

DEPUIS 1911

TERRASS'

HOTEL



L' HÔTEL

Le Terrass" Hôtel est né d'un rêve.

En 1911, Edmond Hurand revend l'Elysée Montmartre afin de racheter la brasserie à l'angle des rues Caulaincourt et Joseph de Maistre dans l'idée de bâtir un hôtel aux Portes du quartier Montmartre.

Le Terrass" Hôtel devient rapidement l'adresse des artistes. Nous avons eu l'honneur d'accueillir Dali, Matisse, Renoir, Edith Piaf, Jacques Prévert.... Et maintenant VOUS.

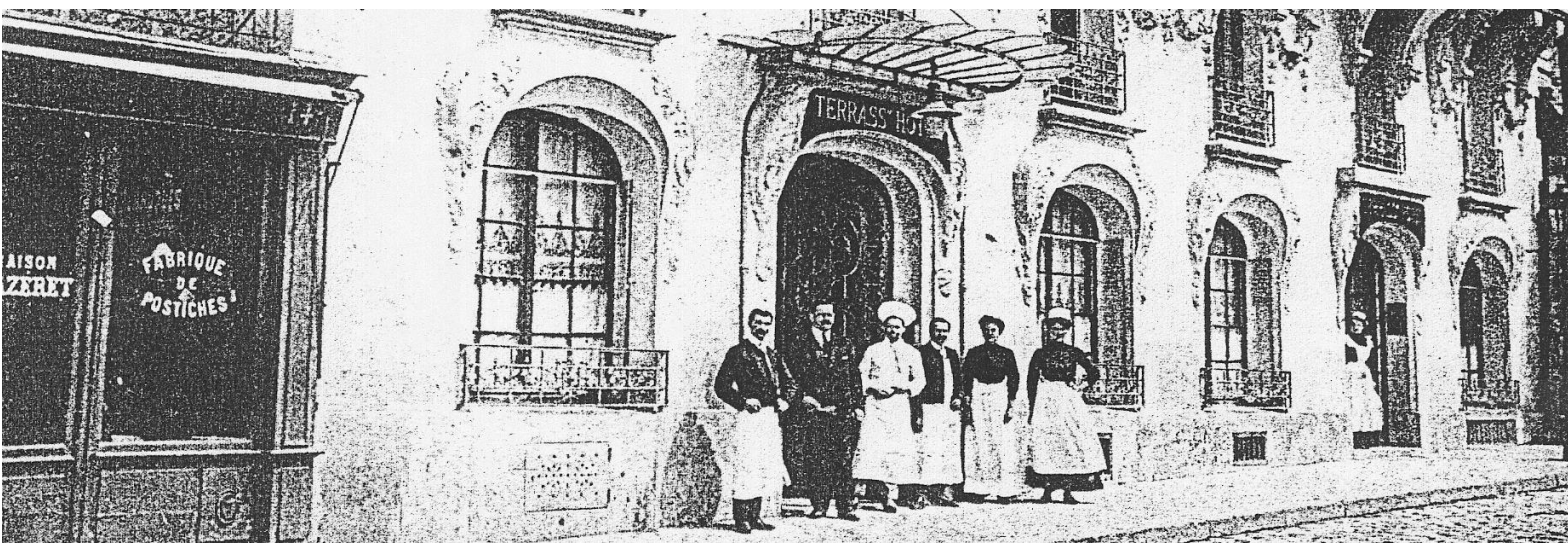


EN CUISINE

De formation supérieure en cuisine française à Ferrandi, le Chef Eric Lurthy a fait ses armes dans de belles maisons comme le Château d'Esclimont, la Tour d'Argent ou le Château de Chailly...

Aujourd'hui aux commandes du restaurant du Terrass" Hôtel, et à la tête d'une brigade de 15 personnes talentueuses et créatives, il mise sur une cuisine française bistronomique. La carte est renouvelée tous les trois mois et composée exclusivement des produits de saison.

C'est ce goût pour la simplicité, la tradition et la modernité à la fois, qui l'ont conduit à être intronisé Maître Cuisinier de France en mars 2019.



