



RESTAURANT
LES TERRASSES
— GUÉRANDE —

Une cuisine, un lieu
fait pour vous !

Maintenant,
vous serez un peu ici comme chez vous...

MENU



APERITIFS

RICARD <i>ou</i> BRASTIS (Pastis Breton) 2cl. ...	3€
PORTO 6cl. rouge ou blanc	4€
SUZE 6cl.	4€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis)	4€
LILLET BLANC OU ROSÉ 6cl.	4,5€
SANGRIA MAISON 15cl.	5€
MARTINI 6cl. rouge ou blanc	5€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl.	7.5€
<i>"FEUILLATTE RÉSERVE"</i>	
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7€
SPRITZ MAISON 12 cl.	7.5€
SPRITZ AMARETTO 12cl.	7.5€
AMERICANO MAISON 12cl.	7.5€

BIERES

	25cl.	50cl.
BUD	2.9€	5.4€
LEFFE BLONDE	3.9€	7.6€
HOEGAARDEN	3.9€	7.6€
PANACHÉ	2.9€	5.4€
MONACO	3.2€	5.7€
PICON	3.9€	7.6€

BIERES BOUTEILLES

TRIPLE KARMELIET 33cl.	6.5€
PAUWEL KWAK 33cl.	6.5€
CUBANISTO 33cl.	5.5€
JUPILER 33cl. (SANS ALCOOL)	4€

SODAS

SIROP À L'EAU	2€
<i>(fraise, citron, menthe, pêche, grenadine)</i>	
DIABOLO	3€
PEPSI, PEPSI MAX 33cl.	3.5€
LIMONADE MAISON 25cl.	3.5€
SCHWEPPEs 25cl. Tonic ou Agrum	3.5€
SCHWEPPEs PREMIUM 20cl.	4€
<i>(Ginger Beer, Hibiscus)</i>	
ORANGINA 25cl.	3.5€
PERRIER 33cl.	3.5€
ICE TEA 25cl.	4€
SUPLÉMENT SIROP	0.3€

CHAMPAGNE GOURMAND 13€

Salé

1 coupe, foie gras maison,
verrine de tartare de saumon

ou

Sucré

1 coupe, assortiment de
3 mini desserts maison

JUS DE FRUITS MENEAU

PUR JUS BIO 25cl.	4.5€
<i>Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Fraise/framboise, Mangue/Passion</i>	

ALCOOLS

4cl., servis « on the rock » ou allongés

RHUM HAVANA ESPECIAL	7€
RHUM HAVANA 7 ANS	7.5€
RHUM DON PAPA	9€
RHUM PACTO NAVIO	9.5€
HAVANA CLUB <i>Seleccion de Maestros</i>	12€
RHUM DIPLOMATICO <i>vintage</i>	13€
CLAN CAMPBELL	6.5€
JACKS DANIELS	7.5€
JAMESON	7.5€
JAMESON BLACK BARREL	8.5€
WHISKY SCAPA SKIREN	9.5€
WHISKY SCAPA GLANSA	9.5€
WHISKY BALVENIE 12 ANS	9.5€
WHISKY GLENFIDDICH PROJECT XX ..	9.5€
WHISKY GLENLIVET 15 ANS	9.5€
WHISKY GLENLIVET 18 ANS	13€
WHISKY NIKKA <i>Japonais</i>	9.5€
CHIVAS 18 ANS	13€
FOUR ROSES	9.5€
GIN BEEFEATHER	6.5€
GIN HENDRICK'S	8€
TEQUILA ALTOS	7€
VODKA ABSOLUT	6.5€



COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT	nous consulter
CANCHA	9€
<i>Rhum Havana 7 ans 5cl., sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Perrier, miel</i>	
MOSCOW MULE	8.5€
<i>Vodka Absolut 4cl., citron vert, schweppes premium Ginger beer</i>	
TONIC FLEUR D'HIBISCUS	8.5€
<i>Tequila Altos 5l., Schweppes Premium Tonic Fleur d'hibiscus</i>	
TI PUNCH (TI FUMÉ ou TI SALÉ ou 55 DEGRÉS ou DOUBLE WOOD)	9€
<i>5cl. rhum Trois Rivières spéciaux, sirop de sucre de canne, quartier de citron vert</i>	
GREEN CADET	7.5€
<i>Sauvignon blanc Mouton Cadet, citron vert, sirop de sucre de canne</i>	
CUBA LIBRE	8€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., citron vert, Pepsi</i>	
PINA COLADA	8.5€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., noix de coco, ananas</i>	
MOJITO	8.5€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse Perrier</i>	
MOJITO FRUITÉ	9.5€
<i>Fraise, passion, pêche, fruits rouges, framboise</i>	
SEX ON THE BEACH	8.5€
<i>Vodka Absolut 4cl., ananas, cranberry, crème de mure 2cl., liqueur de melon 2cl.</i>	
COSMOPOLITAIN	8.5€
<i>Vodka Absolut 4cl., cranberry, Cointreau 2cl., jus de citron vert</i>	
CAIPIRINHA	8.5€
<i>Cachaca Janeiro 6cl., sirop de sucre de canne, quartier de citron vert, glace pilée</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	5.9€
<i>Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier</i>	
VIRGIN MOJITO FRUITÉ (fraise, passion, pêche, fruits rouges, framboise)	6.9€
ROMANE	5.9€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de pêche, limonade</i>	
DRÔLE DE TERRASSES	5.9€
<i>Jus de cranberry, jus de pomme, jus de citron vert, Perrier</i>	
THÉ GLACÉ MAISON (pêche, citron)	5.9€



