

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

E N T R É E

Langue de Bœuf Tiédie, Raifort, Radis Noir et Pomme Verte

Velouté de Champignon de Paris, Châtaigne et Manchego

Mi Cuit de Thon au Sésame, Julienne de Légumes

Assiette de 6 Huitres +3€

P L A T

Risotto Butternut, Chips de Panais(Veggie)

Filet de Carrelet, Tombée de Poireaux, Pomme Vapeur

Magret de Canette, Epinards, Patates Douces

Croustillant d'Agneau, Boulghour Olives, sauce à l'Estragon

Plat du Marché

D E S S E R T

Choux Praliné, Noix de Pécan Caramélisées, Glace Vanille

La Carotte, Agrumes et Pain d'Epices

Tartelette aux Fruits du Moment, Crème d'Amande

POUR VOUS SERVIR AUJOURD'HUI

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

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

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 », 2014	50€	35€	10€
Chardonnay Etoile, 2016	50€	35€	9€
Tarani IGP, 2017	27€	20€	7€
Graves « Croix des Bouquets » 2016	38€	28€	8€

VIN ROUGE

	75cl	50cl	12cl
Pinot Noir, 2017	27€	20€	7€
Menetou Salon, 2015	42€	35€	9€
Château L'Escart BIO, 2016	38€	25€	8€
Diane de Belgrave, 2012	58€	42€	9€
Saint Joseph, 2016	50€	40€	10€

VIN ROSÉ

	75cl	50cl	12cl
“Rollier” de la Martinette, 2017	35€	27€	7€
Château la Martinette “Aurore”, 2016	55€		

BIÈRES - SOFTS

Pression 1664, Kronembourg	7€
Corona, Duvel, BAP BAP Originale	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

