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

LA TERRASSE - ÉTÉ 2025

BUSSY GOLF

LA TERRASSE

BAR & RESTAURANT

LA TERRASSE

UNE CUISINE MAISON
DES PRODUITS FRAIS DE SAISON

BUSSY GOLF

LA TERRASSE
BAR & RESTAURANT

OUVERT 7/7 LE MIDI

PRIVATISATION POSSIBLE SUR DEMANDE

ENTRÉES 11 €

- **TARTINE À LA CRÈME DE STRACCIATELLA**
  JAMBON CRU ET ÉCLATS DE PISTACHES
- **TERRINE DE CAMPAGNE MAISON**
  AUX PIMENTS D'ESPELETTE ET PORTO ROUGE
- **GASPACHO DE TOMATES AU VINAIGRE DE XÉRÈS**
  CRÈME DE BURRATA ET PESTO BASILIC
- **TARTARE DE THON ET SAUMON AUX AGRUMES**
  MESCLUN
- **CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS, MAGRET DE CANARD FUMÉ**
  NOISETTES TORRÉFIÉES, MESCLUN, VINAIGRETTE FRAMBOISE
- **SUGGESTIONS DU JOUR À L'ARDOISE**

PLATS

- **BAVETTE ANGUS GRILLÉE** 18 €
  FRITES MAISON, MESCLUN, SAUCE TARTARE
- **BURGER DE BŒUF (OPTION VEGGIE AVEC STEAK VÉGÉTAL)** 18 €
  COMTÉ, OIGNONS ROUGES, SAUCE MAYONNAISE, ROQUETTE, TOMATES
  (SUPP LARD GRILLÉ 1.00€)
- **TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** 18 €
  FRITES MAISON ET MESCLUN
- **CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO BASILIC** 18 €
  ARTICHAUDS MARINÉS, TOMATES CONFITES, ROQUETTE ET PARMESAN, FRITES MAISON
- **PÂTES CARBONARA** 17 €
  LARDONS, OIGNONS, CRÈME, JAUNE D'ŒUF
- **ENTRECÔTE** 31 €
  FRITES MAISON ET MESCLUN, SAUCE TARTARE
- **SUPRÊME DE POULET FARCI AU CHÈVRE ET HERBES FRAICHES** 18 €
  LÉGUMES D'ÉTÉ RÔTIS
- **FILET DE DAURADE, RISOTTO CRÉMEUX AU SAFRAN** 19 €
  PESTO D'HERBES ET TOMATES CONFITES
- **TATAKI DE THON JUSTE SNACKÉ AU SÉSAMES** 22 €
  SALADE CROQUANTE, LÉGUMES D'ÉTÉ RÔTIS ET VINAIGRETTE SOJA

FAIT MAISON

CARTE

- **SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS MAGRET CANARD FUMÉ** — 18 €
  NOISETTES TORRÉFIÉES, MESCLUN, TOMATES CERISE, VINAIGRETTE FRAMBOISE
- **TERRASSE BOWL AU SAUMON FUMÉ** — 18 €
  QUINOA, AVOCAT, TOMATES CERISES, CONCOMBRE, OLIVES NOIRES, FÉTA ET CRÈME AUX HERBES FRAICHES
- **SALADE CÉSAR** — 17 €
  SUCRINE, POULET, LARD GRILLÉ, ŒUF POCHÉ, PARMESAN, ANCHOIS, CROUTONS
- **SUGGESTIONS DU JOUR À L'ARDOISE**

DESSERTS — 12 €

- **ASSIETTE DE FROMAGES**
  (BRIE, COMTÉ, CHÈVRE)
- **CRÈME BRÛLÉE**
  À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
- **PARIS BREST MAISON**
  AUX AMANDES CARAMÉLISÉES
- **COUPE GLACÉE (CASSIS ET VANILLE)**
  FRUITS ROUGES FRAIS ET CHANTILLY
- **FINANCIER PISTACHE ET FRAMBOISE**
- **MOELLEUX TOUT CHOCOLAT AU CŒUR COULANT**
  CHANTILLY
- **CAFÉ OU THÉ GOURMAND**
- **SUGGESTIONS DU JOUR À L'ARDOISE**

BOISSONS

VITTEL OU S.PELLEGRINO 50 CL	3.50 €
VITTEL OU S.PELLEGRINO 1 L	6.00 €
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2.90 €
CAFÉ NOISETTE	3.00 €
DOUBLE CAFÉ OU DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4.00 €
CAFÉ CRÈME	4.20 €
CAPPUCCINO	5.00 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €
THÉ OU INFUSIONS	4.00 €

MENU ENFANT (JUSQU'À 12ANS) — 12 €

CARBONARA OU BURGER / FRITES MAISON
1 GLACE & 1 BOISSON (CAPRI SUN)

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