



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 <i>ou</i> blanc	4€
SUZE 6cl.	4€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis)	4€
LILLET BLANC <i>OU</i> ROSÉ 6cl.	4,5€
SANGRIA MAISON 15cl.	5,9€
MARTINI 6cl. rouge <i>ou</i> blanc	5€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl.	7.5€
<i>"FEUILLATTE RÉSERVE"</i>	
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7€
SPRITZ MAISON 12 cl.	7.9€
SPRITZ AMARETTO 12cl.	7.9€
AMERICANO MAISON 12cl.	7.9€

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€
JUPLIER 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€
SCHWEPPEs 25cl. Tonic <i>ou</i> Agrum	3.5€
SCHWEPPEs PREMIUM 20cl.	4€
<i>(Ginger Beer, Hibiscus)</i>	
ORANGINA 25cl.	3.5€
PERRIER 33cl.	3.5€
ICE TEA 25cl.	4€
SUPPLÉMENT SIROP	0.3€

CHAMPAGNE GOURMAND 13€

Salé

1 coupe, foie gras maison,
tartare de saumon & quinoa

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	6.9€
GIN HENDRICK'S	8€
TEQUILA ALTOS	7€
VODKA ABSOLUT	6.9€



COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT	nous consulter
CANCHA	9€
<i>Rhum Havana 7 ans 5cl., jus de citron vert, Perrier, miel</i>	
MOSCOW MULE	8.5€
<i>Vodka Absolut 4cl., jus de citron vert, schweppes premium Ginger beer</i>	
LA NAGEUSE	8.5€
<i>Lillet rosé, citron vert, 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>	
SUMMER BEER	8.5€
<i>Purée de yuzu, sirop de pamplemousse, jus de pomme, Leffe</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, jus d'ananas</i>	
MOJITO	8.5€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	
MOJITO FRUITÉ	9.5€
<i>Fraise, passion, ananas, mangue, framboise, poire, yuzu</i>	
SEX ON THE BEACH	8.5€
<i>Vodka Absolut 4cl., jus d'ananas, jus de cranberry, crème de mure 2cl., liqueur de melon 2cl.</i>	
MARGUARITA MANGUE	8.5€
<i>Purée de mangue, téquila 4cl., Cointreau 2cl., jus de citron vert</i>	
SPRING FEEZE	8.5€
<i>Purée de poire, sirop de concombre, limonade maison, gin 4cl.</i>	
BRAZILIAN COLD BREW	8.5€
<i>Sirop de coco, sirop acérola, kalhua, cachaça, sirop cold brew</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO <i>Citron vert, menthe, jus de sucre de canne, Perrier</i>	5.9€
VIRGIN MOJITO FRUITÉ <i>Fraise, passion, ananas, mangue, framboise, poire, yuzu</i>	6.9€
VIRGIN PINA COLADA <i>Sirop saveur rhum, jus d'ananas, noix de coco</i>	5.9€
SAPHIR <i>Jus de cranberry, jus de goyave, sirop de pamplemousse, Perrier</i>	5.9€
THÉ GLACÉ MAISON <i>(pêche, citron, framboise)</i>	5.9€
LIMONADE MAISON	4.5€



A PARTAGER

☺	PIZZA APÉRO (<i>base tomate, parmesan, persillade, 33cm</i>)	6.5€
	PLANCHE DE CHARCUTERIE ou PLANCHE D'ANTIPASTI	
	<i>Petite</i> 8€	<i>Grande</i> 15€
☺	PLANCHE DÉCOUVERTE	
	<i>Terrine de campagne, terrine de raie, foie gras et tartare de Saumon & quinoa</i>	
	<i>Petite</i> 14€	<i>Grande</i> 28€

NOS ENTREES

☺	TARTARE DE SAUMON <i>sur son lit de quinoa</i>	8€
☺	FOIE GRAS DE CANARD <i>toasts briochés</i>	12€
☺	CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe, foie gras maison, tartare de saumon & quinoa ...</i>	13€

LES TERRINES

☺	TERRINE DE CAMPAGNE	7€
☺	TERRINE D'AILE DE RAIE <i>en gelée d'estragon, sauce tartare</i>	7.5€

LES CARPACCIOS ET BURRATA

☺	CARPACCIO DE BŒUF	8.5€
☺	CARPACCIO DE THON	9.5€
☺	CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA	15€
☺	BURRATA ET SON PESTO MAISON <i>tomates, roquette, parmesan</i>	9,5€
	BURRATA, TAPENADE À LA TRUFFE <i>tomates, roquette, parmesan</i>	13€

