LA TERRASSE

RESTAURANT - BAR - SALON DE THÉ

CARTE DE RESTAURATION

DE 12 H 30 À 14 H 30 ET DE 19 h 30 À 21 h30

NOS SALADES — 20,00 €

Salade Bretonne
Boulgour de sarrasin bio, mesclun, artichaut frais et confit, pomme de terre, chou romanesco, petits pois, poivrons goutte, noix de pétoncles marinées, tartare d'algues et gomasio naturel de nos côtes.

Salade orientale de poulet
Salade iceberg, échalotes, ananas, courgette marinée, tomates cerise, poivrons goutte, œuf dur, pois gourmands, émincé de poulet aux épices, cranberries, oignons frits, menthe, sauce césar.

Wrap de galette de sarrasin au saumon fumé "maison"
Galette de sarrasin, saumon fumé "maison", fromage frais, guacamole, échalotes, coriandre.
Mesclun, tomates séchées, petits pois, câpres.

Salade Italienne
Mesclun, melon, tomates séchées, fèves à la menthe, poivrons goutte, féta, olives Taggiasche, parmesan, oignon rouge, jambon speck, huile d'olive.

Buddha bowl de riz Basmati bio (vegan) — 20,00 €
Roquette, riz Basmati bio, pois chiches bio, courgette marinée, fèves à la menthe, guacamole, tomates cerise, poivrons goutte, oignon rouge, pousses germées, graines de chia bio, huile de sésame.

Poke bowl de sarrasin bio aux pétoncles marinées — 22,00 €
Salade, sarrasin bio, chou romanesco, taboulé de quinoa bio, tomates séchées, petits pois, pois chiches bio, échalotes, pétoncles marinées, pousses germées, cranberries, tartare d'algues.

NOS FRUITS DE MER

Marmite de moules de Bouchot à la marinière (selon saison) — 14,50 €

Assiette d'huîtres creuses de Cancale n°2 "Maison Brévault"

Les 6	16,00 €
Les 9	24,00 €
Les 12	32,00 €

Assiette de fruits de mer *(selon arrivage)* — 26,00 €
3 huîtres creuses de Cancale n°3, 3 langoustines, 4 crevettes roses, 1 pince de tourteau, bulots, mayonnaise

Assiette de langoustines fraîches, mayonnaise *(selon arrivage)* — 30,00 €

Plateau de fruits de mer — 88,00 €
(sur commande la veille pour 2 pers.)

NOS POISSONS ET VIANDES

Moules de Bouchot à la marinière (selon saison), frites — 18,50 €

Pavé de saumon grillé, beurre blanc — 26,00 €
Tian de légumes et écrasé de pomme de terre au Comté.

Brochette de coquilles Saint-Jacques et queues de crevettes grillées, sauce tomate Thaï — 28,00 €
Risotto aux champignons et tomates grappes rôties.

Cheese Burger, frites — 18,00 €
Pain "maison", steak haché, cheddar, bacon, tomate, oignon rouge, cornichons.

Tartare de bœuf (VBF)**, frites** — 22,00 €
180g (5%mg), câpres, échalotes, jaune d'œuf, fleur de sel, moutarde Savora, mesclun.

Suprême de volaille grillé, sauce caramel au beurre salé — 26,00 €
Tatin de légumes à la provençale, compote de courgettes à l'estragon.

Buddha bowl de galette de légumes confits (vegan) — 24,00 €
Lentilles corail bio, pleurotes persillées, compote de courgettes, pois chiches bio, galette de légumes confits, épinards, tartare d'algues, sauce réduction d'olives.

Buddha bowl végétarien, sauce Thaï (vegan) — 24,00 €
Purée de patate douce au gingembre, pomme fruit, polenta bio, tomate rôtie, tian de légumes, quinoa bio, caviar d'aubergines, légumes wok, sauce Thaï

Assiette de frites — 6,00 €

Sans gluten (traces possibles)

POUR LES ENFANTS (Jusqu'à 12 ans) — 15,00 €
Choisissez une entrée, un plat, un dessert

CARTE DE RESTAURATION

DE 12 H 30 À 21 H 30

NOS SANDWICHES (15 mn d'attente)
Accompagnés de salade verte

Vegan — 15,00 €
Pain brioché marbré, purée de petits pois, tomates séchées, poivron rouge, choux rouge

Nordique — 16,00 €
Pain nordique, tartare aux fines herbes, courgette, saumon gravlax à l'aneth, radis

Globe trotter — 16,00 €
Pain maïs bio, houmous, courgette, blanc de volaille, paprika

Des Îles — 16,50 €
Pain à l'encre de seiche, sauce cocktail, crevettes roses, ananas

NOS EN-CAS CHAUDS (20 mn d'attente)
Accompagnés de salade verte

Croque Monsieur — 15,00 €
Pain de mie nature, beurre, jambon blanc, fromage râpé

Chaussons Vegan — 15,00 €
et sa sauce (soja, mandarine, ail, gingembre)
Feuille de brick, carottes râpées, oignon, coriandre fraîche

Tartine du Jardin — 15,50 €
Pain sans gluten, béchamel tomate, courgette, tomate, poivron, olives noires, pistou, mozzarella

Tartine Madras — 16,00 €
Pain nordique, béchamel curry, blanc de poulet poché au curry et paprika, sésame doré, fromage râpé

Sans gluten (traces possibles)

NOS DESSERTS
À commander en début de repas

Assiette forme aux fruits de saison — 11,00 €

Tarte fine chaude aux pommes et sa glace aux graines de vanille — 12,50 €

Kouign-Amann, crème glacée au lait ribot et son caramel à la fleur de sel de Guérande — 13,00 €

NOS TRILOGIES DE GLACES ET SORBETS
À commander en début de repas

Sorbet fruits rouges (framboise, fraise, griotte) — 11,00 €
meringue, crème fouettée, coulis de fraises

Crème glacée (vanille, café, chocolat) — 11,00 €
meringue, crème fouettée, sauce anglaise

La palette de saison du maître glacier — 13,00 €
pâte sablée, 3 boules de crème glacée ou sorbet fruits rouges au choix et son pinceau en chocolat

NOS BOCAUX
À commander en début de repas

Bocal de la crêpe suzette à l'orange et sa crème pralinée à l'ancienne — 12,50 €

Bocal du baba vanille et rhum des Antilles et sa crème légère — 12,50 €

Bocal de cerises au jus vanillé, biscuit pistache et ganache montée ivoire — 12,50 €

Bocal de crème chocolat, caramel tendre et cacahuètes caramélisées — 12,50 €

Sans gluten (traces possibles)

Paiement par chèque

Prix nets - Service compris

CARTE DE BAR

DE 12 H 00 À 21 H 30

APÉRITIFS

Kir Bourgogne Aligoté (14 cl)	8,50 €
Vermouth : Martini (blanc/rouge)	7,00 €
Lillet (blanc/rouge)	8,00 €
Anis : Pastis, Ricard	7,00 €
Amers : Campari, Suze	7,00 €
Porto : Ramos Pinto "Tawny"	8,50 €
Muscat de Rivesaltes "Cazes"	8,50 €
Banyuls "Les Clos de Paulilles"	8,50 €
Pineau : Château de Beaulon	10,30 €
Spritz (16 cl) Apérol, Perrier, Prosecco	14,00 €
Apérol, Perrier, Champagne	17,00 €
Champagne (la coupe 14 cl)	16,50 €

WHISKIES BLENDED

J and B	8,50 €
Chivas 12 ans	9,50 €
Ballantines 12 ans	11,50 €

WHISKEY AMÉRICAIN

Blanton's, Bourbon	13,50 €

WHISKIES SINGLE MALTS

Glenfiddich 12 ans	8,50 €
Cardhu 12 ans	9,50 €
Cragganmore 12 ans	10,50 €
Talisker Port Ruighe	11,50 €
Glenmorangie Nectar d'Or	13,50 €
Oban 14 ans	14,00 €
Lagavulin 16 ans	15,50 €
Knockando 21 ans	16,50 €

WHISKIES JAPONAIS

Nikka from the Barrel	14,00 €
Yoichi pur malt	15,50 €

WHISKY BRETON

Naguelann Mesk	11,50 €
Armorik double maturation	13,00 €

CHAMPAGNE

	Brut 75 cl	Rosé 75 cl	Brut 37,5 cl
Veuve Clicquot Ponsardin	80,00 €	93,00 €	
Roederer	80,00 €	93,00 €	45,00 € Blanc
Taittinger	80,00 €		
Billecart Salmon	80,00 €	93,00 €	48,00 € Rosé
Moët et Chandon	80,00 €		45,00 € Blanc
Gosset Grande Réserve	80,00 €	93,00 €	
Bollinger - Spéciale Cuvée	93,00 €		
Ruinart	119,00 €	119,00 €	63,00 € Rosé
Ruinart Millésimé "Magnum" (150 cl)	203,00 €		

CUVÉES DE PRESTIGES

Dom Ruinart	215,00 €
Louis Roederer Cristal	215,00 €
Grande Dame de Veuve Clicquot	215,00 €
Dom Pérignon Vintage	225,00 €

SALON DE THÉ

Café Tradition, déca	4,20 €
Café Colombien bio	4,50 €
Grand café Tradition	6,70 €
Café latté	7,00 €
Cappuccino	7,50 €
Café viennois	7,50 €
Irish coffee (Jameson)	10,70 €
Chocolat (Valrhona)	7,30 €
Chocolat viennois (Valrhona)	8,10 €
Grog	10,70 €

Rhum vieux Damoiseau - sirop de canne cannelle - miel - citron

NOS TISANES... ET LEURS BIENFAITS — 6,70 €

Menthe - Tilleul - Verveine
Camomille - Thym - Fenouil
Mélange "Du Berger" (tilleul, verveine, citronnelle, menthe, fleur d'oranger)
Détox (mélange de Maté, ortie, menthe, fenouil et réglisse, au goût de citron)
Orange Zen (mélisse, aubépine, verveine, coquelicot, camomille, bergamote)
Relaxation (mélange de rooibos, mélisse et feuilles de mûrier, au goût de caramel)

NOS THÉS — 6,70 €

Orange Pekoe Supérieur - Ceylan / **Darjeeling (GFOP) Sup.** - Inde
Noir Altitude - Népal / **Lapsang Crocodile** / **Yunnan Vert** - Chine

NOS THÉS AROMATISÉS — 6,70 €

Earl Grey Supérieur Thé de Chine non fumé, parfumé à la fine bergamote
Mandarin Jasmin Thé vert corsé au doux parfum de jasmin
Thé Vert à la Menthe Feuilles de thé vert roulées en boule, agrémentées de menthe
Jardin du Palais Royal Fraîcheur de thé vert et bouquet parfumé au pitanga, fraise, cherimaya, jasmin et pâquerette
Passion de Fleurs Thé blanc, pétales de fleurs : arômes d'abricot, de fruits de la passion et de rose
Rooibos Oriental Rooibos d'Afrique du Sud aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne, fraises des bois et de fleurs de bleuets multicolores
7 Parfums Mélange de Thés de Chine non fumés et Ceylan. Parfums citron, bergamote, figue fraîche, fleur de lotus, pitanga, écorces d'orange et pétales de rose
Fruits Rouges Mélange de thés noirs aux arômes fruités de cerises, fraises, framboises et groseilles.

CALVADOS

Groult 8 ans - Pays d'Auge	10,00 €
Château du Breuil 12 ans	12,00 €

ALCOOLS

Rhum vieux Damoiseau 42°	9,50 €
Vodka Grey Goose	11,50 €
Gin Bombay Sapphire	11,50 €
Gin Tanqueray N° Ten	11,50 €
Tequila Don Julio Reposado	14,50 €
Ron Zacapa 23 Guatemala 40°	14,50 €

BIÈRES

Pression Affligem (25 cl)	6,00 €
Pression Affligem (50 cl)	10,00 €
Carlsberg (33 cl)	7,50 €
Blanche Hermine (33 cl) Bière bretonne blanche	7,50 €
Telenn Du (33 cl) Bière bretonne brune	7,50 €
Leffe (33 cl)	7,50 €
Desperados (33 cl)	7,50 €
Picon bière (25 cl)	8,00 €
Heineken 0.0 (sans alcool / 33 cl)	6,50 €

SODAS — 5,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Breizh Cola (33 cl)
Schweppes, Schweppes Agrum', Gini, Orangina, Ice-Tea, Cidre (25 cl)

BOISSONS FRAÎCHES

Fruits pressés frais (20 cl) — 6,50 €
Orange, citron, pamplemousse, carottes

Jus et nectar de fruits (33 cl) — 8,50 €
"Alain Milliat" - Framboise, pêche de vigne, raisin rouge

Jus de fruits (20 cl) — 5,00 €
Abricot, ananas, banane, orange, fraise, pêche, fruits exotiques, pamplemousse, poire, mangue, goyave, pomme, tomate, cranberry, citron vert

COCKTAILS

SHORT DRINKS (7 cl) — 13,50 €

Caïpirinha
Cachaça, citron vert, cassonade

Daïquiri
Rhum blanc, citron pressé, sirop de canne

Margarita
Tequila, Cointreau, citron pressé, sel

Ti Punch
Rhum, citron vert, sirop de canne

NOS MOJITOS (15 cl)

Mojito — 14,00 €
Rhum cubain, citron vert, cassonade, Angostura, menthe fraîche, Perrier

Brazilian Mojito — 14,50 €
Cachaça, fruits et purée de passion, menthe fraîche, Perrier

