



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.	3.5€
CIDRE KERISAC brut 25cl.	4.8€
PORTO 6cl. rouge ou blanc	4.5€
SUZE 6cl.	4.5€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis)	4.5€
LILLET BLANC 6cl.	5€
SANGRIA MAISON 15cl.	6.9€
MARTINI 6cl. rouge ou blanc	6€
AMERICANO MAISON 12cl.	8€
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7.5€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl.	9€
"FEUILLATTE BLANC ou ROSÉ"	
BELLINI	11€
Champagne FEUILLATTE brut Réserve 10cl., purée de fruits au choix : fraise, passion, myrtille, framboise	

BIERES	25cl.	50cl.
BUD	4€	7€
LEFFE BLONDE	5€	9€
HOEGAARDEN	5€	9€
PANACHÉ	4€	7€
MONACO	4€	7€
PICON	5€	9€

BIERES BOUTEILLES

LA BAGARRE (black ipa) 33cl.	7€
TRIPLE KARMELIET 33cl.	7€
PAUWEL KWAK 33cl.	7€
CUBANISTO 33cl.	6.5€
KRIEK (cerise) 25cl.	7€
JUPLIER 25cl. (SANS ALCOOL)	5€

SODAS

SIROP À L'EAU	3€
(fraise, citron, menthe, pêche, grenadine)	
DIABOLO	4€
PEPSI, PEPSI MAX 33cl.	4.5€
SCHWEPPEs 25cl.	4€
(Tonic ou Agrum ou Ginger Beer ou Hibiscus)	
ORANGINA 25cl.	4€
PERRIER 33cl.	4.2€
ICE TEA 25cl.	4€
SUPPLÉMENT SIROP	1€

CHAMPAGNE GOURMAND 17€

Salé

1 coupe (blanc ou rosé), foie gras maison, gravlax de Saumon, terrine de raie

ou

Sucré

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

JUS DE FRUITS MENEAU

PUR JUS BIO 25cl.	5.5€
Orange, Ananas, Tomate, Pomme	
SMOOTHIE BIO 25cl.	6.2€
Fraise/framboise, Mangue/Passion	

ALCOOLS

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

RHUM HAVANA ESPECIAL	8€
RHUM DON PAPA	10€
HAVANA CLUB Selección de Maestros	12€
RHUM DIPLOMATICO vintage	13€
CLAN CAMPBELL	8€
JAMESON	9€
JAMESON BLACK BARREL	10€
WHISKY LAPHROAIG tourbé	11€
WHISKY SCAPA GLANSA	11€
WHISKY BALVENIE 12 ANS	11€
WHISKY GLENLIVET 12 ANS	10€
WHISKY GLENLIVET 18 ANS	13€
WHISKY NIKKA Japonais	12€
CHIVAS 18 ANS	13€
JACKS DANIELS	10€
(N°7 ou FIRE ou HONEY ou APPLE)	

DEGUSTATION LES 4 PALAIS 18€

JACKS DANIELS

N°7 + FIRE + HONEY + APPLE

ou

TROIS RIVIÈRES

TI FUMÉ + TI SALÉ + 55° + DOUBLE WOOD



COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT	nous consulter
PISCO SOUR	11€
<i>Pisco 4cl., jus de citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf, cannelle</i>	
DEEP PURPLE	11€
<i>Whisky 4cl., jus de citron vert, purée de myrtille, Martini rouge 2cl., cranberry</i>	
MOSCOW MULE	11€
<i>Vodka Absolut 4cl., jus de citron vert, Ginger beer</i>	
SPRITZ	9€
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
BRAZILIAN COLD BREW	11€
<i>Cachaça 4cl., kalhua 0,5cl., sirop de coco, sirop acérola, sirop cold brew</i>	
TI PUNCH (TI FUMÉ ou TI SALÉ ou 55 DEGRÉS ou DOUBLE WOOD)	9.5€
<i>5cl. Rhum Trois Rivières spéciaux, sirop de sucre de canne, quartier de citron vert</i>	
MARGARITA FRUITÉE	10€
<i>Tequila 4cl., 2cl. de cointreau, jus de citron vert, purée de fruits au choix (mangue, myrtille, fraise, framboise ou passion)</i>	
DESIGN TOUCH	10€
<i>Gin, purée de poire, citron, cannelle, jus de pomme</i>	
PINA COLADA	10€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., noix de coco, jus d'ananas, lait</i>	
COUP DE SOLEIL	10€
<i>Rhum Havana Especial 4cl., liqueur Amarreto 2cl., purée de passion, jus d'ananas</i>	
SEX ON THE BEACH	10€
<i>Vodka Absolut 4cl., crème de mûre 2cl., liqueur de melon 2cl., jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
MOJITO	10€
<i>Rhum Havana Especial 5cl., citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, Perrier</i>	
MOJITO FRUITÉ	12€
<i>Au choix : fraise, passion, myrtille, mangue ou framboise</i>	
BASILIC TOUCH	10€
<i>Vodka 4cl., purée de fraise, cranberry, citron vert, basilic</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

