



RESTAURANT
LES TERRASSES
— GUÉRANDE —

Une cuisine, un lieu
fait pour vous !

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

MENU



APERITIFS

RICARD ou 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.	6€
MARTINI 6cl. rouge ou blanc	5€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl.	8€
"FEUILLATTE BLANC ou ROSÉ"	
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7€
SPRITZ MAISON 12 cl.	8€
SPRITZ AMARETTO 12cl.	8€
AMERICANO MAISON 12cl.	8€

BIERES

	25cl.	50cl.
BUD	3.2€	5.8€
LEFFE BLONDE	4.2€	7.9€
HOEGAARDEN	4.2€	7.9€
PANACHÉ	3.2€	5.8€
MONACO	3.4€	5.9€
PICON	4.2€	7.9€

BIERES BOUTEILLES

TRIPLE KARMELIET 33cl.	6.5€
PAUWEL KWAK 33cl.	6.5€
CUBANISTO 33cl.	5.5€
JUPLIER 25cl. (SANS ALCOOL)	4€

SODAS

SIROP À L'EAU	2€
(fraise, citron, menthe, pêche, grenadine)	
DIABOLO	3€
PEPSI, PEPSI MAX 33cl.	3.5€
LA FRENCH 25cl.	3.5€
(Tonic ou Agrum ou Ginger Beer)	
ORANGINA 25cl.	3.5€
PERRIER 33cl.	3.5€
ICE TEA 25cl.	4€
SUPPLÉMENT SIROP	0.5€

CHAMPAGNE GOURMAND 14€

Salé

1 coupe (blanc ou rosé), foie gras maison,
gravelax de Saumon

ou

Sucré

1 coupe (blanc ou rosé), assortiment de
3 mini desserts maison

JUS DE FRUITS MENEAU

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

ALCOOLS

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

RHUM HAVANA ESPECIAL	7€
RHUM DON PAPA	9€
RHUM PACTO NAVIO	10€
HAVANA CLUB <i>Seleccion de Maestros</i>	12€
RHUM DIPLOMATICO <i>vintage</i>	13€
CLAN CAMPBELL	7€
JACKS DANIELS	8€
JAMESON	8€
JAMESON BLACK BARREL	9€
WHISKY SCAPA SKIREN	10€
WHISKY SCAPA GLANSA	10€
WHISKY BALVENIE 12 ANS	10€
WHISKY GLENFIDDICH PROJECT XX ..	10€
WHISKY GLENLIVET 15 ANS	10€
WHISKY GLENLIVET 18 ANS	13€
WHISKY NIKKA <i>Japonais</i>	10€
CHIVAS 18 ANS	13€
FOUR ROSES	9€
GIN BEEFEATHER	7€
GIN HENDRICK'S	8€
TEQUILA ALTOS	7€
VODKA ABSOLUT	7€



COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT	nous consulter
BELLINI	10€
<i>Champagne FEUILLATTE brut Réserve 10cl., purée de fruits au choix : fraise, passion, mangue, framboise</i>	
MOSCOW MULE	9€
<i>Vodka Absolut 4cl., jus de citron vert, Ginger beer</i>	
MOSCOW MULE FRUITÉ	10€
<i>Au choix : fraise, passion, mangue ou framboise</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>	
BRAMBLE	9€
<i>Gin Beefeather 4cl., liqueur de mûre, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune</i>	
AMAZING	9€
<i>Whisky CLAN CAMPBELL 5cl., crème de châtaigne, jus de pomme</i>	
PINA COLADA	9€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., noix de coco, jus d'ananas</i>	
MOJITO	9€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	
MOJITO FRUITÉ	10€
<i>Au choix : fraise, passion, mangue ou framboise</i>	
MOJITO ROYAL	11€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Champagne FEUILLATTE</i>	
SEX ON THE BEACH	9€
<i>Vodka Absolut 4cl., crème de mûre 2cl., liqueur de melon 2cl., jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
MARGUARITA MANGUE	9€
<i>Téquila 4cl., Cointreau 2cl., jus de citron vert, purée de mangue</i>	
BRAZILIAN COLD BREW	9€
<i>Cachaça 4cl., kalhua 0,5cl., sirop de coco, sirop acérola, sirop cold brew</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO <i>Citron vert, menthe, jus de sucre de canne, Perrier</i>	6€
VIRGIN MOJITO FRUITÉ <i>Au choix : fraise, passion, mangue ou framboise</i>	7€
VIRGIN PINA COLADA <i>Sirop saveur rhum, jus d'ananas, noix de coco</i>	6€
SAPHIR <i>Jus de cranberry, jus de goyave, sirop de pamplemousse, Perrier</i>	6€
THÉ GLACÉ MAISON <i>Au choix : pêche, citron, framboise, marrakech ou spicy mangue</i>	6€
LIMONADE MAISON	4.5€



NOS PLANCHES

LA CHARCUTIÈRE

ou

LA DÉCOUVERTE

Charcuteries, fromages et antipastis

Petite 9€

Grande 17€

☺ LA TERRASSE

Terrine de campagne, terrine de raie, foie gras, gravelax de Saumon, jeunes pousses de salade