DETOX DAIQUIRI

Plantation Rhum Pineapple, Fair Liqueur de Goji, Liqueur 30/40, Jus de citron vert

TOO GOOD TO BE TRUE

Chartreuse Jaune, Dry Curacao, Gin Tanqueray, Sirop Amarena, Fever Tree Tonic

SUMMER MADNESS

Liqueur de cacao brun, Bulleit Bourbon, Mezcal Union, Bonal, Bitter Lime

SERGEANT GARCIA

Tequila Patron Silver, Sirop d'Agave, Sirop d'Orgeat, Purée de Passion, Jus de Citron Vert

ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-Germain, Martini Prosecco, Fever Tree Soda Water,
Zeste de Citron

EXOTIC SPRITZ

Purée de Passion, Martini Fiero, Champagne Besserat de Bellefond, Fever Tree Ginger Beer

SANTIAGO

Pisco La Caravedo, Cordial Ginger, Bitter Peychaud, Jus de citron, sirop de sucre de canne,

LILLET ROYAL

Lillet Blanc, Gin Tanqueray, Sirop Cordial Fleur de Sureau, Champagne Besserat de Bellefond

À LA CARTE

EXCLUSIVEMENT LE SOIR, WEEKEND & JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Lisette, carpaccio de courgettes jaunes, grenade	16€
Tartare de daurade, citron vert	17€
Foie gras de canard, confit de cassis	18€
Tataki de filet de rumsteak, groseille	18€
Gaspacho Andalou, fromage frais aux herbes	16€

PLATS

Suprême de pintade, pêche grillée, pommes grenailles	32€
Blanc de turbot, velouté de poissons, étuvée de poireaux	36€
Filet de bœuf Normand, carottes fanes, sucrine	36€
Saumon d'Ecosse, fenouil confit, olives taggiasche	32€
Risotto aux girolles, cébettes, feta	30€

FROMAGES

Saint Nectaire fermier, nectarine	12€
-----------------------------------	-----

DESSERTS

Sablé croustillant & abricots, pignon de pins, amandes, basilic	13€
Financier au chocolat Jivara, sorbet de citron de Sicile	13€
Framboisier, arôme coquelicot	13€
Tartelette fraise-pistache, crémeux chocolat Ivoire	13€

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.

CARTE DES VINS

VIN BLANC

	75cl	50cl	12cl
VALLEE DE LA LOIRE			
Cape Mentelle « Sauvignon Blanc », Australie 2017 <i>Vin frais, minéral aux arômes d'agrumes.</i>	50€	35€	10€
Pouilly Fumé , Domaine Paul Corneau 2018 <i>Vif, délivrant des arômes de pierre à fusil avec un bel équilibre.</i>	55€	40€	10€
Sancerre , "Les Belles Vignes" 2018 <i>Léger, élégant, sec et nerveux.</i>	62€	-	-
ALSACE			
Riesling Sec , Domaine Riefle-Landmann 2018 <i>Vin vif et très droit, bouquet élégant avec des arômes d'agrumes</i>	38€	-	-
CÔTES DE PROVENCE			
Château la Martinette « Clos Blanc », Côtes de Provence 2016 <i>Vin fruité qui conserve sa fraîcheur.</i>	50€	35€	10€
JURA & BOURGOGNE			
Chardonnay L'Etoile , Jura 2018 <i>Fruité aux légères notes de noix et de noisette.</i>	50€	35€	9€
Macon-Buissières , Domaine Thierry Drouhin « Le Vieux Puits » 2018 <i>Vin frais dévoilant des arômes de fruits murs et de fleurs blanches.</i>	47€	-	-
Chassagne-Montrachet , Domaine Jouard 2017 <i>Note de pêche jaunes et pamplemousse, une vraie complexité aromatique et une belle rondeur.</i>	98€	-	-
Chablis , Domaine Gueguen 2018 <i>Robe jaune clair brillant. Nez engageant mêlant fruits blancs, agrumes, note florale</i>	46€	-	-
Hautes-Côtes-de-Nuit , Château des Premeaux 2016 <i>Explosion de citron et notes exotiques !</i>	58€	-	-
Santenay , Les Heritiers Saint-Genys 2016 <i>Nez très floral avec de discrètes nuances de viennoiseries.</i>	62€	-	-
VINS DU SUD DE LA FRANCE			
Tarani IGP Comté Tolosan 2018 <i>Sec avec des notes fruitées de fruits à chair blanche..</i>	28€	20€	8€
Côtes de Gascogne moelleux , Domaine Pellehaut 2018 <i>Belle robe jaune avec des notes de fruits exotiques</i>	30€	23€	7€
Croix des Bouquets , Graves 2018 <i>Vin dévoilant des arômes de fruits murs et de fleurs blanches.</i>	38€	28€	8€
Condrieu , Lieux-Dits Jeanraude 2016 <i>Un vin d'une grande expression minérale, épicée et florale.</i>	95€	-	-
Châteauneuf du Pape , « Le Traversier » 2016 <i>Un vin propre, chic et équilibré avec une emprunte solaire.</i>	80€	-	-
ROSÉ			
Rollier de la Martinette , AOP Côte de Provence 2018 <i>Rosé gourmand et frais parfait pour débiter son repas</i>	36€	27€	8€
Magnum Château La Martinette , AOP Côtes de Provence 2017 <i>Notes finement épicées de poivre et muscade</i>	68€	-	-
Château de la Martinette , « Reflet d'Argent » AOP Côte de Provence 2018 <i>Belle complexité où s'harmonise des caractères fumés, de fruits d'agrumes et à noyaux.</i>	58€	-	-

