

# 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

### NOS ENTRÉES

- ☞ **CARPACCIO DE MELON CHARENTAIS AU SERRANO** 9 €  
JUS PORTO
- ☞ **GASPACHO DE CONCOMBRE** 8 €  
MOUSSE DE BREBIS FRAIS
- ☞ **DÉCLINAISON DE TOMATES COLLECTIONS** 8 €  
ESPUMA MOZZARELLA BUFALLA  
ET PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS
- ☞ **TATAKI DE SAUMON AU SÉSAME NOIR** 9 €  
TARTARE DE CONCOMBRE MENTHOLÉ
- ☞ **TERRINE DE CAMPAGNE MAISON** 8 €  
AU POIVRE VERT
- ☞ **SUGGESTION DU JOUR À L'ARDOISE**

### NOS GRANDES SALADES

- ☞ **SALADE CAESAR** 16 €  
SUCRINE, ŒUF POCHÉ, POULET, LARD PAYSAN, ANCHOIS,  
COPEAUX DE PARMESAN
- ☞ **SALADE DE LA MER** 17 €  
SAUMON CONFIT, HADDOCK FUMÉ, CREVETTES, AVOCATS,  
TOMATES CERISE, CROÛTONS, VINAIGRETTE ESTRAGON
- ☞ **SALADE VÉGÉTARIENNE** 16 €  
QUINOA, MAÏS, CAROTTES, TOMATES, OLIVES NOIRES,  
CONCOMBRE, POMME VERTE, FÊTA, VINAIGRETTE CITRON BASILIC

### PLATS

- ☞ **CARPACCIO DE BŒUF FRAIS ET PARMESAN** 16 €  
FINES TRANCHES DE BŒUF CRU, PESTO, ROQUETTE,  
COPEAUX DE PARMESAN, ARTICHAUT, FRITES MAISON
- ☞ **TARTARE DE BŒUF GRANDE BRASSERIE AU COUTEAU** 16 €  
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN

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

- ☞ **PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE** **16 €**  
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
OU BEURRE MOUTARDE À L'ANCIENNE
- ☞ **HAMBURGER DE BŒUF DU CHEF** **16 €**  
SAUCE BURGER, TOME FRAICHE,  
COMPOTÉE D'OIGNONS, FRITES MAISON
- ☞ **ENTRECÔTE D'AUBRAC GRILLÉE (ENVIRON 300G)** **25 €**  
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN, (sup formule + 8 €)  
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL OU BEURRE MOUTARDE À L'ANCIENNE
- ☞ **LINGUINE CARBONARA** **14 €**  
LARD PAYSAN, CRÈME, PARMESAN
- ☞ **PENNE SANS GLUTEN** **12 €**
- ☞ **FILET DE DAURADE** **14 €**  
SAUCE VIERGE PROVENÇALE,  
BOHÉMIENNE DE LÉGUMES ET ROQUETTE
- ☞ **RISOTTO SAFRANÉ ET SON CABILLAUD** **18 €**  
TOMATES CONFITES ET TUILE PARMESAN (sup formule + 2 €)
- ☞ **SUGGESTIONS DU JOUR À L'ARDOISE**

## DESSERTS

---

- ☞ **BRIE FERMIER DE MEAUX** **7 €**
- ☞ **CRÈME BRULÉE CHOCOLAT ET ORANGES CONFITES** **8 €**
- ☞ **MOUSSE PASSION ET SON TARTARE D'ANANAS** **8 €**  
AMANDES CARAMÉLISÉES
- ☞ **TARTE CITRON AUX MERINGUES CROQUANTES** **8 €**
- ☞ **DAME BLANCHE** **7 €**  
GLACE VANILLE, CHOCOLAT COULANT, CHANTILLY
- ☞ **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](mailto: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 <sup>ER</sup> 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.



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)