HABIBI Jus de citron vert, purée de framboise, Schweppes hibiscus et basilic	8.5€
BANANA KISS Nectar de banane, nectar de mangue, purée de passion	8.5€
VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe, jus de sucre de canne, Perrier	7.5€
VIRGIN MOJITO FRUITÉ Au choix : fraise, passion, myrtille, mangue ou framboise	8€
VIRGIN PINA COLADA Sirop saveur rhum, jus d'ananas, noix de coco, lait	7.9€
THÉ GLACÉ MAISON Au choix : pêche, citron, framboise	7€



☞	RILLETTE DE SARDINES OU MAQUERAUX <i>au choix</i>	8€
☞	RILLETTE DE SARDINES ET MAQUERAUX <i>le duo</i>	15€
☞	PIZZA APÉRO (<i>base tomate, parmesan, persillade, 26cm</i>)	8€
☞	PIZZA APÉRO (<i>base crème, champignons, parmesan, tapenade de truffe, 26cm</i>)	9€

NOS PLANCHES

	LA CHARCUTIÈRE <i>Assort. de charcuteries</i>	Petite ... 12€ Grande	19€
	LA DÉCOUVERTE <i>Assort. de charcuteries, antipastis, fromages</i>	Petite ... 12€ Grande	19€
☞	LA TERRASSE	Petite ... 17€ Grande ...	29€

Foie gras, terrine de raie, gravlax de saumon, terrine de campagne, toasts

NOS ENTREES

☞	GRAVLAX DE SAUMON	12€
☞	FOIE GRAS DE CANARD <i>toasts briochés, chutney maison</i>50g	16.5€
☞	CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 coupe, foie gras, gravlax de Saumon, terrine de raie</i>	17€

LES TERRINES

☞	TERRINE DE CAMPAGNE	7.5€
☞	TERRINE D'AILE DE RAIE <i>en gelée d'estragon, sauce tartare</i>	8.5€

LES CARPACCIOS ET BURRATA

☞	CARPACCIO DE BŒUF <i>marinade maison, roquette et parmesan</i>	10€
☞	CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA <i>marinade maison, roquette et parmesan...</i>	16€
☞	BURRATA ET SON PESTO MAISON <i>tomates, roquette, parmesan</i>	9,9€
☞	TARTARE DE THON <i>au soja et graines de sésame, guacamole</i>	11.5€

NOS SALADES

	SALADE CHÈVRE	14.9€
	<i>Salade, tomates, toasts de chèvre, pomme, noix</i>	
	SALADE SAUMON	14.9€
	<i>Salade, saumon fumé, roquette, tomates cerises, crème fraîche, toasts</i>	
	SALADE SERRANO	14.9€
	<i>Salade, Serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella au pistou, croûtons, parmesan</i>	
	BURRATA DES TERRASSES	16.9€
	<i>Burrata, salade, tomates, Serrano, champignons</i>	
	SALADE GOURMANDE	18.9€
	<i>Salade, foie gras maison, magret, champignons, tomates cerises, croûtons</i>	



