

TERRAS'S™

RESTAURANT

LE MENU



ENTRÉE/PLAT - OU - PLAT/DESSERT - 29€

Servi avec de l'eau plate ou pétillante

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 36€

Servi avec de l'eau plate ou pétillante

ENTRÉE

Carpaccio de Betterave et Fêta, Huile de Noix

Tartare de Daurade, Mangue, Concombre et Gingembre

Velouté de Cresson, Escargots Poêlés, Pickles Oignons

PLAT

Pasta Panzeretti, Aubergine et Fromage (Veggie)

Onglet de Bœuf Angus, Gratin Céleri, Pomme de Terre

Suprême de Poulet au Chorizo, Poivrons, Polenta Citron

Confit, Jus Corsé

Filet de Lieu Jaune, Wok Asperges, Carottes et Navet

Plat du Marché

DESSERT

Eclair, Ananas et Yuzu

Verrine Fruits du Moment, Bioche façon Crème Brulée

Tartelette Chocolat, Crème Coco et Citron Vert

POUR VOUS SERVIR AUJOURD'HUI

En cuisine Eric – Yannick – Jimmy – Léa – Manoj – Pierre-Edouard – Remi

En salle : Zhélia – Francisco – Vincent – Franck – Romain – Slim –

Au bar : Emeric – Andrea – Pedro – Benjamin – Matthieu

Viande d'origine UE - Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. **Prix net en euros TTC** selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002.

VIN BLANC

	75cl	50cl	12cl
Mâcon-Bussières, 2017	47€	32€	8€
Pouilly Fumé, 2017	55€	40€	10€
La Martinette « Clos Blanc », 2015	50€	35€	10€
Chardonnay Etoile, 2015	50€	35€	9€
Tarani IGP, 2017	27€	20€	7€
Graves « Croix des Bouquets » 2017	38€	28€	8€

VIN ROUGE

	75cl	50cl	12cl
Pinot Noir, 2018	27€	20€	7€
Menetou Salon, 2017	42€	35€	9€
Château L'Escart BIO, 2016	38€	25€	8€
Diane de Belgrave, 2014	58€	42€	9€
Saint Joseph, 2017	58€	40€	10€

VIN ROSÉ

	75cl	50cl	12cl
“Rollier” de la Martinette, 2018	35€	27€	7€
Château la Martinette, 2017	55€		

BIÈRES-SOFTS

Pression 1664, Kronembourg	7€
Corona, Duvel, La Parisienne Blonde	8€
Jus Alain Milliat	8€
Coca Cola, Coca Light	6€
Jus de fruit frais	6€

CHAMPAGNES

	75cl	12cl
Laurent Perrier Brut	85€	16€
Cuvée Rosé Laurent Perrier	125€	22€
Grand Siècle par Laurent Perrier	190€	



DEPUIS 1911

TERRASS

HOTEL

POUR LES PLUS CURIEUX

Sous la houlette de notre Chef Eric Lurthy, notre équipe sélectionne des produits frais pour que vous puissiez vous régaler en toute simplicité. La carte est changée tous les mois pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs au fil des saisons.

WE ARE GREEN !

Notre équipe valorise les déchets organiques grâce au compost situé dans la cour intérieure de l'hôtel, où vivent nos poules et nos abeilles. De plus, nous recyclons l'huile et les capsules Nespresso usagées à travers des programmes adaptés. Un tri sélectif est organisé au quotidien pour le verre et le plastique.

BRUNCH

TOUS LES SAMEDIS & DIMANCHES

DE 12H00 À 14H30 UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

ET ENCORE...

NUXE SPA | SOINS À LA CARTE SAUNA HAMMAM

YOGA VINYASA | TOUS LES WEEK-ENDS

ATELIERS DIY | LE WEEK-END

Réserver sur: www.terrass-hotel.com/evenements

