

LA TERRASSE

UNE CUISINE MAISON
DES PRODUITS FRAIS DE SAISON



LA TERRASSE
BAR & RESTAURANT

OUVERT 7/7 LE MIDI

PRIVATISATION POSSIBLE SUR DEMANDE

ENTRÉES

- ☞ SAUMON FUMÉ MAISON, 9 €
FROMAGE BLANC À LA CIBOULETTE, GAUFRE DE POMME DE TERRE
- ☞ FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS 9 €
ET SES ŒUFS CONFITS FAÇON MEURETTE
- ☞ TERRINE DE CAMPAGNE MAISON AU PORTO 9 €
- ☞ SALADE FRISÉE AU CHÈVRE FERMIER, 9 €
CROUTONS À L'AIL, CHIPS DE LARD PAYSAN
- ☞ TATIN DE BOUDIN NOIR AUX POMMES, 9 €
MESCLUN À L'HUILE DE NOISETTE
- ☞ SUGGESTION DU JOUR À L'ARDOISE

PLATS

- ☞ PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE 16 €
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN,
CRÈME DE BRIE OU SAUCE VIGNERONNE
- ☞ MIGNON DE PORC BASSE TEMPÉRATURE 17 €
SON JUS, ÉCHALOTES CONFITES, POMMES DARPHIN
(VIANDE ORIGINE FRANCE)
- ☞ SALADE CÉSAR 16 €
SUCRINE, ŒUF POCHÉ, POULET, LARD PAYSAN, ANCHOIS,
COPEAUX DE PARMESAN
- ☞ TARTARE DE BŒUF GRANDE BRASSERIE AU COUTEAU 16 €
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN (VIANDE ORIGINE FRANCE)
- ☞ HAMBURGER DE BŒUF DU CHEF 16 €
SAUCE FAÇON BÉARNAISE, COMTÉ, COMPOTÉE D'OIGNONS,
FRITES MAISON (VIANDE ORIGINE FRANCE)

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)** **25 €**
FRITES MAISON, SALADE MESCLUN,
CRÈME DE BRIE OU VIGNERONNE (sup formule + 8 €)
- ☞ **LINGUINE CARBONARA** **14 €**
ŒUF ET PARMESAN
- ☞ **PENNE SANS GLUTEN** **12 €**
PESTO ET TOMATES SÉCHÉES, PARMESAN
- ☞ **FILET DE BAR, CRUMBLE NOISETTE ET PARMESAN** **18 €**
MOUSSELINE DE BUTTERNUT (sup formule + 2 €)
- ☞ **PAPILLOTE DE SAUMON DE NORVÈGE** **16 €**
LÉGUMES D'AUTOMNE,
SAUCE BONNE FEMME AU CHARDONNAY
- ☞ **SUGGESTIONS DU JOUR À L'ARDOISE**

DESSERTS

- BRIE FERMIER DE MEAUX** **7 €**
- ☞ **PARIS BREST AU PRALIN CROQUANT,** **9 €**
ECLATS DE NOISETTE
- ☞ **TRIFLE VANILLE, ANANAS ET CITRON GAMBAVAS** **9 €**
- ☞ **TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE** **8 €**
- ☞ **TARTE AUX POMMES ET MOUSSE CARAMEL** **9 €**
- ☞ **CRÈME BRULÉE VANILLE ET FÈVES DE TONKA** **8 €**
- ☞ **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 €	22 €
AOC CÔTES DU RHÔNE Belleruche Maison Chapoutier	5 €	24 €
CHÂTEAU MEILLANT Domaine Lecomte (Loire)	6 €	26 €
SAINT-AMOUR Maison Ternel		28 €
SAINT-JOSEPH Deschants Maison Chapoutier		38 €
SAINT EMILION Grand Cru AOP, Château Fournet		41 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Collection bio Maison Chapoutier		59 €

BLANC

	Verre	Bouteille
CHARDONNAY Haut de Fleurey	4 €	19 €
POUILLY FUMÉ Sauvignon, Assemblages de Terroirs	5 €	24 €
LOIRE QUINCY Domaine du Tremblay cuvée vin noble	6 €	26 €
CHABLIS AOP La Chablisienne Finage		34 €
MARANGES 1 ^{ER} CRU BLANC La Fussièrre		55 €

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 €
RUINARD Champagne Brut		99 €

EAUX

BADOIT / EVIAN 50 cl.		3,50 €
BADOIT / EVIAN 1 l.		5,50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ		2,90 €
THÉ, INFUSION		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)