ENTREES & A PARTAGER

CHAMPAGNE GOURMAND (1 coupe, foie gras maison, tartare de saumon)	13€
PIZZA APÉRO (base tomate, parmesan, persillade, 33cm)	6.5€
CARPACCIO DE BŒUF	8.5€
CARPACCIO DE THON	9.5€
PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>ou</i> PLANCHE D'ANTIPASTI	
<i>Petite</i>	8€
<i>Grande</i>	15€
BURRATA DES TERRASSES <i>Pesto, tomates, roquette, parmesan</i>	9,5€
BURRATA, TAPENADE À LA TRUFFE <i>tomates, roquette, parmesan</i>	13€
☺ TERRINE D'AILE DE RAIE <i>En gelée d'estragon, sauce tartare</i>	7.5€
☺ FOIE GRAS DE CANARD MAISON <i>chutney</i>	12€
☺ TARTARE DE SAUMON <i>sur son lit de quinoa</i>	8€
☺ TERRINE DE CAMPAGNE MAISON	7€

SALADES

SALADE SAUMON	13.9€
<i>Salade, saumon fumé, roquette, pâtes, tomates cerises, crème fraîche</i>	
SALADE CHÈVRE	13.9€
<i>Salade, chèvre, roquette, pommes, noix, raisins secs, parmesan, miel</i>	
SALADE SERRANO	13.9€
<i>Salade, serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella au pistou, croûtons, parmesan</i>	

PATES LINGUINE OU PENNE

CARBONARA <i>Lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan</i>	12.9€
GORGONZOLA <i>Jambon serrano, parmesan</i>	15.9€
PERIGOURDINE <i>Foie gras, magret de canard, parmesan</i>	18.5€

LASAGNES

☺ BOLOGNAISE <i>Viande de bœuf, sauce bolognaise maison, mozzarella</i>	13.9€
☺ SAUMON <i>Saumon fumé, crème fraîche, champignons, mozzarella</i>	13.9€



PLATS

	TARTARE DE SAUMON <i>sur son lit de quinoa, frites fraîches, salade</i>	16€
	POISSON DU JOUR ET SES ACCOMPAGNEMENTS <i>selon arrivage</i>	18€
☺	INVOLTINI DE VEAU <i>sauce marsala et champignons / linguine</i>	19€
☺	RISOTTO DU MOMENT	16€
	ANDOUILLE DE GUÉMENÉ AUX 3 POIVRES <i>frites fraîches et salade</i>	19€
	CAMEMBERT DES TERRASSES 250g - <i>charcuteries, pommes de terre sautées, salade</i>	17€
	MONT D'OR DES TERRASSES 350g - <i>charcuteries, pommes de terre sautées, salade</i>	22€
	PIÈCE DU BOUCHER <i>environ 200g frites fraîches, salade, sauce poivre</i>	18€
	ENTRECÔTE 300g <i>frites fraîches, salade, sauce poivre</i>	23€
	ENTRECÔTE ROSSINI 300g <i>frites fraîches, salade, foie gras maison</i>	27€
	TARTARE DE BŒUF <i>frites fraîches, salade (non préparé)</i> .. 17€ (180gr) ou 25€ (360gr)	
	SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT <i>frites fraîches, salade, pâtes</i>	2,5€
	SAUCE <i>gorgonzola</i>	2€

☺ **MARMITE DE PINTADE A LA ROYALE**
Cuisse de pintade farcie, truffe, foie gras / bouillon et légumes d'un pot au feu 19,50€

☺ **SAINT-JACQUES ROTIES EN COQUILLE**
Gratin de chou fleur et courgettes selon cours de la criée et arrivage

RAVIOLES DES TERRASSES

Cèpes/truffes, magret de canard sauce crème, champignons 19,50€

FORMULE DU JOUR

12.90€

mardi au vendredi uniquement le midi hors jours férié

1 PIZZA DE LA SEMAINE 26cm

(33cm supp.2€)

ou 1 SALADE ou 1 LASAGNE

(à choisir sur la carte)

ou 1 PLAT DU JOUR

1 DESSERT DU JOUR

ou 1 CAFÉ

MENU ENFANT

9,9€

SIROP À L'EAU (*fraise, menthe, pêche*)

ou ICE TEA 25cl.