PIZZAS

Toutes nos pizzas sont à base de mozzarella

BASE TOMATE

☞	LUCIANA <i>Jambon, champignons, olives vertes</i>	26 cm	11€
		33 cm	13€
☞	FIGURELLA (VÉGÉTARIENNE) <i>Artichauts, courgettes, champignons, tomates fraîches, roquette, parmesan</i>	26 cm	13€
		33 cm	15€
☞	PAOLA <i>Fromage de chèvre, gorgonzola, parmesan, roquette</i>	26 cm	14€
		33 cm	16€
☞	KARINA <i>Jambon, champignons, artichauts, lardons, roquette, parmesan</i>	26 cm	14€
		33 cm	16€
☞	MILENA <i>Champignons, saumon fumé, crème fraîche, tomates cerises</i>	26 cm	16€
		33 cm	18€
☞	MONALISA <i>Oignons, poivrons rôtis, tomates fraîches, jambon serrano, chorizo, parmesan</i>	26 cm	17€
		33 cm	19€
☞	CALZONE <i>Jambon, champignons, jaune d'œuf, crème fraîche et salade verte</i>	26 cm	17€
		33 cm	19€
☞	LYDIA <i>Jambon, roquette, tomates cerises, pesto, parmesan, tomates confites, buratta</i>	33 cm	19.9€

BASE CRÈME

☞	BIANCA <i>Fromage de chèvre, miel</i>	26 cm	12€
		33 cm	14€
☞	MARA <i>Oignons, pommes de terre au vin blanc, lardons, reblochon</i>	26cm	15€
		33cm	17€
☞	ROMA <i>Jambon serrano, gorgonzola, parmesan</i>	26 cm	15€
		33cm	17€
☞	JUANA <i>Oignons, émincé de poulet rôti, tomates fraîches, roquette, champignons, crème aux épices</i>	26 cm	15€
		33 cm	17€
☞	STELLA <i>Oignons, jambon, fromage de chèvre, serrano, roquette, parmesan, pignons</i>	26cm	17€
		33cm	19€
☞	CLARA <i>Tapenade de truffe, champignons, serrano, roquette, parmesan</i>	26 cm	17€
		33cm	19€
☞	VIRGINIA <i>Oignons, pommes de terre, andouille de Guémené, poivre moulu, roquette</i>	26 cm	17€
		33cm	19€
☞	CORA <i>Bisque de homard, champignons, noix de Saint-Jacques, crevettes, parmesan, persillade, olives noires</i>	26 cm	17€
		33cm	19€



NOS COUPS DE COEUR

- ☺ **MARMITE DE POISSONS**
Assortiment de poissons à la crème de crustacés, julienne de légumes, écrasé de pdt ... 24€
- ☺ **MARMITE D'OSSO BUCO DE VEAU**
Bouillon aux morilles et tapenade de truffes, linguines, légumes 25€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES**
Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème, champignons 22€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES XXL**
Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème, champignons 29.5€
- ☺ **SAINT JACQUES ROTIES**
crème de vanille et gingembre selon arrivage et cours

NOS POISSONS

- ☺ **GRAVLAX DE SAUMON** *salade verte, frites fraîches* 21€
- ☺ **TARTARE DE THON** 23€
Soja, graines de sésame, guacamole, frites maison, salade verte
- ☺ **POISSON DU JOUR ET SES ACCOMPAGNEMENTS** selon arrivage et cours

NOS VIANDES

- CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA** *frites maison, salade* 19€
- PIÈCE DU BOUCHER** *env. 200g frites maison, salade, sauce poivre ou gorgonzola* 22€
- SOURIS D'AGNEAU JUS AU THYM** *écrasé de pomme de terre* 25€
- ☺ **PAVÉ DE BOEUF ROSSINI** 29€
Foie gras maison chaud, crème Porto et tapenade de truffes, frites maison et salade
- ☺ **TARTARE DE BŒUF** *(non préparé) frites maison, salade* 19.9€ (180gr) ou 28€(360gr)
- ☺ **ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ AUX 3 POIVRES** *frites fraîches et salade* 22€

NOS SUPPLÉMENTS

- ACCOMPAGNEMENT** *frites maison, salade ou pâtes, écrasé de pomme de terre* 3.5€
- ☺ **SAUCE** *gorgonzola, poivre, porto et tapenade de truffes ou champignons marsala* 2.5€