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	75cl	50cl	12cl
VALLEE DE LA LOIRE			
Pinot Noir, Domaine Biet Jean-Marc 2018 <i>Léger, fruité et équilibré.</i>	28€	20€	8€
Menetou Salon "La Badine", J. Mellot 2018 <i>Belle rondeur et jolie attaque en bouche.</i>	42€	35€	9€
Chinon « Expression », Alain Lorieux 2016 <i>Epicé, fruité, un chinon avec du corps!</i>	42€	-	-
BOURGOGNE			
Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes Domaine Cluny 2016 <i>Nez gourmand de fruits rouges aux accents de cerises, jolie structure, persistance aromatique</i>	88€	-	-
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Cordonnier 2017 <i>Jolie robe et bonne tenue en bouche avec des mets fins.</i>	50€	35€	10€
Nuits Saint Georges, Château de Premeaux 2015 <i>Beaux tanins soyeux ; vin à l'équilibre parfait, charpenté & rond</i>	81€	-	-
Mercurey 1^{er} Cru, Domaine Jacqueson « Les Naugues » 2017 <i>Son nez exalte des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. En bouche, fruit mûr et minéralité</i>	76€	-	-
Morgon, Les Charmes, Domaine de Lathevalle 2017 <i>Bel équilibre, frais et fruité avec des petites arômes de fruits des bois</i>	44€	-	-
BORDEAUX			
Château Chantemerle, Médoc 2015 <i>Epicés, notes de fruits rouge ; vin complexe, frais et puissant.</i>	36€	-	-
Château Haut-Madrac, Haut-Médoc 2015 <i>Robe grenat, nez épicé et fruité. Voluptueux et soyeux en bouche.</i>	48€	32€	9€
Echo de Lynch Bages, Pauillac 2012 <i>Second vin du Château Lynch Bages il exprime la complexité de l'assemblage de 4 cépages du bordelais</i>	140€	-	-
Château La Garde, Pessac Léognan 2014 <i>Nez complexe de fruits rouges à noir, associé à des notes fumées et moka.</i>	72€	-	-
Château Haut-Bages Monpelou, Pauillac Cru Bourgeois 2013 <i>Joli nez de fruits rouges, notes boisées et épicées ; Bel équilibre.</i>	76€	-	-
Château Des Annereaux, Lalande de Pomerol 2014 Bio <i>Bouquet expressif marqué de fruits rouges murs.</i>	60€	42€	10€
La Réserve de Picque-Caillou, Pessac-Léognan 2017 <i>Vin élégant et structuré, notes de fruits rouges et noirs et une touche boisé.</i>	52€	-	-
LANGUEDOC			
Pic Saint Loup, Haut-Lirou 2018 <i>Un vin Frais, une harmonie parfaite. Toute en gourmandise,</i>	42€	36€	8€
Faugères, Transhumance 2016 <i>Riche, harmonieux et corsé</i>	48€	-	-
VALLEE DU RHONE & PROVENCE			
Crozes-Hermitage, Domaine les Chenêts 2017 <i>Couleur rouge soutenue. Belle intensité aromatique marqué par le fruit rouge (framboise, cassis)..</i>	49€	-	-
Saint-Joseph, Les vins de Vienne 2018 <i>Aromes de fruits nets et précis, tannin présent sans rusticité.</i>	58€	40€	10€
Châteauneuf-du-Pâpe « La Traversier » 2016 <i>Un vin propre, chic et équilibré avec une emprunte solaire.</i>	80€	-	-
MONDE			
Terraza de los Andes Argentine, Malbec 2016 <i>Rouge puissant et complexe au nez. Attaque franche avec des tannins très doux.</i>	48€	-	-