NOS SALADES



	SALADE SAUMON	13.9€
	<i>Salade, saumon fumé, roquette, pâtes, tomates cerises, crème fraîche</i>	
	SALADE SERRANO	13.9€
	<i>Salade, Serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella au pistou, croûtons, parmesan</i>	
	BURRATA DES TERRASSES	15.9€
	<i>Burrata, salade, tomates d'été, Serrano, champignons</i>	
	SALADE GOURMANDE	16.9€
	<i>Salade, foie gras maison, magret, champignons, tomates cerises, croûtons</i>	



NOS COUPS DE COEUR

-  **MARMITE DE POISSONS**
Assortiment de poissons à la crème de crustacés, julienne de légumes 19,50€
-  **RAVIOLES DES TERRASSES**
Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème, champignons 19,50€
-  **MARMITE DE JOUE DE BOEUF AU SATE**
Joue de bœuf confite, bouillon de saté, linguines & julienne de légumes 19,50€

NOS POISSONS

-  TARTARE DE SAUMON *sur son lit de quinoa, frites fraîches, salade* 18€
-  CARPACCIO DE THON *marinade, frites fraîches, salade* 19€
- POISSON DU JOUR ET SES ACCOMPAGNEMENTS *selon arrivage et cours*

NOS VIANDES

- CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA *frites fraîches, salade* 17€
- PIÈCE DU BOUCHER *environ 200g frites fraîches, salade, sauce poivre* 18€
-  INVOLTINI DE VEAU *sauce marsala et champignons / linguine* 19€
-  ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ AUX 3 POIVRES *frites fraîches et salade* 19€
- ENTRECÔTE 300g *frites fraîches, salade, sauce poivre* 23€
-  ENTRECÔTE ROSSINI 300g *frites fraîches, salade, foie gras maison chaud* 27€
- TARTARE DE BŒUF *(non préparé) frites fraîches, salade .. 17€ (180gr) ou 25€ (360gr)*

NOS SUGGESTIONS

-  RISOTTO DU MOMENT 17€
- CAMEMBERT DES TERRASSES 250g - *charcuteries, pommes de terre sautées, salade* 17€
- SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT *frites fraîches, salade, pâtes* 2,5€
- SAUCE *gorgonzola* 2€



PIZZAS

Toutes nos pizzas sont à base de mozzarella

BASE TOMATE

☞	LUCIANA <i>Jambon, champignons, olives vertes</i>	26 cm	10€
		33 cm	12€
☞	FIGURELLA (VÉGÉTARIENNE) <i>Artichaut, courgettes, champignons, tomates fraîches, roquette, parmesan</i>	26 cm	12€
		33 cm	14€
☞	PAOLA <i>Fromage de chèvre, roquefort, parmesan, roquette</i>	26 cm	12€
		33 cm	14€
☞	KARINA <i>Jambon, champignons, artichauts, lardons, roquette, parmesan</i>	26 cm	12€
		33 cm	14€
☞	MILENA <i>Champignons, saumon fumé, crème fraîche, tomates cerises</i>	26 cm	13€
		33 cm	15€
☞	CALZONE <i>Jambon, champignons, jaune d'œuf, crème fraîche</i>	26 cm	14€
		33 cm	16€
☞	MONALISA <i>Oignons, poivrons rotis, tomates fraîches, jambon serrano, chorizo, parmesan</i>	26 cm	14€
		33 cm	16€

BASE CRÈME

☞	BIANCA <i>Fromage de chèvre, miel</i>	26 cm	11€
		33 cm	13€
☞	STELLA <i>Oignons, jambon, fromage de chèvre, serrano, roquette, parmesan, pignons</i>	26cm	14€
		33cm	16€
☞	MARA <i>Oignons, pommes de terre au vin blanc, lardons, reblochon</i>	26cm	14€
		33cm	16€
☞	ROMA <i>Jambon serrano, gorgonzola, parmesan</i>	26 cm	14€
		33cm	16€
☞	JUANA <i>Oignons, poulet mariné, tomates fraîches, champignons et crème aux épices</i>	26 cm	14€
		33 cm	16€
☞	GINA <i>Encornets, crevettes, saumon fumé, persillade et tomates cerises</i>	26 cm	16€
		33cm	18€
☞	VIRGINIA <i>Oignons, pommes de terre, andouille de Guémené, poivre moulu, roquette</i>	26 cm	16€
		33cm	18€
☞	CORA <i>Bisque de homard, champignons, noix de st-jacques, crevettes, parmesan, persillade, olives noires</i>	26 cm	16€
		33cm	18€