NOS SUGGESTIONS

☺	RISOTTO DU MOMENT <i>parmesan</i>	18€
	NOTRE ASSIETTE VEGGIE <i>Nouilles, beignets de courgettes, pois-chiches, assortiment de légumes ...</i>	19€
	CAMEMBERT DES TERRASSES <i>250g - charcuteries, pommes de terre persillées, salade</i>	20€
	MONT D'OR - <i>charcuteries, pommes de terre persillées, salade</i>	29€

NOS PATES LINGUINE OU PENNE

☺	CARBONARA <i>lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan</i>	14.9€
☺	GORGONZOLA <i>jambon serrano, parmesan</i>	16.9€
☺	BURRATA <i>tomates cerises, pesto maison, basilic, roquette, parmesan</i>	17.9€

NOS LASAGNES

☺	BOLOGNAISE <i>viande de bœuf, sauce bolognaise maison, mozzarella</i>	15.5€
☺	SAUMON <i>saumon, crème fraîche, basilic, ricotta, mozzarella</i>	15.5€

FORMULE DU MIDI

16.50€

*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

13€

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 : NOTRE ARDOISE

Camembert, reblochon, tomme de Savoie, chèvre, noix et salade verte 9€



DESSERTS

☞	PANACOTTA <i>coulis du moment</i>	5.5€
☞	TIRAMISU <i>Spéculoos, caramel, café, Amaretto</i>	8€
☞	CRUMBLE DE POMMES AUX PETITS LU <i>glace vanille</i>	9€
☞	DESSERT DU MOMENT	9.9€
☞	DÉLICE DE CARAMEL <i>caramel, noisette, amandes</i>	9€
	CARPACCIO D'ANANAS	8.5€
	<i>Ananas frais, glace caramel à la fleur de sel, caramel, crème sucrée</i>	
☞	ILE FLOTTANTE GÉANTE	8.5€
☞	CLAFOUTIS À LA MANGUE <i>boule coco</i>	9€
☞	FONDANT AU CHOCOLAT <i>sans gluten (servi tiède), glace vanille</i>	9.5€
☞	CAFÉ GOURMAND <i>assortiment de 5 mini-desserts</i>(thé supplément +0,5€).....	9.5€
	GAUFITEROLLE <i>gaufre, glace vanille, pâte à tartiner aux noisettes, crème sucrée</i>	9.5€
	NOUGAT GLACÉ <i>miel, raisins et pistaches, coulis de fruits rouges, amandes</i>	9.9€
☞	COUPE PRESQU'ILE	9.5€
	<i>2 boules caramel, 1 boule vanille, palet Breton, caramel beurre salé et crème sucrée</i>	
	COUPE AMARENA	9.5€
	<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>	17€
☞	GLACE	1 BOULE 2.90€ 2 BOULES 4.90€ 3 BOULES 6.9€
	PARFUMS AU CHOIX	
	<i>vanille, chocolat, coco, rhum-raisin, menthe-chocolat, caramel à la fleur de sel, cerise griotte, fraise, citron vert, mangue, yaourt, café.</i>	
	SUPPLÉMENTS	1€
	<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	3.5€	4.9€
PLANCOËT	3.5€	4.9€
SAN PELLEGRINO	3.5€	4.9€
EAU DE PERRIER (<i>finest bulles</i>)	3.5€	4.9€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFEINÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2.5€
CAFÉ NOISETTE	2.6€
CAFÉ OU DÉCA. CRÈME	3.3€
CAFÉ OU DÉCA. DOUBLE	4€
THÉ, INFUSION	4€
CHOCOLAT	4.5€
CAFÉ <i>ou</i> CAPPUCINO <i>ou</i> CHOCOLAT VIENNOIS	4.9€
IRISH COFFEE <i>whisky</i>	9.5€

DIGESTIFS - 4cl

AMARETTO DISARONNO	6€
LIMONCELLO <i>6cl</i>	6€
GET 27	6€
MENTHE PASTILLE	7€
BAILEY'S	7€
CALVADOS	7.5€
EAU DE VIE DE POIRE	7.5€
COGNAC	9€
COGNAC AUX AMANDES	7.5€
COINTREAU	7.5€
ARMAGNAC	9€