Petite 15€

Grande 28€

☺ PIZZA APÉRO (*base tomate, parmesan, persillade, 33cm*) 6.5€

NOS ENTREES

☺ GRAVELAX DE SAUMON *jeunes pousses de salade* 9€

☺ FOIE GRAS DE CANARD *50g, toasts briochés, chutney maison* 13€

☺ CHAMPAGNE GOURMAND *1 coupe (blanc ou rosé), foie gras maison, gravelax de Saumon...* 14€

LES TERRINES

☺ TERRINE DE CAMPAGNE 7€

☺ TERRINE D'AILE DE RAIE *en gelée d'estragon, sauce tartare* 7.5€

LES CARPACCIOS ET BURRATA

☺ CARPACCIO DE BŒUF *marinade maison, roquette et parmesan* 8.5€

☺ CARPACCIO DE THON *marinade maison, roquette et parmesan* 9.5€

☺ CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA *marinade maison, roquette et parmesan...* 15€

☺ BURRATA ET SON PESTO MAISON *tomates, roquette, parmesan* 9,5€

BURRATA, TAPENADE À LA TRUFFE *tomates, roquette, parmesan* 13€

NOS SALADES

SALADE SAUMON 14€

Salade, saumon fumé, roquette, pâtes, tomates cerises, crème fraîche, quartier de citron jaune

SALADE SERRANO 14€

Salade, Serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella au pistou, croûtons, parmesan

BURRATA DES TERRASSES 16€

Burrata, salade, tomates d'été, Serrano, champignons

SALADE GOURMANDE 18€

Salade, foie gras maison, magret, champignons, tomates cerises, croûtons



PIZZAS

Toutes nos pizzas sont à base de mozzarella

BASE TOMATE

☞	LUCIANA <i>Jambon, champignons, olives vertes</i>	26 cm	10€
		33 cm	12€
☞	FIORELLA (VÉGÉTARIENNE) <i>Artichauts, courgettes, champignons, tomates fraîches, roquette, parmesan</i>	26 cm	12€
		33 cm	14€
☞	PAOLA <i>Fromage de chèvre, gorgonzola, 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	14€
		33 cm	16€
☞	MONALISA <i>Oignons, poivrons rôtis, tomates fraîches, jambon serrano, chorizo, parmesan</i>	26 cm	15€
		33 cm	17€
☞	CALZONE <i>Jambon, champignons, jaune d'œuf, crème fraîche et salade verte</i>	26 cm	16€
		33 cm	18€
☞	LYDIA <i>Jambon, roquette, tomates cerises, pesto, parmesan, tomates confites, buratta</i>	33 cm	19€

BASE CRÈME

☞	BIANCA <i>Fromage de chèvre, miel</i>	26 cm	11€
		33 cm	13€
☞	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, émincé de poulet rôti, tomates fraîches, roquette, champignons, crème aux épices</i>	26 cm	14€
		33 cm	16€
☞	STELLA <i>Oignons, jambon, fromage de chèvre, serrano, roquette, parmesan, pignons</i>	26cm	15€
		33cm	17€
☞	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 Saint-Jacques, crevettes, parmesan, persillade, olives noires</i>	26 cm	16€
		33cm	18€
☞	DIANA <i>Foie gras maison, champignons, magret, roquette, parmesan, tomates confites, poivre moulu</i>	33 cm	19€



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€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES XXL**
Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème, champignons 27.50€
- ☺ **MARMITE DE JOUE DE PORC AU SATE**
Joue de porc confite, bouillon au saté, linguines & julienne de légumes 19,50€

NOS POISSONS

- ☺ **GRAVELAX DE SAUMON** *jeunes pousses de salade, frites fraîches, salade* 19€
 - ☺ **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** *env. 200g frites fraîches, salade, sauce poivre ou gorgonzola* ... 19€
- ☺ **CÔTE DE VEAU** 28€
Crème Porto et tapenade de truffes, purée de choux fleur et patate douce
- ☺ **ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ AUX 3 POIVRES** *frites fraîches et salade* 20€
- ENTRECÔTE** 300g *frites fraîches, salade, sauce poivre* 24€
- ☺ **PIÈCE DE BOEUF ROSSINI** 28€
Foie gras maison chaud, crème Porto et tapenade de truffes, frites fraîches et salade
- TARTARE DE BŒUF** *(non préparé) frites fraîches, salade* ... 18€ (180gr) ou 26€ (360gr)

NOS SUPPLEMENTS

- ACCOMPAGNEMENT** *frites fraîches, salade ou pâtes* 3€
- SAUCE** *gorgonzola, poivre, porto et tapenade de truffes ou champignons marsala* 3€



NOS SUGGESTIONS

☺	RISOTTO DU MOMENT	17€
	CAMEMBERT DES TERRASSES 250g - charcuteries, pommes de terre sautées, salade	17€
	NOTRE ASSIETTE VEGGIE Nouilles, beignets de courgettes, pois-chiches, assortiment de légumes	17€

NOS 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€

NOS LASAGNES

☺	BOLOGNAISE viande de bœuf, sauce bolognaise maison, mozzarella	13.9€
☺	SAUMON saumon, crème fraîche, basilic, ricotta, mozzarella	13.9€

