

TERRAS'S™

RESTAURANT

LE MENU



ENTRÉE/PLAT - OU - PLAT/DESSERT - 26€

Servi avec de l'eau plate ou pétillante

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 34€

Servi avec de l'eau plate ou pétillante

ENTRÉE

Saumon Gravlax, Pousses Insolites

Croustillant de Langoustine, Tartare Concombre

Houmous de Courge, Compotée Chou Rouge

PLAT

Canette Litchi, Tombée de Chou Frisée

Blanquette de Saumon, Lentilles Corail

Joue de Porc au Cidre, Topinambour, Chou de Bruxelles

Linguine Crème D'Artichaut, Citron Confit Olive (Veggie)

Poisson du Marché

DESSERT

Mi-Cuit Chocolat Noir, Poire Safranée

Pain de Pomme, Parfait Glacé Vanille, Caramel Beurre Salé

Crème Citron Façon Panna Cotta, Fruits du Moment

POUR VOUS SERVIR AUJOURD'HUI

En cuisine Eric - Yannick - Martin – 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
Menetou Salon, 2016	50€	35€	10€
Pouilly Fumé, 2014	55€	40€	10€
Caviar Blanc, 2014	50€	35€	10€
Chardonnay Etoile, 2015	50€	35€	9€
Tarani IGP, 2016	25€	20€	7€
Côtes de Gascogne Moelleux, 2015	28€	23€	7€

VIN ROUGE

	75cl	50cl	12cl
Pinot Noir, 2016	25€	20€	7€
Menetou Salon, 2015	42€	35€	9€
Bordeaux Supérieur, 2013	50€	40€	10€
Côtes de Blaye, 2014	39€	24€	8€
Saint Joseph, 2015	50€	40€	10€

VIN ROSÉ

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

BIÈRES-SOFTS

Pression 1664, Kronembourg	6€
Corona, Duvel, La Parisienne Pale Ale	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

