

TERRASS'

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

Cannelloni de Rillettes de Saumon, Concombre

Terrine de Lapin Aux Pruneaux, Salade

Cheesecake Betterave, Cœur Fondant Petits Pois

Assiette de la Mer, Huitre, Bulots, Langoustines et Crevettes +3€

PLAT

Nouilles Soba, Pleurotes, Carottes et Céleri Branche (Veggie)

Dos de Cabillaud, Coco Blanc, Poivrons et Chorizo Grillé

Foie de Veau, Purée de Carottes, Figues, Vinaigre à L'Echalote

Cuisse de Poulet Confite, Semoule aux Herbes et Citron Confit

Plat du Marché

DESSERT

Gaspacho de Fraises, À la Verveine

Fraîcheur d'Ananas, Citron Vert et Perle du Japon

Tartelette aux Fruits, Sorbet

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

