

LA TERRASSE

 Fait maison

Entrées

Selon vos envies...

Gaspacho courgettes menthe



* 6€ / 12 €

Spaghettis de courgettes, graines de tournesol, huile d'olive, lait de soja, menthe

Mint Zucchini Gazpacho, zucchini spaghettis, sunflower seeds, olive oil, soy milk

Veggie salad



* 6€ / 12 €

Salade de pois chiche, fêta, herbes fraîches, poivrons rouges, vinaigrette sésame

Chickpeas salad, feta cheese, fresh herbs, red peppers, sesame vinaigrette

Caesar salad

8 € / 14 €

Escalope de poulet, sauce caesar maison, croutons, pousses de salade,

chips de lardons, copeaux de parmesan

Chicken salad, house caesar sauce, croutons, salad leaves, bacon crisps, parmesan slices

Tartare de Saumon d'Ecosse



8 € / 14 €

Saumon label rouge, céleri branche, ciboulette, pomme verte,

zestes de citron vert, vinaigrette de lait de coco, bouquet de salade

Scottish salmon tartar, celery, chives, green apple, lime zest,

coconut milk dressing, salad leaves

Asperges du Loiret



8 € / 14 €

Déclinaison d'asperges vertes françaises, cuites et crues, oeufs durs de caille,

fraises, jeunes pousses de salade, mayonnaise parfumée aux fraises

Cooked and raw French green asparagus salad, hard-boiled quail eggs, strawberries,

young salad leaves, strawberry flavored mayonnaise

Formules du midi

Plat du jour	12,5€
Entrée* + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert*	18,5€
Entrée* + Plat du jour + Dessert *	22,5€
Menu enfant	12,5€

du lundi au vendredi midi- Monday to Friday lunch only

La plupart de nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée.

Tous nos plats sont cuisinés sur place à la minute.

Vegan 

Gluten Free 

Vegetarian 

Plats

Fusillotti



* 10.5

Pâtes sèches artisanales, crème de laitue, burrata, piment d'Espelette

Artisanal dry pasta, cream of lettuce, burrata cheese, Espelette pepper

Passion Poulet



* 12.5

Ballotine de blanc de poulet français et sa purée de lentilles corail au cumin,

carottes de couleurs, jus de veau corsé au Timut

French chicken ballotine, coral lentil purée with cumin, colorful carrots, Timut veal sauce

Burger Charolais Bio

14.5 €

Pain Kaiser artisanal, bœuf Charolais Bio (France), tomates, salade, cheddar,

oignons rouges, frites, sauce tartare maison

Beef burger, tomatoe, lettuce, cheddar cheese, red onion, fries and tartar sauce

Bar



14.5 €

Filet de bar poêlé, courgettes rondes farcies de riz "Venere", sauce au chorizo

Hairy sea bass fillet with round zucchini stuffed with "Venere" rice, chorizo sauce

Angus



17.5 €

Picanha de boeuf rôti, romaine braisée, jus de veau corsé parfumé aux framboises

Roast beef picanha, braised romaine salad, full-bodied veal jus flavored with raspberries

Desserts

Cheesecake au Kalamansi

* 6€

Coulis aux agrumes du soleil: orange, pamplemousse, orange sanguine de Kalamansi

Kalamansi's cheesecake with citrus coulis

Caraïbes



* 6€

Ananas rôti aux parfums des caraïbes, rhum, cannelle, sorbet noix de coco

Roasted Pineapple with caribbean flavors, rhum, cinnamon and lime zest and coconut ice sorbet

Glaces artisanales



* 6€

2 parfums au choix dans notre selection artisanale de glaces et sorbets

2 choices of our premium selection of sorbets and ice creams

Mi-Cuit Chocolat Saint Domingue

8 €

Sauce caramel beurre salé et glace noisette

Chocolate fudge with salted butter caramel sauce and hazelnuts ice cream

Merveilleux



8 €

Meringue crème chantilly, gariguettes, basilic, coulis fruits rouges, glace pistache

Ice berg of meringue, gariguettes strawberries, basil, red fruits coulis, pistachio ice cream

Vins

<i>ROUGE</i>	<i>14cl</i>	<i>75cl</i>
Beaujolais-Villages "Domaine des Jumelles	6 €	24 €
Saumur - Cabernet franc "Les Nivières"	6 €	24 €
Côtes du Rhône AOP - Prieurs de St Julien	6.5 €	26 €
Pinot noir "Lorentz" - Woerlen	7.5 €	32 €
Château Cure-Bourse Margaux 2014	-	57 €

<i>BLANC</i>	<i>14cl</i>	<i>75cl</i>
Saumur Tuffeau 2015	6 €	24 €
Chardonnay - Pays d'Oc - Domaine Fournas	7 €	26 €
Pinot gris AOP - Réserve Lorentz	7.5 €	32 €
Chablis AOP Domaine de Vauroux	8 €	45 €
Meursault Les Corbins AOP Domaine Bitouzet-Prieur 2014	-	89 €

<i>ROSE</i>	<i>14cl</i>	<i>75cl</i>
Costières de Nîmes AOP Château Beaubois AB Vegan	6 €	24 €
Côtes de Provence AOP Terres Nobles Cuvée Prestige	7.5 €	29 €

Eaux

	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
Vittel	4 €	6 €
San Pellegrino	4 €	6 €
Perrier Fines Bulles	4.50 €	6.5 €

Jus & Sodas

Jus: orange, abricot, ananas, pommes - 25cl	4.5 €
Orangina, Ice Tea, Schweppes tonic - 25cl	4.5 €
Coca Cola, Coca Cola zéro, Sprite, Perrier - 33 cl	4.5 €

Boissons Chaudes

Expresso	2.0 €
Noisette	2.5 €
Décaféiné	2.5 €
Allongé/Americano	2.5 €
Double Espresso	4.5 €
Cappuccino	4.5 €
Chocolat Chaud	4.5 €
Latte	4.5 €
Thé Ronnefeldt	4.0 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Aperitifs

Ricard, Pastis 51 - 4cl	6 €
Campari - 7cl	6.50 €
Martini blanc, Martini rouge - 7cl	6.50 €
Kir mûre, pêche, cassis, framboise -12cl	6.50 €

Bulles

	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
Prosecco Goto - Brut	6 €	25 €
Champagne Pannier - Brut sélection	10 €	39 €
Champagne Pannier - Brut Millésimé	12 €	45 €

Cocktails

Mojito	
<i>rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne</i>	9.5 €

Sex on the Beach	
<i>vodka, orange, ananas, pêche, fraise</i>	9.5 €

Caïpirinha	
<i>cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	9.5 €

Aperol Spritz	
<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>	9.5 €

Cuba Libre	
<i>Rhum, coca cola, citron</i>	9.5 €

Mocktails

Virgin Mojito	
<i>citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne</i>	7.5 €

Virgin Sex on the Beach	
<i>orange, ananas, pêche, fraise</i>	7.5 €

Bières

	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Ginette Pression	5.5 €	8.5 €
<i>Bouteille 33cl</i>		
Heineken	5.5 €	
Corona	6.5 €	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération