



RESTAURANT
LES TERRASSES
— GUÉRANDE —

Une cuisine, un lieu
fait pour vous !

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

MENU



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

Privatisation d'espaces | Séminaires | Anniversaires | Groupes



APERITIFS

RICARD ou BRASTIS (Pastis Breton) 2cl.	4€
CIDRE KERISAC brut 25cl.	5€
PORTO 8cl. rouge ou blanc	5.5€
SUZE 6cl.	5€
KIR VIN BLANC 10cl. (pêche, mûre, cassis)	4.5€
KIR PÉTILLANT 10cl. (pêche, mûre, cassis)	7.5€
SANGRIA MAISON 15cl.	7.2€
MARTINI 8cl. rouge ou blanc	8€
AMERICANO MAISON 12cl.	9€
NEGRONI MAISON 13cl.	9€
OLD FASHIONED 5cl.	9€
COUPE DE CHAMPAGNE 10cl.	11€
"FEUILLATTE BLANC ou ROSÉ"	

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

BIERES BOUTEILLES

TRIPLE KARMELIET 33cl.	7€
PAUWEL KWAK 33cl.	7€
DESPERADOS 33cl.	7€
KRIEK (cerise) 25cl.	7€
JUPILER 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.	4.5€
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€
RHUM DIPLOMATICO vintage	13€
RHUM PACTO NAVIO	11€
JAMESON	9€
JAMESON BLACK BARREL	10€
WHISKY LAPHROAIG tourbé	11€
WHISKY SCAPA GLANSA	11€
WHISKY BALVENIE 12 ANS	11€
WHISKY GLENLIVET 18 ANS	13€
WHISKY NIKKA Japonais	12€
JACKS DANIELS	10€
(N°7 ou FIRE ou HONEY)	

DEGUSTATION LES 4 PALAIS 19€

WHISKIES

4 SÉLECTIONS DU MOMENT

ou

RHUM

4 SÉLECTIONS DU MOMENT

ou

GIN

4 SÉLECTIONS DU MOMENT



COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT	nous consulter
MAÏ TAÏ	12€
<i>4cl. Rhum 3 rivières 55°, 4cl. rhum réserva club, jus ananas, jus de citron vert, sirop d'ordeal</i>	
DEEP PURPLE	11€
<i>4cl. Wisky, jus de citron vert, purée de myrtille, 2cl. Martini rouge, cranberry</i>	
MOSCOW MULE	11€
<i>4cl. Vodka Absolut, jus de citron vert, Ginger beer</i>	
SPRITZ	9.5€
<i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	
AMERICAN SOUR	12€
<i>5cl. Jack's Daniel, sirop de pop corn, jus de citron</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>	
WHITE RUSSIAN	10€
<i>5cl. Vodka, 3cl liqueur café, lait, fève de Tonka</i>	
DESIGN TOUCH	10€
<i>Gin, purée de poire, citron, cannelle, jus de pomme</i>	
PINA COLADA	10€
<i>5cl. Rhum Havana Especial, noix de coco, jus d'ananas, lait</i>	
DAIQUIRI	10€
<i>5cl. Rhum Havana Especial, jus de citron, sucre</i>	
SEX ON THE BEACH	10€
<i>4cl. Vodka Absolut, 2cl. crème de mûre, 2cl. liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
MOJITO	10€
<i>5cl. Rhum Havana Especial, 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>4cl. Vodka, purée de fraise, cranberry, citron vert, basilic</i>	
EXPRESSO MARTINI	10€
<i>4cl. Vodka, 2cl. liqueur café, sirop vanille, café</i>	

MOCKTAILS SANS ALCOOL

HABIBI Jus de citron vert, purée de framboise, Schweppes hibiscus et basilic	8.5€
GOLDEN TROPICAL Passion, ananas, vanille, citron vert	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 *au choix* 8€
- ☺ RILLETTE DE SARDINES ET MAQUERAUX *le duo* 15€

NOS PLANCHES

- LA CHARCUTIÈRE *Assortiment de charcuteries* Petite ... 12€ Grande 19€
- LA DÉCOUVERTE *Assortiment de charcuteries, fromages* Petite ... 12€ Grande 19€
- ☺ LA TERRASSE Petite ... 17€ Grande ... 29€
Foie gras, terrine de raie, rilette de poissons, gravlax de saumon, terrine de campagne, toasts

NOS ENTREES

- ☺ NOUGAT DE CHÈVRE *pistaches, fruits confis, fruits sec et tapenade d'olives* 9€
- ☺ GRAVLAX DE SAUMON 13€
- ☺ FOIE GRAS DE CANARD *50g, toasts, chutney maison* 17€
- ☺ CHAMPAGNE GOURMAND *1 coupe, foie gras, gravlax de Saumon, terrine de raie* 17€
- ☺ TARTARE DE THON *au soja et graines de sésame, guacamole* 12.5€

