

LA CARTE

Entrées

Planche à partager (pour 2 ou 4 pers)	8,00€ / 16,00€
Ceviche de cabillaud et d'avocat , poivron, oignon rouge, échalote, vinaigrette citronnée	7,00€
Royale d'asperges vertes , feuilleté de parmesan et herbes fraîches	7,00€
Aubergine rôtie , condiment de légumes et charcuterie grillée	7,00€

Plats

Le dos de cabillaud rôti , légumes de saison grillés, sauce vierge	16,00€
La pièce du boucher , frites maison, salade (sauce au choix : bleu, poivre, tartare)	16,00€
Le plat Végan : nouilles thaï, wok de légumes, falafels	16,00€
La salade de La Terrasse : Bœuf mariné soja cognac, légumes grillés, vierge de légumes frais, herbes fraîches et gressins	16,00€
Le burger de La Terrasse : haché de bœuf, ketchup fumé maison, moutarde, oignons caramélisés, radis noir, morbier, Pancetta grillée, frites maison et salade	17,00€
Le tartare de La Terrasse : bœuf coupé au couteau, parmesan, pignon de pin, tomates séchées, échalote, oignon rouge, frites maison, salade	17,00€
Le même, Aller-Retour	18,00€
Le retour de pêche : Voir à l'ardoise (sole, bar, daurade royale, lieu jaune...) le meilleur de nos côtes dans votre assiette	22,00€
La côte de bœuf à la plancha (pour 2 pers), servie sur sa planche, frites maison, salade (Sauce au choix : bleu, poivre, tartare)	46,00€

Desserts

L'assiette de 2 fromages , salade	7,00€
Le brownie tiède , crème fraîche au caramel salé	7,00€
La salade de fruits mi-cuite , meringue, coulis de fruit et crème chantilly maison	7,00€
Le Café ou Thé Gourmand	8,00 / 9,00€

Formule Tie Break 22€
Pièce du boucher ou dos de cabillaud
+
Café ou thé gourmand

Menu Enfant 12€
Steak haché ou ½ dos de cabillaud, frites
maison et petits légumes
Dessert du jour ou glace

LA CARTE DES VINS

LES BLANCS

	Bouteille
Muscadet Cuvée "Les Vignes du Bourg " Julien Braud (Monnières 44)	23,00
Muscadet "La Cuvée des Carterons" Julien Braud (Monnières 44)	27,00
Malvoisie Pays d'Ancenis de Benoît Landron (Ligné 44)	29,00
Tariquet IGP Côtes de Gascogne (Eauze/Gers)	25,00
Quincy AOC Vincent Siret-Courteau (Lunery/Cher)	32,00
Chablis AOC Jean-Marc Brochard (Chablis/Bourgogne)	34,00

LES ROSES

IGP Méditerranée Le Rosé de S (Trets/Bouches du Rhône)	25,00
Côtes de Provence Le M de Minuty (Gassins/Var)	35,00
Le même en format Magnum!	55,00

LES ROUGES

St Chinian Le Secret des Capitelles (St Chinian/Herault)	24,00
Anjou Cuvée des 4 chemins Domaine Richou (Mozé/Maine et Loire)	27,00
Chinon "Les Pierres Chaudes" Fabrice Gasnier (Cravant les Côteaux / Indre et Loire)	28,00
Pic St Loup Domaine du Haut Lirou (St Jean de Cuculles / Herault)	28,00
Crozes Hermitage Cuvée La Croix du Joug (Tain / Drôme)	33,00
Bordeaux Graves Château Le Bonnat	33,00
Mercurey 1er cru Domaine Francine Picard (Chassagne-Montrachet/ Côte d'Or)	39,00
Bordeaux Moulis Château Maucaillou	45,00
Bordeaux Pessac-Léognan Baron de Rouillac	45,00

LES BULLES

Crémant de Loire, Domaine de la Prévoté (Limeray/Indre et Loire)	30,00
Champagne brut, La Veuve Pelletier Maison Burtin (Epernay/Marne)	45,00
Champagne brut, Cordon Rouge MUMM (Reims/Marne)	60,00