

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

ENTRÉES

- TARTARE DE SAUMON CONFIT** **9 €**
 CONCOMBRE FAÇON TZATZIKI
- OEUF DE POULE BIO MIMOSA À LA PARISIENNE** **8 €**
 MAYONNAISE À LA CHLOROPHYLLE
- TERRINE DE CAMPAGNE MAISON** **8 €**
 CONDIMENTS
- SALADE DE CREVETTES AUX SENTEURS D'ASIE** Petite **10 €** (sup formule + 2€)
 VINAIGRETTE LAIT DE COCO Grande **18 €** (sup formule + 4€)
- VELOUTÉ CRÉCY GLACÉ AUX CAROTTES BIO** **8 €**
 ÉMULSION AU CURRY MADRAS
- SALADE CÉSAR** Petite **9 €**
 SUCRINE, ŒUF POCHÉ, POULET, Grande **16 €**
 LARD PAYSAN, COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIS
- SUGGESTION DU JOUR À L'ARDOISE**

PLATS

- PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE** **16 €**
 FRITES MAISON, SALADE MESCLUN,
 SAUCE ÉCHALOTE OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
- CÔTE DE VEAU GRILLÉE** **17 €**
 SAUCE NORMANDE AU CIDRE,
 GRATIN DE POMME DE TERRE ET POIREAUX
- TARTARE DE BŒUF GRANDE BRASSERIE AU COUTEAU** **16 €**
 FRITES MAISON, SALADE MESCLUN (VIANDE ORIGINE FRANCE)
- HAMBURGER DE BŒUF DU CHEF** **16 €**
 SAUCE MOUTARDE DE MEAUX, TOME FRAICHE,
 COMPOSÉE D'OIGNONS, FRITES MAISON

CÔTÉ JEUNES



PLAT + DESSERT + BOISSON 12 €

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

FORMULE 20 € ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

FORMULE 25 € ENTRÉE / PLAT / DESSERT

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

- ☞ **ENTRECÔTE D'AUBRAC GRILLÉE (ENVIRON 300G)** **24 €**
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN, (sup formule + 8 €)
SAUCE ÉCHALOTE OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
- ☞ **LINGUINE CARBONARA** **14 €**
LARD PAYSAN, CRÈME, PARMESAN
- ☞ **PENNE SANS GLUTEN** **12 €**
NAPOLITAINE ET PARMESAN
- ☞ **FILET DE LIEU EN CROÛTE D'HERBES DE PROVENCE** **16 €**
PIPERADE BASQUAISE
- ☞ **GAMBAS À LA PLANCHA MARINÉES** **19 €**
AU CITRON VERT ET GINGEMBRE (sup formule + 2 €)
LÉGUMES CROQUANTS
- ☞ **SUGGESTIONS DU JOUR À L'ARDOISE**

DESSERTS

- BRIE FERMIER DE MEAUX** **7 €**
- ☞ **CRÈME À L'ANCIENNE À LA VANILLE BOURBON** **7 €**
- ☞ **CARPACCIO ANANAS VICTORIA,** **7 €**
SORBET CITRON BASILIC
- ☞ **TIRAMISU FRUITS ROUGES** **8 €**
- ☞ **TARTE CHOCOLAT GUANAJA** **8 €**
ET FRUIT DE LA PASSION
- ☞ **CAFÉ GOURMAND** **9 €**
(sup formule + 2 €)
- ☞ **SUGGESTIONS DU JOUR À L'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

LES VINS & BOISSONS

ROUGE

	Verre	Bouteille
CABERNET SAUVIGNON Haut de Fleurey	4 €	19 €
AOC BLAYE Côtes de Bordeaux Haut Terrier	5 €	21 €
CHÂTEAU MEILLANT Domaine Lecomte (Loire)	6 €	22 €
AOC CÔTES DU RHONE Belleruche Maison Chapoutier	5 €	23 €
SAINT-AMOUR Maison Trenel		28 €
SAINT-JOSEPH Deschants Maison Chapoutier		38 €
SAINT EMILION Grand cru AOP, Château Fournet		41 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Collection bio Maison Chapoutier		59 €
DOMINO DEL SETO RIBERA DEL DUERO (Espagne)		35 €

BLANC

	Verre	Bouteille
CHARDONNAY Haut de Fleurey	4 €	19 €
LOIRE QUINCY Domaine du Tremblay cuvée vin noble	6 €	26 €
AOC CHABLIS Bourgogne		36 €
POUILLY FUMÉ Sauvignon, Domaine Champeau	5 €	23 €
MARANGES 1 ^{ER} CRU BLANC La Fussière		55 €
PINOT GRIS ALSACE Domaine Barth		24€

ROSÉ

	Verre	Bouteille
GRIS BLANC IGP Pays d'Oc	5 €	22 €
M DE MINUTY Côtes de Provence		35 €

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)