CHAMPAGNE AOP

	Flute 10cl.	Btl. 75cl.
CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 flute blanc ou rosé / salé ou sucré</i>	17€	
AOP FEUILLATTE BRUT RÉSERVE	9€	45€
AOP FEUILLATTE BRUT ROSÉ	9€	50€
AOP FEUILLATTE BLANC DE BLANCS <i>CÉPAGE CHARDONNAY 100%</i>		59€
« R » DE RUINART AOP BRUT		80€
AOP FEUILLATTE CUVÉE DE PRESTIGE "PALME D'OR"		95€



CARTE DES VINS

ROSE

Verre 12cl. Btl. 50cl Btl. 75cl

ITALIE	LAMBRUSCO IGT Pétillant		15€
CORSE	PEN DUICK IGP Ile de Beauté	5€	19€
LOIRE	CHINON AOP "CHARLES PAIN"		25€
LOIRE	REUILLY AOP Pinot Gris "DOMAINE PASCAL DESROCHES"		25€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP CHARMES DES DEMOISELLES	5.5€	26€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP ROSELINE		19€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP M de MINUTY		35€

BLANC

Verre 12cl. Btl. 37,5cl Btl. 75cl

SUD	CHARDONNAY IGP HAUTS BADENS "DOMAINE LA GRAVE"	5€	19€
LOIRE	MUSCADET AOP "BIO" PRESTIGE "DOMAINE BONNET-HUTEAU"	14€	19€
LOIRE	REUILLY AOP "DOMAINE PASCAL DESROCHES"		26€
LOIRE	COTEAUX DE L'AUBANCE "BOIS MOZÉ" demi-sec	5.9€	28€
LOIRE	QUINCY AOP "DOMAINE PHILIPPE PORTIER"	5.9€	28€
LOIRE	POUILLY FUMÉ AOP MADEMOISELLE DE T. "CHÂTEAU DE TRACY"		35€
BOURGOGNE	MEURSAULT AOP 100% CHARDONNAY "ROPITEAU"		69€
RHÔNE SUD	CÔTES DU RHÔNE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON"		28€
RHÔNE NORD	CONDRIEU AOP "INVITARE" "M. CHAPOUTIER" 100% Viognier		79€



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>	5.9€		26€
ITALIE	SCAIA ROSSO IGT <i>"DOMAINE SANT'ANTONIO" Cépage Corvina</i>			28€
SUD	MERLOT IGP HAUTS DE BADENS <i>"DOMAINE LA GRAVE"</i>	5€		19€
SUD	MINERVOIS AOP Tristan et Julien <i>"DOMAINE LA GRAVE"</i>			22€
BORDEAUX	BORDEAUX AOP <i>"LA GRANDE METAIRIE"</i>	5.9€		26€
BORDEAUX	PESSAC LEOGNAN AOP <i>"CHÂTEAU TOUR LEOGNAN" 2^{ème} vin du Château Carbonnieux</i>			45€
LOIRE	SAUMUR CHAMPIGNY AOP BIO <i>"DOMAINE DES SANZAY"</i>	5.9€		26€
LOIRE	SAINTE-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP <i>"DOMAINE DE LA NOIRAIE"</i>			26€
LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE <i>"CHARLES PAIN"</i>		btl.37,5cl	16€
	MAGNUM (150 cl.)			45€
BEAUJOLAIS	CHIROUBLES AOC <i>"DOMAINE CHEYSSON" CRU DU BEAUJOLAIS</i>			28€
BOURGOGNE	MERCUREY AOP <i>"LES CHENEULTS" Philippe Le Hardy</i>			45€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>CHARMES DES DEMOISELLES</i>		19€	26€
RHÔNE SUD	CÔTES DU RHÔNE AOP <i>"CHÂTEAU MONT-REDON"</i>	6.5€		28€
RHÔNE NORD	CROZES-HERMITAGE AOP <i>"M. CHAPOUTIER"</i>			42€
RHÔNE SUD	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP <i>"CHÂTEAU MONT-REDON"</i>			52€
RHÔNE NORD	CÔTE-ROTIE AOP LES BÉCASSES <i>"M. CHAPOUTIER"</i>			89€



*C'est toujours
un plaisir
de vous
recevoir...*

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