LES TERRINES

- ☺ TERRINE DE CAMPAGNE 7.5€
- ☺ TERRINE D'AILE DE RAIE *en gelée d'estragon, sauce tartare* 8.5€

LES CARPACCIOS ET BURRATA

- ☺ CARPACCIO DE BŒUF *marinade maison, roquette et parmesan* 10€
- ☺ CARPACCIO DE BŒUF ET SA BURRATA *marinade maison, roquette et parmesan...* 17€
- ☺ BURRATA ET SON PESTO MAISON *tomates, roquette, parmesan* 9,9€

NOS SALADES

- SALADE SAUMON 14.9€
Salade, saumon fumé, roquette, tomates cerises, crème fraîche, toasts
- SALADE SERRANO 14.9€
Salade, Serrano, roquette, tomates cerises, champignons, mozzarella, croûtons, parmesan
- BURRATA DES TERRASSES 16.9€
Burrata, salade, tomates, Serrano, champignons
- SALADE GOURMANDE 18.9€
Salade, foie gras maison, magret, champignons, tomates cerises, croûtons
- SALADE VEGGIE 15.9€
Salade, tomate, champignons, nougat de chèvre, toasts



NOS COUPS DE COEUR

- ☺ **MARMITE DE POISSONS**
Assortiment de poissons à la crème de crustacés, légumes, écrasé de pommes de terre ... 24€
- ☺ **TETE DE VEAU EN MARMITE**
Sauce Gribiche, petits légumes 23€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES**
Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème, champignons 23€
- ☺ **RAVIOLES DES TERRASSES XXL**
Ravioles cèpes/truffes, magret de canard sauce crème de Marsala, champignons 29.5€
- CAMEMBERT DES TERRASSES**
250g - charcuteries, pommes de terre persillées, salade 20€
- ASSIETTE VEGGIE** 19€

NOS POISSONS

- ☺ **SAINT-JACQUES ROTIES EN COQUILLES**
Gratin de courgettes et choux fleurs, sauce vierge 25€
- ☺ **GRAVLAX DE SAUMON** *salade verte, frites maison* 23€
- ☺ **TARTARE DE THON** 24€
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* 19.5€
- ☺ **ROGNON DE VEAU AU PORTO** *écrasé de pomme de terre* 22€
- ☺ **PIÈCE DU BOUCHER** *env. 200g frites maison, salade, sauce poivre ou gorgonzola* 24€
- ☺ **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 (180gr) ... 19.9€ ou (360gr) ..* 29€
- ☺ **ANDOUILLE DE GUÉMENÉ SAUCE POIVRE** *frites fraîches et salade* 22€



NOS SUPPLEMENTS

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

NOS PATES & LASAGNES ET RISOTTO

- ☰ PENNE CARBONARA
lardons, oignons, crème fraîche, jaune d'œuf, parmesan 14.9€
- ☰ PENNE BURRATA
tomates cerises, pesto maison, basilic, roquette, parmesan 17.9€
- ☰ LASAGNE BOLOGNAISE
viande de bœuf, sauce bolognaise maison, mozzarella avec salade verte 15.9€
- ☰ LASAGNE AU 2 SAUMONS
saumon fumé, saumon mariné, crème fraîche, basilic, mozzarella avec salade verte 15.9€
- ☰ RISOTTO DU MOMENT *parmesan* 18€

FORMULE DU MIDI

17.40€

*mardi au vendredi hors jours fériés
au choix :*

LE PLAT DU JOUR

ou

PENNE CARBONARA

ou

SALADE SAUMON *ou* SALADE SERRANO

ou

LASAGNE BOLOGNAISE *ou* LASAGNE SAUMON

+

LE DESSERT DU JOUR

ou

FROMAGE BLANC

nature ou fruits rouges

ou

ÎLE FLOTTANTE

crème anglaise, caramel et amandes

ou

CAFÉ (*café gourmand supp.3€*)

MENU ENFANT

13.90€

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

ou ICE TEA 25cl.

un plat au choix :