PIZZA 26 cm au choix

(LUCIANA ou BIANCA)

ou LINGUINE CARBONARA

1 BOULE DE GLACE

(*vanille, fraise ou chocolat*)

ou 1 ÎLE FLOTTANTE



PIZZAS

Toutes nos pizzas sont à base de mozzarella

BASE TOMATE

LUCIANA

Jambon, champignons, olives vertes

26 cm 10€

33 cm 12€

FIGORELLA (VÉGÉTARIENNE)

Artichauts, champignons, tomates fraîches, roquette, parmesan

26 cm 11€

33 cm 13€

PAOLA

Fromage de chèvre, roquefort, parmesan, roquette

26 cm 11€

33 cm 13€

MILENA

Champignons, saumon fumé, crème fraîche, salicornes

26 cm 12€

33 cm 14€

OTTAVIA

Oignons, champignons, gésiers de poulet, persillade, crème fraîche

26 cm 11€

33 cm 13€

KARINA

Jambon, champignons, artichauts, lardons, roquette, parmesan

26 cm 11€

33 cm 13€

CALZONE *jambon, champignons, 2 jaunes d'œufs, crème fraîche*

33cm 15€

MONALISA

Oignons, poivrons rotis, tomates fraîches, jambon serrano, chorizo, parmesan

26 cm 14€

33 cm 16€

BASE CRÈME

BIANCA

Fromage de chèvre, miel

26 cm 11€

33 cm 13€

STELLA

Oignons, jambon, fromage de chèvre, serrano, roquette, parmesan, pignons

26cm 14€

33cm 16€

MARA

Oignons, pommes de terre au vin blanc, lardons, reblochon

26cm 14€

33cm 16€

ROMA

Jambon serrano, gorgonzola cuillère, parmesan

26 cm 14€

33cm 16€

GINA *Encornets, crevettes, saumon fumé,*

persillade et tomates cerises

26 cm 16€

33cm 18€

VIRGINIA *Base crème, oignons, pommes de terre,*

andouille de Guémené, poivre moulu, roquette

26 cm 16€

33cm 18€

CORA *Base crème, bisque de homard, champignons, noix de st-jacques,*

crevettes, parmesan, persillade, olives noires

26 cm 16€

33cm 18€

LYDIA

33 cm 19€

Base tomate, jambon, roquette, tomates cerises, pesto, parmesan, tomates confites, buratta



FROMAGES assortiment de fromages et salade verte 7.5€

DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND assortiment de 5 mini-desserts 7.5€

☺ **PANACOTTA** compotée de fruits rouges 4.9€

☺ **DESSERT DU MOMENT** 6.9€

☺ **TIRAMISU** caramel beurre salé/spéculos 5.9€

☺ **RIZ AU LAIT** 5.9€

☺ **ILE FLOTTANTE GÉANTE** 7€

☺ **FONDANT AU CHOCOLAT** glace vanille (servi froid) 7.9€

☺ **VERRINE EXOTIQUE** mousse au chocolat blanc 7.9€

GAUFITEROLLE gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, crème sucrée 8.5€

CARPACCIO D'ANANAS 6.9€

Ananas frais, boule de glace caramel à la fleur de sel, caramel, crème sucrée

CHAMPAGNE GOURMAND 1 coupe de champagne, 3 mini desserts maison 13€

COUPE LIMONCELLO 2 boules sorbet citron vert, limoncello, crème sucrée 6.5€

COUPE PRESQU'ILE 7.9€

2 boules Caramel, 1 boule Vanille, palet Breton, caramel beurre salé et crème sucrée

COLONEL 2 boules sorbet citron vert, vodka Absolut 4cl., crème sucrée 9€

GLACE 1 BOULE 2.50€ 2 BOULES 3.90€ 3 BOULES 5.5€

Supp crème sucrée 0.5€

PARFUMS AU CHOIX:

vanille, chocolat, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, café, fraise, citron vert, cassis, pistache, mangue.

