

La Terrasse *Gourmande*

Découvrez notre carte



13 bis route de Lourdes 65290 Juillan
05 62 45 14 45



Entrées

Planche Mixte de La Terrasse

Jambon Serrano 12 mois, Coppa, Chorizo Ibérique, Rillettes du Mans, Cornichons, Fromage de brebis, Toasts aux céréales, Piments au vinaigre

19.00€

Assiette de croquetas Jambon Ibérique (6 pièces)

7.50€

Assiette de Chili Cheese (8 pièces)

7.50€

Planche d'Accras de Morue (12 pièces)

7.50€

Foie gras de Canard mi-cuit maison

Confiture de cerises noires et ses toasts aux céréales

14.00€

Bruschetta Italienne

Toasts de pain aux céréales, Stracciatella, pesto, roquette, jambon Serrano 12 mois, Balsamique, pignons de pin

9.50€

Tartine fraîcheur

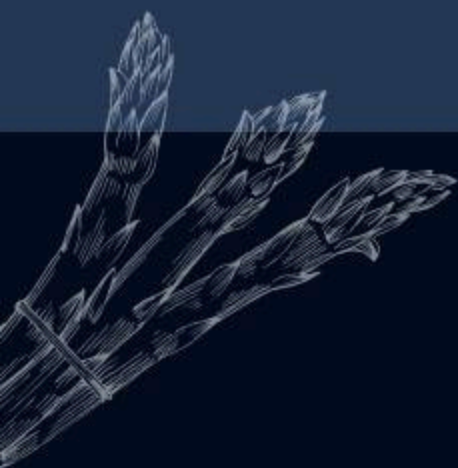
Toasts de pain aux céréales, saumon fumé, guacamole, salade, oignons pickles

9.50€

Poêlée de chipirons persillés

9.50€





Grandes salades

L'escapade Thaï (Crevettes ou Poulet Crispy) *

17.00€

Crevettes sautées, ou Aiguillettes de poulet corn-flakes, choux chinois, choux rouge et blanc, tomates, carottes, sauce soja yuzu à l'huile de sésame

L'éclat d'été

17.00€

Burrata 250 g, fruits de saison, tomates cerises, guacamole, vinaigre balsamique, roquette, pain aux céréales

Fondue de la Terrasse

19.00€

Salade, fromage du moment fondu, jambon Serrano 12 mois, chorizo ibérique, coppa, frites maison, pain aux céréales

* Version végétarienne avec steak céréales et légumes





Viandes

Entrecôte (environ 300 g) 26.00€

Magret de canard entier (selon arrivage) 25.00€

Échinette de porc noir de Bigorre (environ 250 g) 24.00€

Poul'tag 17.00€

Poulet frit, tagliatelles, wok de légumes croquants, sésame noir, soja, gingembre

Andouillette à la ficelle 17.00€

Le cru de la Terrasse 18.00€

Tartare de bœuf au couteau préparé

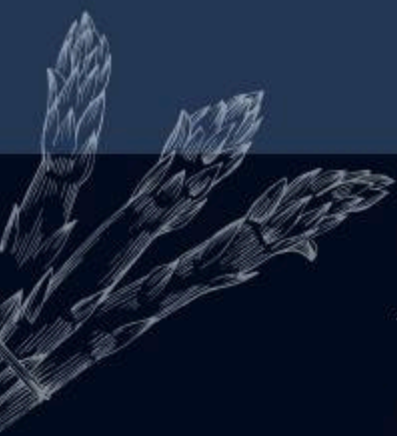
Le cru de Toscane 18.00€

Tartare de bœuf au couteau, pignons de pin, échalotes, Grana Padano, basilic ciselé, crème de balsamique



Nos viandes et nos burgers sont servis avec frites maison, salade ou garniture du moment.

Accompagnez votre viande avec un demi-camembert fondu 4.00€



Poissons

Fish'n Chips de cabillaud

17.00€

Filet de truite des Pyrénées de Lau-Balagnas

18.00€

Sauce crème citronnée, écrasé de pommes de terre

Tagliatelles aux chipirons à l'armoricaine

17.00€

Burgers

LE BREBIS *

17.00€

Pain du boulanger, steak haché du boucher, fromage de brebis, poitrine fumée, sauce burger, salade, tomates, oignons rouges

L'ITALIEN *

17.50€

Pain du boulanger, steak haché du boucher, straciatella (froide), pesto, jambon serrano 12 mois, roquette, tomates, oignons rouges

