

LES VINS & BOISSONS

ROUGE

	Verre	Bouteille
CABERNET SAUVIGNON Haut de Fleurey	4 €	18 €
AOC BLAYE Côtes de Bordeaux Haut Terrier	5 €	20 €
CHÂTEAU MEILLANT Domaine Lecomte (Loire)	6 €	22 €
AOC CÔTES DU RHONE Belleruche Maison Chapoutier	6 €	22 €
SAINT-AMOUR Maison Treneil		26 €
SAINT-JOSEPH Deschants Maison Chapoutier		36 €
SAINT EMILION Grand cru AOP, Château Fournet		41 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Collection bio Maison Chapoutier		59 €
DOMINO DEL SETO RIBERA DEL DUERO (Espagne)		35 €
MINERVOIS AOC BIOLOGIQUE Château Maris		34 €

BLANC

	Verre	Bouteille
CHARDONNAY Haut de Fleurey	4 €	18 €
LOIRE QUINCY Domaine du Tremblay cuvée vin noble	6 €	26 €
AOC CHABLIS Bourgogne		36 €
POUILLY FUMÉ Sauvignon, Domaine Champeau		22 €
MARANGES 1 ^{ER} CRU BLANC La Fussière		55 €
PINOT GRIS ALSACE Domaine Barth		24€

ROSÉ

	Verre	Bouteille
CHÂTEAU LES CROSTES Côtes de Provence		28 €
GRIS BLANC IGP Pays d'Oc	5 €	22 €

CHAMPAGNE

	Coupe	Bouteille
SANCHEZ-COLLARD Champagne Brut	9 €	48 €
R DE RUINARD Champagne Brut		99 €

EAUX

BADOIT / EVIAN 1 l.		6 €
BADOIT / EVIAN 50 cl.		3,50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ		2,90 €
THÉ, INFUSION		3,50 €
CHOCOLAT		3,50 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



FAIT MAISON

Nous vous invitons à nous signaler vos allergies éventuelles.
Une liste des allergènes identifiés est à votre disposition. (Céréales contenant du gluten - crustacés -
œuf - poissons - arachides - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines lupin)

LA TERRASSE

UNE CUISINE MAISON
DES PRODUITS FRAIS DE SAISON



LA TERRASSE
BAR & RESTAURANT

OUVERT 7J/7 LE MIDI & LE SAMEDI SOIR

PRIVATISATION POSSIBLE SUR DEMANDE

CÔTÉ RESTO

LE SAMEDI SOIR, LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS DE SAISON,

ENTRÉES

- ☞ SAUMON CONFIT 9 €
BLINIS, CRÈME DE YUZU AUX BAIES ROSES
- ☞ TARTE SABLÉE PARMESAN 8 €
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, ŒUF BIO POCHÉ
- ☞ TERRINE DE CAMPAGNE MAISON AU BANYULS 8 €
- ☞ SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU LARD PAYSAN 8 €
VINAIGRETTE AU MIEL DE BUSSY
- ☞ FOIE GRAS DE CANARD MAISON 12 €
COMPOTÉE DE POMME À LA VANILLE (sup formule + 4 €)
- ☞ SALADE CÉSAR Petite 9 €
SUCRINE, ŒUF CONFIT, POULET GRILLÉ, Grande 15 €
LARD PAYSAN, COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIS
- ☞ SUGGESTION DU JOUR

PLATS

- ☞ PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE 16 €
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN,
SAUCE POIVRE DU PENJAB OU ROQUEFORT
- ☞ TARTARE DE BŒUF GRANDE BRASSERIE AU COUTEAU 16 €
CLASSIQUE OU À L'ITALIENNE,
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN
- ☞ ENTRECÔTE D'AUBRAC GRILLÉE (ENVIRON 300G) 25 €
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN, (sup formule + 9 €)
SAUCE POIVRE DE PENJA OU ROQUEFORT
- ☞ HAMBURGER DE BŒUF DU CHEF 16 €
SAUCE SAVORA, TOMME DE BRIE
ET COMPOTÉE D'OIGNONS, FRITES MAISON

CÔTÉ JEUNES



PLAT + DESSERT + BOISSON 12 €

BURGER STEACK CHAROLAIS ou LINGUINE CARBONARA
GLACE
SODA OU JUS D'ORANGE

FORMULE 19 € ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

FORMULE 23 € ENTREE/PLAT/DESSERT

FORMULES DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés)

UNIQUEMENT À L'ARDOISE. AU CHOIX : 4 ENTRÉES / 4 PLATS / 4 DESSERTS

☞ PIÈCE DE VEAU EN BASSE TEMPÉRATURE CRÈME DE MORILLE, POMMES GRENAILLES	16 €
☞ NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES RIZ VENERÉ, ÉMULSION SAFRANÉE	24 € (sup formule + 8 €)
☞ DOS DE CABILLAUD DEMI SEL CUIT VAPEUR LAQUÉ AU SOJA RISOTTO CRÉMEUX DE CÉLERI	16 €
☞ LINGUINE CARBONARA LARD PAYSAN, CRÈME, PARMESAN	14 €
☞ PENNE AUX LÉGUMES OU TROIS FROMAGES	13 €
☞ SUGGESTIONS DU JOUR	

DESSERTS

BRIE FERMIER DE MEAUX	7 €
☞ CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE	8 €
☞ SALADE DE FRUITS DE SAISON AU CITRON VERT, TUILE COCO	8 €
☞ TIRAMISU TRADITIONNEL AU CAFÉ	8 €
☞ TARTE CARAMEL BEURRE SALÉ POINTE DE CHOCOLAT	8 €
☞ CAFÉ GOURMAND	9 € (sup formule + 2 €)
☞ SUGGESTION ARDOISE	

POUR VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS (ANNIVERSAIRE, ENTREPRISE ...),
NOUS PROPOSONS DES FORMULES SUR MESURE 7 JOURS/7

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

Mail : laterrasse@bussygolf.com