NOS PIZZAS SPECIALES

- ☺ **CALZONE CESAR** 33 cm 17€
Poulet mariné, persillade, artichaut, œuf, parmesan, anchois, lard
- ☺ **LYDIA** 33 cm 19€
Base tomate, jambon, roquette, tomates cerises, pesto, parmesan, tomates confites, buratta
- ☺ **DIANA** 33 cm 19€
Base crème, foie gras maison, champignons, magret, roquette, parmesan, tomates confites

PÂTES LINGUINE OU PENNE

- ☺ **CARBONARA** *Lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan* 12.9€
- ☺ **GORGONZOLA** *Jambon serrano, parmesan* 15.9€
- BURRATA** *Tomates cerises, pesto maison, basilic, parmesan* 17.9€

LASAGNES

- ☺ **BOLOGNAISE** *Viande de bœuf, sauce bolognaise maison, mozzarella* 13.9€
- ☺ **SAUMON** *Saumon fumé, crème fraîche, basilic, ricotta, mozzarella* 13.9€

FORMULE DU MIDI

12.90€

*mardi au vendredi hors jours fériés
au choix :*

LE PLAT DU JOUR

-
LA PIZZA DE LA SEMAINE 26cm (33cm supp.2€)

-
SALADE SAUMON *ou* SALADE SERRANO

-
LASAGNE BOLOGNAISE *ou* LASAGNE SAUMON

+

LE DESSERT DU JOUR

ou
FROMAGE BLANC COULIS

ou

CAFÉ

(café gourmand supp.3€)

MENU ENFANT

9,9€

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

ou ICE TEA 25cl.

un plat au choix :

PIZZA ROSSA

tomate, jambon, mozzarella

-

PIZZA BIANCA

crème, chèvre, miel, mozzarella

-

LINGUINE CARBONARA

-

JAMBON FRITES FRAICHES

+

1 BOULE DE GLACE

(vanille, fraise ou chocolat)

ou

1 ÎLE FLOTTANTE



FROMAGES

FAISSELLE	5.5€
<i>Façon cervelle de canut</i>	
ARDOISE DE FROMAGES	7.9€
<i>Camembert, reblochon, roquefort, chèvre et salade verte, noix</i>	

DESSERTS

☞ PANACOTTA <i>coulis du moment</i>	4.9€
☞ FROMAGE BLANC <i>compotée de fruits rouges</i>	4.9€
☞ TIRAMISU <i>aux fraises & spéculos</i>	6.5€
☞ DESSERT DU MOMENT	6.9€
CARPACCIO D'ANANAS	6.9€
<i>Ananas frais, glace caramel à la fleur de sel, caramel, crème sucrée</i>	
☞ ILE FLOTTANTE GÉANTE	7.5€
☞ FLAN BRIOCHÉ À LA FRAMBOISE	7.9€
☞ FONDANT AU CHOCOLAT <i>sans gluten (servi tiède), glace vanille</i>	7.9€
☞ CAFÉ GOURMAND <i>assortiment de 5 mini-desserts</i>	7.9€
☞ THÉ GOURMAND <i>assortiment de 5 mini-desserts</i>	8.5€
GAUFITEROLLE <i>gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, crème sucrée</i>	8.5€
COUPE LIMONCELLO <i>2 boules citron vert, limoncello, crème sucrée</i>	6.5€
☞ NOUGAT GLACÉ <i>fruits rouges, miel & amandes, coulis</i>	6.9€
COUPE PRESQU'ILE	8.5€
<i>2 boules caramel, 1 boule vanille, palet Breton, caramel beurre salé et crème sucrée</i>	
COUPE AMARENA	8.5€
<i>2 boules cerise, 1 boule vanille, cerises amarena, amaretti et crème sucrée</i>	
COLONEL <i>2 boules citron vert, vodka Absolut 4cl.</i>	9€
☞ CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe de champagne, 3 mini desserts maison</i>	13€
GLACE	1 BOULE 2.50€
<i>Supp crème sucrée</i>	

PARFUMS AU CHOIX:

*vanille, chocolat, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, praliné,
cerise griotte, fraise, citron vert, mangue.*



EAUX

	50cl.	1L.
VITTEL	2.5€	3.5€
SAN PELLEGRINO	2.5€	3.5€
EAU DE PERRIER (<i>fines bulles</i>)	2.5€	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	3.5€
CHOCOLAT	3.8€
IRISH COFFEE <i>whisky</i>	8.9€
FRENCH COFFEE <i>cognac</i>	8.9€
ANTILLAIS COFFEE <i>rhum</i>	8.9€
ITALIAN COFFEE <i>amaretto</i>	8.9€