CHAMPAGNE

	75cl	12cl
LAURENT-PERRIER		
Laurent-Perrier La Cuvée Brut <i>Robe or pale, qui met en valeur des bulles fines et persistantes. Notes d'agrumes et fruits blancs.</i>	85€	16€
Cuvée Rosé Laurent-Perrier <i>Nez de fruits rouges et de bois fumé.</i>	125€	22€
Laurent-Perrier Blanc de Blancs <i>Nez de fruits rouges et de bois fumé.</i>	150€	-
Grand Siècle par Laurent-Perrier <i>Racé et distingué. Nez frais de pomme et de fruits à noyaux. Recherche du millésime parfait.</i>	190€	-
BESSERAT DE BELLEFON		
Besserat de Bellefon Brut <i>Jaune clair et vif. Note florale, touche de pomme verte et de miel.</i>	85€	-
Besserat de Bellefon Rosé <i>Robe saumonée, léger, fruité et fin.</i>	110€	-
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs <i>Net, fin, ample et vif.</i>	120€	-
AUTRES CHAMPAGNES		
Billecart Salmon Rosé <i>Note de groseilles, de framboises, de baies rouges et des saveurs toastées.</i>	135€	-
Piper Heidsieck Essentiel Brut <i>Extra Brut, captivant et affirmé</i>	85€	-
Piper Heidsieck Vintage 2008 <i>Un vin de Plaisir et de grande Gastronomie</i>	120€	-
Louis Roderer Blanc de Blanc Vintage 2011 <i>Eblouissant de fraîcheur et de minéralité ce champagne enchantera votre repas</i>	120€	-
CHAMPAGNE GRAND CRU		
Cristal Roderer 2008 <i>Soutenue par une belle tension, la bouche est pure, pleine, et s'étire de longues secondes avec en point de mire une touche saline.</i>	300€	-
Rare Millésimé 2002 <i>Rare Millésime 2002 est la Cuvée de Prestige de la Maison PIPER-HEIDSIECK</i>	250€	-
CHAMPAGNE THIENOT		
Thiénot Brut <i>Robe or pale, qui met en valeur des bulles fines et persistantes. Notes d'agrumes et fruits blancs.</i>	85€	-
Thiénot Rosé <i>Robe saumonée, léger, fruité et fin.</i>	100€	-
Thiénot Cuvée Garance Blanc de Noir <i>Un champagne qui se distingue par sa maturité, sa complexité. Vin mur, harmonieux et ciselé.</i>	180€	-
MOËT & CHANDON		
Moët Vintage 2012 <i>Un champagne qui se distingue par sa maturité, sa complexité. Vin mur, harmonieux et ciselé.</i>	90€	-
Moët Rosé Vintage 2009 <i>Un nez aux notes acidulées et fruitées. Saveur de fruits rouges et herbacées.</i>	120€	-
Dom Pérignon 2009 <i>Dom Pérignon Vintage 2009 a su profiter d'un mois d'août parfait, avec un temps chaud et sec. En bouche, le vin se montre fruité, mur, charnu et d'une grande profondeur.</i>	260€	-

BOISSONS

EAU AQUACHIARA Gazeuse, Plate 75cl	3€
JUS ALAIN MILIAT Abricot, Fraise, Mangue, Poire, Pomme Cox 33cl	8€
JUS DE FRUITS FRAIS Orange, Pamplemousse 20cl	6€
FEVER TREE Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade, Soda, Tonic 20cl	6€ Mixer 3€
SODA Coca-Cola, Coca Cola Zéro 33cl	6€ Mixer 3€
SIROP COMFIER Grenadine, Menthe, Orgeat	6€
SIROP BOTTLE GREEN Elderflower, Ginger & Lemongrass, Lime, Pomegranate & Elderflower, Spiced Berry, Strawberry	6€
BIÈRE 1664 Pression 25cl	7€
Bières Artisanal 33cl	8€
CAFETERIE Expresso, Noisette	5€
Double Expresso, Crème, Cappuccino, Chocolat chaud	7€
THÉ PALAIS DES THES Big Ben, Sencha Ariake, Thé des Lords, Fleur de Geisha, Thé Vert à la Menthe, Thé du Hammam	7€
INFUSION Verveine, L'Herboriste N°95 Citronnelle , Gingembre	7€