EAUX

	50cl.	1L.
VITTEL	2€	3.5€
SAN PELLEGRINO	2€	3.5€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFEINÉ, CAFÉ ALLONGÉ	1.9€
CAFÉ NOISETTE	2€
CAFÉ OU DÉCA. CRÈME	2.9€
CAFÉ OU DÉCA. DOUBLE	3€
THÉ, INFUSION	3.3€
CHOCOLAT	3.5€
IRISH COFFEE	9€

DIGESTIFS - 4cl

AMARETTO DISARONNO	4.5€
LIMONCELLO 6cl	4.5€
CALVADOS	5.5€
GET 27	5.5€
MENTHE PASTILLE	5.5€
BAILEY'S	5.5€
MANZANA	5.5€
COGNAC	6.5€
COGNAC AUX AMANDES	6.5€
COINTREAU	6.5€
ARMAGNAC	6.5€



CARTE DES VINS

CHAMPAGNE AOP

	Flute 12cl.	Btl. 75cl.
CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe de champagne, salé ou sucré</i>	13€	
FEUILLATTE AOP BRUT RÉSERVE	7.5€	42€
FEUILLATTE AOP BRUT ROSÉ		48€
FEUILLATTE AOP BLANC DE BLANCS <i>CÉPAGE CHARDONNAY 100%</i>		49€
« R » DE RUINART AOP BRUT		65€
RUINART AOP BLANC DE BLANCS <i>CÉPAGE CHARDONNAY 100%</i>		90€
FEUILLATTE AOP CUVÉE DE PRESTIGE "PALME D'OR"		95€

BLANC

	Verre 12cl.	Btl. 37,5cl	Btl. 75cl
SUD CHARDONNAY IGP HAUTS BADENS "DOMAINE LA GRAVE"	3,5€		17€
SUD LUBERON AOP "LES BARRABANS"			18€
RHÔNE SUD CÔTES DU RHÔNE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON"			26€
LOIRE MUSCADET AOP "BIO" PRESTIGE "DOMAINE BONNET-HUTEAU"	4€	13€	19€
LOIRE REUILLY AOP "DOMAINE PASCAL DESROCHES"			26€
LOIRE QUINCY AOP "DOMAINE PHILIPPE PORTIER"			28€
LOIRE POUILLY FUMÉ AOP MADEMOISELLE DE T. "CHÂTEAU DE TRACY"			32€
SUD OUEST JURANÇON AOP DOUX "LES AMOURS DE LA REINE"	4,5€		26€
RHÔNE NORD CONDRIEU AOP "INVITARE" "M. CHAPOUTIER" 100% Viognier			65€



CARTE DES VINS

ROSE

		Verre 12cl.	Btl. 50cl	Btl. 75cl
ITALIE	LAMBRUSCO IGT Pétillant			16€
CORSE	PEN DUICK IGP Ile de Beauté	3.5€		17€
LOIRE	REUILLY AOP Pinot Gris "DOMAINE PASCAL DESROCHES"			23€
RHÔNE SUD	CÔTES DU RHÔNE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON"			26€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP CHARMES DES DEMOISELLES	4.5€	17€	25€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP M de MINUTY			32€

ROUGE

		Verre 12cl.	Btl. 75cl
ITALIE	LAMBRUSCO IGT Pétillant AMABILE "FRUITÉ"		16€
SICILE	NERO AVOLA IGT CANICATTI	4.5€	25€
ITALIE	SCAIA ROSSO IGT "DOMAINE SANT'ANTONIO" Cépage Corvina		28€
SUD	MERLOT IGP HAUTS DE BADENS "DOMAINE LA GRAVE"	3.5€	16€
SUD	MINERVOIS AOP Tristan et Julien "DOMAINE LA GRAVE"		19€
BORDEAUX	BORDEAUX AOP "LA GRANDE METAIRIE"	4€	21€
BORDEAUX	LALANDE POMEROL AOP "PLAISIR DE SIAURAC"		35€
BORDEAUX	PESSAC LEOGNAN AOP "CHÂTEAU TOUR LEOGNAN" 2 ^{ème} vin du Château Carbonnieux		39€
BORDEAUX	SAINTE JULIEN AOP HAUT MEDOC "CHÂTEAU BRIDANE"		49€
LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE "CHARLES PAIN"		btl.37,5cl 14€
	MAGNUM (150 cl.)		39€
LOIRE	SAUMUR CHAMPIGNY AOP "DOMAINE DES SANZAY"	4,5€	22€
BEAUJOLAIS	CHIROUBLES AOC "DOMAINE CHEYSSON" CRU DU BEAUJOLAIS		btl.50cl 22€
BOURGOGNE	MERCUREY AOP "CHÂTEAU DE SANTENAY"		39€
RHÔNE SUD	CÔTES DU RHÔNE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON"		btl.37,5cl 16€
RHÔNE NORD	CROZES-HERMITAGE AOP "M. CHAPOUTIER"		32€
RHÔNE SUD	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON"		45€
RHÔNE NORD	CÔTE-ROTIE AOP LES BÉCASSES "M. CHAPOUTIER"		69€