Supplément sauce 1.50€

Poivre, roquefort, béarnaise, crème d'échalotes fumées, barbecue

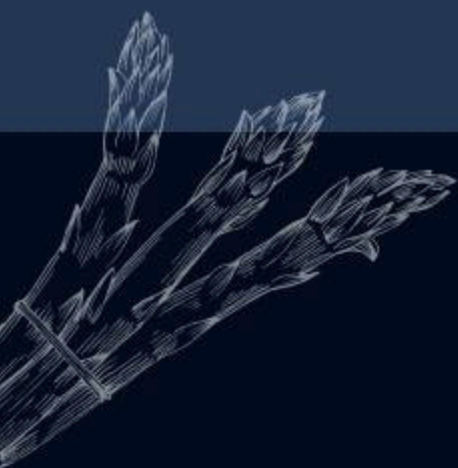
Supplément garniture 4.00€

***Disponible en version végétarienne**

***Version double supplément 4.50€**



La Terrasse Gourmande



Menu Patio

Entrée+Plat+Dessert	17.00€
Entrée+Plat	15.00€
Plat+Dessert	15.00€
Plat	12.90€

Entrées

Entrée du moment
Assiette de Charcuterie
Salade de Crudités

Plats

Viande du moment
Poisson du moment
Grillade
(Frites, salade)

Desserts

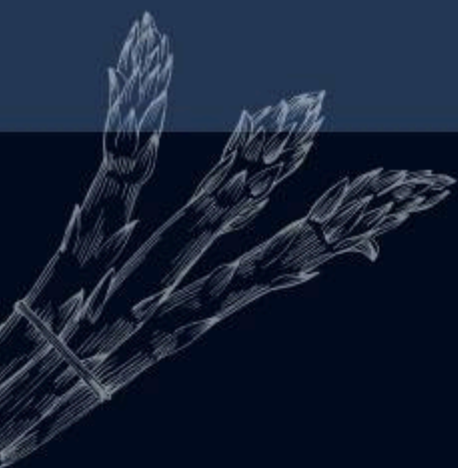
Pancakes
(Chocolat ou miel ou caramel ou coulis de fruits rouges)
Dessert du moment
Glace 2 Boules



05 62 45 14 45

13 bis route de Lourdes 65290 Juillan

La Terrasse Gourmande



Menu enfants (-10 ans) 10.00€

Plats

Hamburger

Aiguillettes de poulet crunchy

Steak haché du boucher

Saucisse de Toulouse confite écrasé de pommes de terre

Desserts

Pancakes au Chocolat

Boule de glace au choix et ses friandises

Boissons

Coca-Cola 25cl

Sirop à l'eau 25cl

Capri Sun 20cl

Diabolo 25cl



05 62 45 14 45

13 bis route de Lourdes 65290 Juillan



Desserts

Assiette de fromages

Et sa confiture de cerises noires

6.50€

Crème brûlée

6.50€

Tiramisu au Yuzu

8.00€

Nuage flambé

Meringue, chantilly, mangue et ananas flambés au Rhum, coulis de passion

8.00€

La Coupe de la Terrasse

Glace coco, glace passion, ananas et mangue flambés au Rhum, coulis de caramel beurre salé, meringue, chantilly

8.00€

Maxi Chou façon profiteroles

8.00€

Brioche façon Pain Perdu

Boule de glace vanille et son caramel beurre salé

8.00€

Café gourmand

Selon l'humeur du Chef

9.00€





Desserts

Glaces 2 boules 4.90€

Glaces 3 boules 5.90€

Parfums des glaces : vanille bourbon, chocolat, café, pistache, rhum raisins, fraise, caramel, menthe/chocolat

Parfums des sorbets : passion, framboise, citron vert, ananas, mandarine

Dame Blanche 8.00€

Chocolat Liégeois 8.00€

Café Liégeois 8.00€

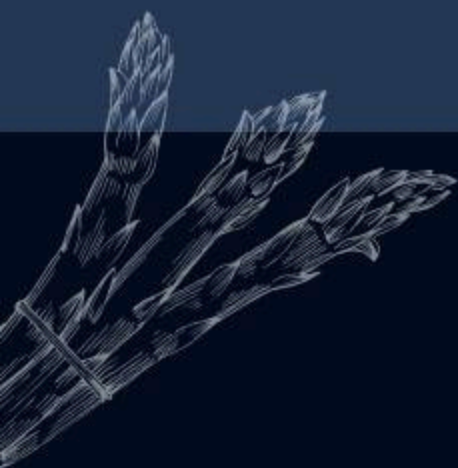
Irish Coffee 8.50€

Coupe Colonel 8.50€

Coupe Iceberg 8.50€

Supplément chantilly 1.00€





Boissons chaudes

Café expresso TOSTINI (Italie)	2.00€
Décaféiné	2.00€
Thé ou Infusion	3.00€
Chocolat chaud	3.00€
Grand crème	3.00€
Café Viennois	3.00€