DIGESTIFS - 4cl

AMARETTO DISARONNO	4.9€
LIMONCELLO <i>6cl</i>	4.9€
CALVADOS	5.9€
GET 27	5.9€
MENTHE PASTILLE	5.9€
BAILEY'S	5.9€
MANZANA	5.9€
COGNAC	6.9€
COGNAC AUX AMANDES	6.9€
COINTREAU	6.9€
ARMAGNAC	6.9€

CHAMPAGNE AOP

	Flute 12cl.	Btl. 75cl.
CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe de champagne, salé ou sucré</i>	13€	
AOP FEUILLATTE BRUT RÉSERVE	7.5€	42€
AOP FEUILLATTE BRUT ROSÉ		48€
AOP FEUILLATTE 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€
AOP FEUILLATTE CUVÉE DE PRESTIGE "PALME D'OR"		95€



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	CHINON AOP "CHARLES PAIN"			22€
LOIRE	REUILLY AOP Pinot Gris "DOMAINE PASCAL DESROCHES"			23€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP CHARMES DES DEMOISELLES	4.5€	17€	25€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP M de MINUTY			32€

BLANC

		Verre 12cl.	Btl. 37,5cl	Btl. 75cl
SUD	CHARDONNAY IGP HAUTS BADENS "DOMAINE LA GRAVE"	3,5€		17€
LOIRE	MUSCADET AOP "BIO" PRESTIGE "DOMAINE BONNET -HUTEAU"	4€	13€	19€
LOIRE	REUILLY AOP "DOMAINE PASCAL DESROCHES"			26€
LOIRE	COTEAUX DE L'AUBANCE "BOIS MOZÉ" demi-sec	4,5€		26€
LOIRE	QUINCY AOP "DOMAINE PHILIPPE PORTIER"			28€
LOIRE	POUILLY FUMÉ AOP MADEMOISELLE DE T. "CHÂTEAU DE TRACY"			32€
BOURGOGNE	MEURSAULT AOP 100% CHARDONNAY "ROPITEAU"			54€
RHÔNE SUD	CÔTES DU RHÔNE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON"			26€
RHÔNE NORD	CONDRIEU AOP "INVITARE" "M. CHAPOUTIER" 100% Viognier			65€



CARTE DES VINS

ROUGE

		Verre 12cl.	Btl. 75cl
ITALIE	LAMBRUSCO IGT Pétillant <i>AMABILE "FRUITÉ"</i>		16€
SICILE	NERO AVOLA IGT <i>CANICATTI</i>	4.5€	25€
ITALIE	SCAIA ROSSO IGT <i>"DOMAINE SANT'ANTONIO" Cépage Corvina</i>		28€
SUD	MERLOT IGP HAUTS DE BADENS <i>"DOMAINE LA GRAVE"</i>	3.5€	16€
SUD	MINERVOIS AOP Tristan et Julien <i>"DOMAINE LA GRAVE"</i>		19€
BORDEAUX	BORDEAUX AOP <i>"LA GRANDE METAIRIE"</i>	4€	21€
BORDEAUX	PESSAC LEOGNAN AOP <i>"CHÂTEAU TOUR LEOGNAN" 2^{ème} vin du Château Carbonnieux</i>		39€
BORDEAUX	SAINT JULIEN AOP HAUT MEDOC <i>"CHÂTEAU BRIDANE"</i>		49€
LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE <i>"CHARLES PAIN"</i>	btl.37,5cl 14€	23€
	MAGNUM (150 cl.)		39€
LOIRE	SAUMUR CHAMPIGNY AOP <i>"DOMAINE DES SANZAY"</i>	4,5€	22€
BEAUJOLAIS	CHIROUBLES AOC <i>"DOMAINE CHEYSSON" CRU DU BEAUJOLAIS</i>	btl.50cl 22€	26€
BOURGOGNE	MERCUREY AOP <i>"CHÂTEAU DE SANTENAY"</i>		39€
RHÔNE SUD	CÔTES DU RHÔNE AOP <i>"CHÂTEAU MONT-REDON"</i>	btl.37,5cl 16€	26€
RHÔNE NORD	CROZES-HERMITAGE AOP <i>"M. CHAPOUTIER"</i>		32€
RHÔNE SUD	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP <i>"CHÂTEAU MONT-REDON"</i>		45€
RHÔNE NORD	CÔTE-ROTIE AOP LES BÉCASSES <i>"M. CHAPOUTIER"</i>		69€



*C'est bon de
vous revoir à
la maison...*

*Un grand merci de la
part de toute l'équipe !*