Mojito Royal — 16,00 €
Rhum cubain, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Angostura, champagne

LONG DRINKS (12 cl) — 14,50 €

Piña Colada
Rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas

Maï Taï
Rhum blanc, rhum brun, purée de coco, jus d'ananas, nectar exotique, jus d'orange, sirop de grenadine

Gin Fizz
Gin, citron pressé, sucre, Perrier

Americano
Campari, Martini rouge, Noilly Prat

Bloody Mary
Vodka, jus de tomate, citron pressé

Rose Parfum
Vodka, citron vert, purée de framboises, sirop de rose, Perrier

Planter's Punch
Rhum blanc, Marasquin, Curaçao orange, jus d'ananas, citron pressé

Aquatonic
Gin, Malibu, Curaçao bleu, jus d'ananas

COCKTAIL AU CHAMPAGNE (16 cl) — 17,50 €

Chambord Champagne
Vodka, Chambord, jus de cranberry, champagne

Mimosa
Cointreau, jus d'orange, champagne

COCKTAILS SANS ALCOOL

FRUITS FRAIS (30 cl) — 11,00 €

Camélia
Orange, citron et pamplemousse pressés

Fantasia
Orange, fraise, banane purée de myrtilles

Canarie
Pamplemousse et orange pressés, fraise, ananas, grenadine

DIÉTÉTIQUES (30 cl) — 11,00 €

Bonne Mine
Jus de carottes frais, orange et citron pressés

Green Flower
Jus de carottes frais, orange pressée, kiwi, gingembre

Hoguette
Orange pressée, fenouil, purée de passion, gingembre

CARTE DES VINS - AOP -

VINS BLANCS AU VERRE	14 cl
Muscadet sur Lie - Luneau	6,00 €
Bourgogne, Mâcon-Village "Les Poncemeugnes" - Lenoir	7,50 €
Coteaux-de-l'Aubance (Moelleux)	8,00 €
Chinon - Couly Dutheil	8,00 €
VIN ROSÉ AU VERRE	**14 cl**
Côtes de Provence "Carte Noire" - Vignerons de St-Tropez	7,00 €
VINS ROUGES AU VERRE	**14 cl**
Chinon "Domaine de Noiré" - J. Max Manceau	8,00 €
Pessac Léognan, Cadet de Larrivet Haut-Brion	8,00 €
Côte de Beaune, Santenay 1er Cru "Gravières - Dom. Chapelle	10,00 €

VINS AU PICHET	50 cl	25 cl
Domaine de Millet IGP Côtes de Gascogne blanc	13,00 €	8,00 €
Fonvène rosé IGP des Coteaux de l'Ardèche	13,00 €	8,00 €
Domaine de Millet IGP Côtes de Gascogne rouge	13,00 €	8,00 €

VINS BLANCS	75 cl	37,5 cl
Val de Loire		
Vouvray sec "vignes blanches" - Marc Brédif	33,00 €	17,50 €
Menetou Salon "Clos de Ratier" - Pellé	36,50 €	
Sancerre "Le Clos du Roy" - Roger Champault	38,00 €	19,00 €
Bourgogne		
Chablis - Drouhin	36,00 €	
Mâcon-Village "Les Poncemeugnes" - Lenoir	32,00 €	
St-Véran, Château Fuissé - J.J. Vincent	39,50 €	19,00 €

VINS ROSÉS	75 cl	37,5 cl
Provence		
Côtes de Provence "Carte Noire" - Vignerons de St-Tropez	31,00 €	17,00 €
Domaine Ott "Cœur de Grain" - Bandol	54,00 €	27,00 €
Languedoc Sud Ouest		
Château Puech Haut IGP - G. Bru	32,00 €	

VINS ROUGES	75 cl	37,5 cl
Val de Loire		
Menetou Salon "Domaine de Chatenoy" - Clément	33,00 €	17,50 €
Saumur Champigny Vieilles Vignes - Filliatreau	34,00 €	
Chinon "Domaine de Noiré" - J. Max Manceau	34,00 €	17,00 €
Bourgogne		
Brouilly "Domaine des Chevaliers" - Depagneux	30,00 €	17,50 €
Hautes Côtes de Beaune - Bichot	35,00 €	
Santenay 1er Cru "Gravières" - Domaine Chapelle	43,00 €	
Bordeaux		
Château Croix Mouton, Bordeaux	35,00 €	
Château Bel Air, Lussac St-Émilion	36,00 €	
Château Cadet de Larrivet Haut-Brion, Pessac Léognan	37,00 €	
Château La Salle de Poujeaux, Moulis	36,00 €	

Prix nets - Service compris