NOTRE ARDOISE DE FROMAGES

Camembert, reblochon, tomme de Savoie, chèvre, noix et salade verte	8€
---	----

FORMULE DU MIDI

13.50€

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



DESSERTS

☺	FROMAGE BLANC <i>compotée de fruits rouges</i>	5€
☺	PANACOTTA <i>coulis du moment</i>	5€
☺	TIRAMISU <i>aux fraises & spéculos</i>	7€
☺	DESSERT DU MOMENT	7€
	CARPACCIO D'ANANAS	8€
	<i>Ananas frais, glace caramel à la fleur de sel, caramel, crème sucrée</i>	
☺	ILE FLOTTANTE GÉANTE	8€
☺	FONDANT AU CARMEL <i>sans gluten (servi tiède), sorbet poire</i>	8€
☺	FONDANT AU CHOCOLAT <i>sans gluten (servi tiède), glace vanille</i>	8€
☺	CAFÉ ou THÉ GOURMAND <i>assortiment de 5 mini-desserts</i>	8.5€
	GAUFITEROLLE <i>gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, crème sucrée</i>	9€
	COUPE LIMONCELLO <i>2 boules citron vert, limoncello, crème sucrée</i>	7€
☺	NOUGAT GLACÉ <i>fruits rouges, miel & amandes, coulis</i>	8€
	COUPE PRESQU'ILE	9€
	<i>2 boules caramel, 1 boule vanille, palet Breton, caramel beurre salé et crème sucrée</i>	
	COUPE AMARENA	9€
	<i>2 boules cerise griotte, 1 boule vanille, cerises amarena, amaretti et crème sucrée</i>	
	COLONEL <i>2 boules citron vert, vodka Absolut 4cl.</i>	10€
☺	CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe (blanc ou rosé), 3 mini desserts maison</i>	14€
	GLACE	1 BOULE 2.50€
		2 BOULES 4.50€
		3 BOULES 6.5€
	PARFUMS AU CHOIX	
	<i>vanille, chocolat, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, pistache, cerise griotte, fraise, citron vert, mangue, poire.</i>	
	SUPPLÉMENTS	0.8€
	<i>Pâte à tartiner aux noisettes ou caramel beurre salé ou amandes effilées ou coulis de fruits rouges ou crème sucrée</i>	



EAUX

	50cl.	1L.
VITTEL	2.5€	3.5€
PLANCOËT	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€
BOISSON CHAUDE DU MOMENT	<i>nous consulter</i>

DIGESTIFS - 4cl

AMARETTO DISARONNO	5€
LIMONCELLO <i>6cl</i>	5€
GET 27	6€
MENTHE PASTILLE	6€
BAILEY'S	6€
CALVADOS	7€
EAU DE VIE DE POIRE	7€
COGNAC	7€
COGNAC AUX AMANDES	7€
COINTREAU	7€
ARMAGNAC	7€

CHAMPAGNE AOP

	Flute 12cl.	Btl.75cl.
CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe blanc ou rosé / salé ou sucré</i>	14€	
AOP FEUILLATTE BRUT RÉSERVE	8€	42€
AOP FEUILLATTE BRUT ROSÉ	8€	48€
AOP FEUILLATTE BLANC DE BLANCS <i>CÉPAGE CHARDONNAY 100%</i>		49€
« R » DE RUINART AOP BRUT		65€
AOP FEUILLATTE CUVÉE DE PRESTIGE "PALME D'OR"		95€



CARTE DES VINS

ROSE

		Verre 12cl.	Btl. 37,5cl	Btl. 75cl
ITALIE	LAMBRUSCO IGT Pétillant			16€
CORSE	PEN DUICK IGP Ile de Beauté	3.5€		18€
LOIRE	CHINON AOP "CHARLES PAIN"			23€
LOIRE	REUILLY AOP Pinot Gris "DOMAINE PASCAL DESROCHES"			24€
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€		18€
LOIRE	MUSCADET AOP "BIO" PRESTIGE "DOMAINE BONNET -HUTEAU"		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"	5€		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. 37,5cl / 50cl	Btl. 75cl
ITALIE	LAMBRUSCO IGT Pétillant <i>AMABILE "FRUITÉ"</i>			15€
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€		18€
SUD	MINERVOIS AOP Tristan et Julien <i>"DOMAINE LA GRAVE"</i>			19€
BORDEAUX	BORDEAUX AOP <i>"LA GRANDE METAIRIE"</i>	4€		22€
BORDEAUX	PESSAC LEOGNAN AOP <i>"CHÂTEAU TOUR LEOGNAN" 2^{ème} vin du Château Carbonnieux</i>			39€
LOIRE	SAUMUR CHAMPIGNY AOP BIO <i>"DOMAINE DES SANZAY"</i>	4,5€		23€
LOIRE	SAINTE-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP <i>"DOMAINE DE LA NOIRIAIE"</i>			24€
LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE <i>"CHARLES PAIN"</i>		btl.37,5cl 14€	24€
	MAGNUM (150 cl.)			39€
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 !*