-

FISH&CHIPS

Frites Fraîches

-

PENNE CARBONARA

-

JAMBON Frites Fraîches

+

1 BOULE DE GLACE

(vanille, fraise ou chocolat et crème sucrée)

ou

ÎLE FLOTTANTE

crème anglaise, caramel et amandes

FROMAGES : NOTRE ARDOISE

Assortiment de 4 fromages AOP, noix et salade verte 9.5€



DESSERTS

	FROMAGE BLANC NATURE <i>ou coulis du moment</i>	5.5€
☺	PANACOTTA <i>coulis du moment</i>	6€
☺	TIRAMISU AUX SPECULOOS <i>Amaretto et café, caramel au beurre salé</i>	8.5€
☺	DESSERT DU MOMENT	9.9€
	CARPACCIO D'ANANAS	9€
	<i>Ananas frais, glace caramel à la fleur de sel, caramel, crème sucrée</i>	
☺	ILE FLOTTANTE GÉANTE	8.5€
☺	FONDANT AU CHOCOLAT <i>(servi tiède), glace vanille</i>	10€
☺	CREME BRULEE À LA VANILLE BOURBON	9.5€
☺	CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>assortiment de 5 mini-desserts</i>	11€
☺	CRUMBLE AUX POMMES <i>Petit Lu, glace vanille</i>	9€
	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 STRACCIATELLA	9.5€
	<i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule stracciatella, amandes, crème sucrée, copeaux chocolat, chocolat chaud.</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€
	IRISH GOURMAND <i>café, whisky, crème sucrée, 4 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, faiselle, café.</i>	
	SUPPLÉMENTS	1€
	<i>Pâte à tartiner aux noisettes, caramel beurre salé, amandes effilées, coulis de fruits rouges, crème sucrée</i>	



EAUX

	50cl.	1L.
VITTEL	3.5€	5.4€
PLANCOËT	3.5€	5.4€
SAN PELLEGRINO	3.5€	5.4€
EAU DE PERRIER (<i>fines bulles</i>)	3.5€	5.4€

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	4.9€
CAFÉ <i>ou</i> CAPPUCCINO <i>ou</i> CHOCOLAT VIENNOIS	5.4€
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

	Flute 10cl.
CHAMPAGNE GOURMAND <i>1 flute blanc ou rosé / salé ou sucré</i>	17€
NICOLAS FEUILLATTE BRUT RÉSERVE	11€
NICOLAS FEUILLATTE BRUT ROSÉ	11€

Retrouvez notre Sélection de Champagne en dernière page.



CARTE DES VINS

BLANC

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

SUD	CHARDONNAY IGP HAUTS BADENS "DOMAINE LA GRAVE"	5€	22€
LOIRE	MUSCADET "CLOS DES ORFEUILLES"	14€	24€
LOIRE	MUSCADET DOM. DE LA GRANGE - L'EGRANGERE		24€
LOIRE	COTEAUX DE L'AUBANCE "BOIS MOZÉ" demi-sec	5.9€	32€
LOIRE	REUILLY AOP "DOMAINE PASCAL DESROCHES"		28€
LOIRE	QUINCY AOP "DOMAINE PHILIPPE PORTIER"	6.0€	34€
LOIRE	POUILLY FUMÉ AOP MADEMOISELLE DE T. "CHÂTEAU DE TRACY"		42€
CASSIS	APPELLATION CASSIS PROTÉGÉE DOM. DU PATERNEL 2022. "EXCLUSIVITÉ"		45€
BOURGOGNE	MEURSAULT AOP ROPITEAU 2020 "100% CHARDONNAY"		85€
RHÔNE	CÔTES DU RHÔNE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON"		32€
RHÔNE	SAINT-JOSEPH FRUITS D'AVILLERAN 2019 "FRANÇOIS VILLARD"		55€
RHÔNE	CONDRIEU LES TERRASSES DU PALAT 2020 "FRANÇOIS VILLARD"		85€
RHÔNE	CONDRIEU "INVITARE" 2021 "M. CHAPOUTIER" 100% Viognier		89€

ARGENTINE

SALTA	TORRONTÉS 2023 FINCA LAS NUBES		32€
-------	--------------------------------------	--	-----

COUPS DE COEUR

LOIRE	POUILLY FUMÉ AOP MADEMOISELLE DE T. "CHÂTEAU DE TRACY"		42€
CASSIS	APPELLATION CASSIS PROTÉGÉE DOM. DU PATERNEL 2022. "EXCLUSIVITÉ"		45€
RHÔNE	SAINT-JOSEPH FRUITS D'AVILLERAN 2019 "FRANÇOIS VILLARD"		55€



CARTE DES VINS

ROSE

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

CORSE	PEN DUICK IGP Ile de Beauté	5€	22€
LOIRE	CHINON AOP "CHARLES PAIN"		26€
LOIRE	REUILLY AOP Pinot Gris "DOMAINE PASCAL DESROCHES"		26€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP CHARMES DES DEMOISELLES	5.5€	28€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP ROSELINE	19€	
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP M de MINUTY		39€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE DoM. ou PATERNEL 2022		34€

