

# MENU

## La terrasse gourmande

### ENTRÉES À PARTAGER OU PAS!!!!

#### PLANCHE MIXTE DE LA TERRASSE

19.00€

Jambon Serrano 12 mois, Mortadelle à la pistache, Chorizo Ibérique, Pâté en croûte, Cornichons, Fromage du pays, Toasts aux céréales, Piments vinaigre

#### CROQUETAS JAMBON IBÉRIQUE ET CHORIZO

7.50€

(6pcs)

#### CHILI CHEESE

7.50€

(8 pcs)

#### OIGNONS RINGS

7.50€

(10 pcs)

#### FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON

14.00€

Confiture de cerises noires, toasts aux céréales

#### LA SIGNATURE BELLA VERDE

9.50€

Roquette, Stracciatella di Bufala, Mortadelle fine, Crème de pistache salée, Pistaches concassées, Pain pinsa, Pickles oignons rouges, Huile d'olive

#### POÊLÉE DE CŒURS DE CANARD PERSILLÉS

9.50€

### GRANDES SALADES

#### LA RUSTIQUE\*

17.00€

Roquette, Endives, Pommes poêlées, Magret séché, Bleu d'Auvergne AOP, Cœurs de canard, Noix concassées, Vinaigrette miel et balsamique

#### LA SAVOYARDE REVISITÉE\*

17.00€

Roquette, Pommes de terre rissolées, Reblochon, Lardons fumés, Oignons confits, Jambon Serrano 12 mois, Croûtons maison, Vinaigrette moutarde à l'ancienne

#### FONDUE DE LA TERRASSE

19.00€

Salade, Fromage du moment fondu, Jambon Serrano 12 mois, Chorizo Ibérique, Mortadelle à la Pistache, Frites maison, Pain aux céréales

\*Version végétarienne avec steak céréales et légumes



## VIANDES

### ENTRECÔTE

Environ 300g

### MAGRET DE CANARD ENTIER

(selon arrivage)

### ECHINETTE DE PORC NOIR DE BIGORRE

Environ 250g

### CHORI'TAG

Tagliatelles, Chorizo doux, Poivrons tricolores, Tomates confites, Crème de Poivrons, Paprika

### ANDOUILLETTE À LA FICELLE

### LE CRU DE LA TERRASSE

Tartare de bœuf au couteau préparé

### LE TARTARE DU SUD-OUEST

Tartare de bœuf au couteau, Foie gras de canard mi-cuit maison, Magret séché  
Ciboulette, Vinaigrette balsamique, Cornichons, Pickles d'oignons rouges

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

\*Accompagnez votre viande avec un demi camembert fondu 4 €

## POISSONS

### FISH'N CHIPS DE CABILLAUD

### FILET DE TRUITE DES PYRÉNÉES DE LAU BALAGNAS

Sauce Beurre blanc à l'orange, Ecrasé de carottes persillées

### TAGLIATELLES AUX CREVETTES

Crevettes décortiquées, Fromage frais à l'ail et aux fines herbes, Crème

## BURGERS

### LE CHICKBURGER

Pain noir du Boulanger, Aiguillettes de poulet croustillant, Sauce Cheddar,  
Oignons confits, Tomates, Roquette, Cornichons pickles

### LE TARTIF'

Pain brioché du Boulanger, Steak haché du boucher, Sauce Reblochon et lard fumé, Rösti de  
Pommes de terre, Oignons confits

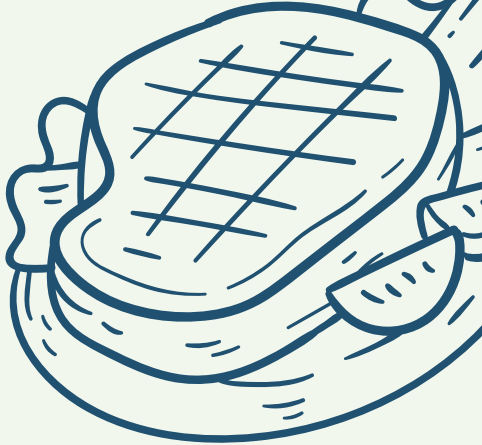
\*disponible en version végétarienne

\* version double supplément 4.50 €

**Supplément sauce 1.50 €**

Poivre, Bleu d'Auvergne, Béarnaise, Oignons caramélisés, Barbecue

**Supplément garniture 4.00 €**



26.00€

25.00€

24.00€

17.00€

17.00€

18.50€

20.00€

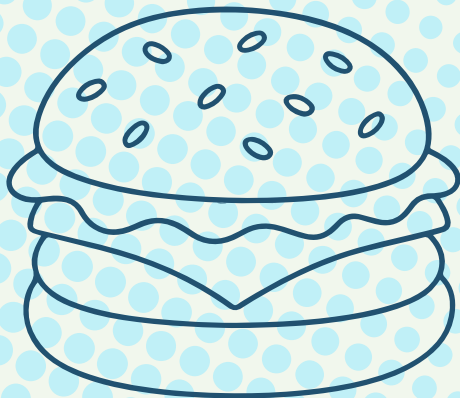
17.50€

18.00€

17.00€

17.00€ \*\*

18.00€



# MENU DU PATIO

*Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés*

**ENTRÉE+PLAT+DESSERT**

**18.00€**

**ENTRÉE+PLAT**

**16.00€**

**PLAT+DESSERT**

**16.00€**

**PLAT**

**12.90€**

## **ENTRÉES**

- ENTRÉE DU MOMENT
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE
- SALADE DE CRUDITÉS

## **PLATS**

- VIANDE DU MOMENT
- POISSON DU MOMENT
- PIÈCE DU BOUCHER ( Supplément 3€)

## **DESSERTS**

- DESSERT DU MOMENT
- GLACE 2 BOULES

# MENU ENFANT

**10.00€** (-10ans)

- HAMBURGER
- AIGUILLETES DE POULET CRUNCHY
- STEAK HACHÉ DU BOUCHER
- SAUCISSE DE TOULOUSE CONFITE ÉCRASÉ DE CAROTTES PERSILLÉES

## **DESSERTS**

- COMPOTE
- BOULE DE GLACE AU CHOIX ET SES FRIANDISES

## **BOISSONS**

**COCA-COLA 25CL**  
**SIROP À L'EAU 25CL**

**CAPRI SUN 20CL**  
**DIABOLO 25CL**



## LES GOURMANDISES

### ASSIETTE DE FROMAGES

*Et sa confiture de cerises noires*

### CRÈME BRÛLÉE

### L'ONCTUEUX SPÉCULOOS

### LA TARTIBREST

### LA COUPE DE LA TERRASSE

*Palet nougat glacé, Chantilly, Crème de marrons, Crumble émietté, Amandes effilées*

### MAXI CHOU FAÇON PROFITEROLES

### TROPÉZIENNE

### CAFÉ GOURMAND

*Selon l'humeur du Chef*

### GLACES 2 BOULES

### GLACES 3 BOULES

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

**Parfums des Sorbets :** passion, framboise, citron vert

### DAME BLANCHE

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

### CAFÉ LIÉGEOIS

### IRISH COFFEE

### COUPE COLONEL

### COUPE ICEBERG

*Supplément chantilly 1.00€*

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ EXPRESSO TOSTINI (ITALIE)

### DÉCAFÉINÉ

### THÉ OU INFUSION

### CHOCOLAT CHAUD

### GRAND CRÈME

### CAFÉ VIENNOIS

