigrette Thaï

*Marinated beef with soy/honey/sesame, mixed salads, peppers, coriander, tomatoe, mushrooms and homemade Thai seasoning*

**Salade Saumon Omega** (GF) 8 € / 14 €

Marinade maison, pommes de terre, salade de Mesclun, nectarine,

vinaigrette au yaourt grec et pavot bleu

*Salmon, potatoes, lettuce, peach, yogurt seasoning and poppy seeds*

**Burratina des Pouilles** (GF) 8 €

Tomates d'antan, pousses de basilic, olives et vinaigrette balsamique

*Italian burratina cheese, old style tomatoes, basil, olives, balsamic vinaigrette*

## 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

La plupart de nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée.

Tous nos plats sont cuisinés sur place à la minute.

Vegan ✓

Gluten Free (GF)

## Plats

**Calamarata** 12.5 €

Pâtes artisanales, tomates cerises, rquette, parmesan

*Pasta, rquette salad, cherry tomatoes and parmesan cheese*

**Poulet Vore** (GF) 12.5 €

Ballotine de poulet farçi à la rquette, trio de courgettes parfumées au basilic

*Chicken ballotine, snacked zucchinis and basil*

**Burger Fever** 14.5 €

Pain artisanal, bœuf charolais Bio (France), frites, tomate, salade, cheddar,

oignon rouge, sauce tartare

*Beef burger, fries, tomatoe, lettuce, cheddar cheese, red onion and tartar sauce*

**Le Limousin** 14.5 €

Tartare de noix de veau du Limousin hachée au couteau à la façon du Chef

(France) frites, rquette, câpres, parmesan

*Veal tartar from Limousin (France), fries, lettuce, capers, parmesan cheese*

**Royal** (GF) 14.5 €

Filet de daurade poêlée, caviar d'aubergines, tomates cerises

*Sea bream fish, eggplant tapenade and cherry tomatoes*

## Desserts

**Affogato** (GF)

Glace caramel beurre salé, sauce chocolat "Force noire", crème Chantilly

amandes caramélisées

*Salted caramel ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds*

\* 6€

**Mélie Melo** ✓ (GF)

Carpaccio melon/pastèque en infusion de thé vert et sorbet melon

*Melon/watermelon slices infused in green tea, melon sorbet*

\* 6€

**Délice d'automne**

Tartelette aux fruits de saison et éclats d'amande

*Chef's season fruits tart with crushed almonds*

\* 6€

**Mi Cuit Chocolat**

Cœur de framboise, coulis de fruits rouges et sorbet framboise

*Chocolate and raspberry fudge with red berries sauce and raspberry sorbet*

8 €

**Merveilleux**

Meringue, glace spéculos, mousse légère, carotte Ruby, nectarine

*Ice berg of meringue, speculoos ice cream, whipped cream, peach and carrot*

8 €

## 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	6 €	23 €
"Domaine Chauvinière" 2018		
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

## Aperitifs

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>rum, 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