ROUGE

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

SUD	MERLOT IGP HAUTS DE BADENS "DOMAINE LA GRAVE"	5€	22€
SUD	MINERVOIS AOP TRISTAN ET JULIEN		23€
LANGUEDOC	GRAND VELOURS IGP 2020		32€
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOP CHARMES DES DEMOISELLES	19€	28€
BEAUJOLAIS	SAINTE AMOUR 2021 MOMMESSIN		35€
BOURGOGNE	MERCUREY AOP "LES CHENEAULTS" Philippe Le Hardy		46€
BOURGOGNE	MERCUREY AOP "LES BOIS DE LALIER" Philippe Le Hardy		55€
LOIRE	SAUMUR CHAMPIGNY AOP BIO "DOMAINE DES SANZAY"	5.9€	28€
LOIRE	SAINTE NICOLAS DE BOURGUEIL AOP "DOMAINE DE LA NOIRAIE"		28€
LOIRE	CHINON AOP PRESTIGE "CHARLES PAIN"	19€	29€
	MAGNUM (150 cl.)	55€	



CARTE DES VINS

ROUGE

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

RHÔNE	CÔTES DU RHÔNE AOP "CHÂTEAU MONT-REDON"	6.5€	32€
RHÔNE	CROZES-HERMITAGE 2020 LES MEYSONNIERS "M. CHAPOUTIER"		45€
RHÔNE	CROZES-HERMITAGE 2021 LES MEYSONNIERS "M. CHAPOUTIER"		49€
RHÔNE	CORNAS 2019 LES ARÈNES "M. CHAPOUTIER"		89€
RHÔNE	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2019 "CHÂTEAU MONT-REDON"		72€
RHÔNE	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020 "CHÂTEAU MONT-REDON"		69€
RHÔNE	SAINT-JOSEPH MAIRLANT 2019 "FRANÇOIS VILLARD"		58€
RHÔNE	CÔTE-RÔTIE LE GALLET BLANC 2019 "FRANÇOIS VILLARD"		125€

BORDEAUX	CÔTES DE BOURG AOP "LA BRETONNIERE"	5.9€	26€
BORDEAUX	PESSAC LÉOGNAN AOP 2020 "CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN"		49€
BORDEAUX	PAUILLAC LACOSTE-BORIE 2016		65€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC 2017 "CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON"		55€
BORDEAUX	HAUT-MÉDOC 2016 "CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON"	MAGNUM (150 cl.)	105€

ITALIE

SICILE	NERO D'AVOLA LA FERLA CANICATTI	5.9€	27€
ITALIE	SCAIA 2019 CORVINA VENETO IGP		29€

ARGENTINE

SALTA	CABERNET-MALBEC 2021 FINCA LAS NUBES		35€
MENDOZA	CABERNET-SAUVIGNON 2021 RÉSERVE TRUMPETER RUTINI WINES		42€
MENDOZA	BONARDA 2021 RÉSERVE TRUMPETER RUTINI WINES		45€

COUPS DE COEUR

RHÔNE	SAINT-JOSEPH MAIRLANT 2019 "FRANÇOIS VILLARD"		58€
MENDOZA	BONARDA 2021 RÉSERVE TRUMPETER RUTINI WINES		45€



CARTE DES CHAMPAGNES

BRUT

NICOLAS FEUILLATTE <i>RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT</i>	52€
NICOLAS FEUILLATTE <i>ORGANIC BIO EXTRA BRUT</i>	78€
MALARD <i>EXCELLENCE BRUT</i>	59€
ABELE 1757 <i>BRUT</i>	58€
RUINART <i>R DE RUINART BRUT</i>	105€

BRUT ROSE

NICOLAS FEUILLATTE <i>RÉSERVE EXCLUSIVE ROSÉ</i>	58€
MALARD <i>EXCELLENCE ROSÉ</i>	65€
ABELE 1757 <i>BRUT ROSÉ</i>	67€

MILLESIME

NICOLAS FEUILLATTE <i>COLLECTION VINTAGE 2017</i>	78€
NICOLAS FEUILLATTE <i>COLLECTION VINTAGE 2015</i>	87€
ABELE 1757 <i>BRUT 2014</i>	84€

BLANC DE BLANCS

MALARD <i>EXCELLENCE EXCELLENCE BLANC DE BLANCS</i>	75€
VELY PROD HOMME <i>NUITS BLANCHES BLANC DE BLANCS</i>	69€

BLANC DE NOIRS

MALARD <i>EXCELLENCE EXCELLENCE BLANC DE NOIRS</i>	69€
VELY PROD HOMME <i>KESHI BRUT BLANC DE NOIRS</i>	59€

GRANDE CUVÉE

NICOLAS FEUILLATTE <i>PALMES D'OR VINTAGE 2006</i>	150€
MALARD <i>LES HISTORIQUES BLANC DE BLANCS</i>	90€
MALARD <i>LES HISTORIQUES BLANC DE NOIRS</i>	90€