

LA TERRASSE

by *Benoit Neusy*

TABLE D'AMIS

Entrées à partager

Moules de bouchot 8.00 €
au barbecue, aromates et
sapin baumier, déglacées au
Noilly Prat

Les "confinades" 8.50 €
Assortiment de 4 sortes
de tapenades et houmous,
bruschetta à l'huile d'olive

Charcuteries 19.50 €
Planche de charcuteries
artisanales.
Sélection CARNIVALE
pour le boeuf (3 sortes)
Sélection LUIGI SALAMONE
pour le porc (4 sortes)

Anchois, sardine, 16.50 €
ventrèche de thon
de la mer Cantabrique,
à l'huile d'olive

Beignets (6 pièces) 7.50 €
Jambon et manchego

OU
Chorizo

LES ENTRÉES

Grosses gambas grillées 18.00 €
(3 pièces), bouillon thaï
aux légumes croquants,
lait de coco, citronnelle

Vitello tonnato, câpres, 12.50 €
anchois, citron confit

Mozzarella Burratta, 14.00 €
tomates de la Ferme de
Longlune, bresaola de
boeuf, gaspacho, huile
vierge

Calamars marinés à l'aïl 16.00 €
et citron confit, grillés
au Ofyr, herbes fraîches,
aïoli, fromage grec Feta
et olives noires

LA
TERRASSE

by *Benoit Neusy*

NOTRE SPÉCIALITÉ

A partager

Saumon bio

1/2 sel, mariné aux
7 épices et cuit à
l'unilatéral sur
peau, sauce raifort,
pickels de daïkon et
radis.

Pain d'antan de
chez Eric Gourdin.

La Bande complète
de 1kg 65.00 €

Pour 2 pers. 28.00 €

LES PLATS DE POISSON

Le thon rouge mi-cuit, 20.00 €
fine ratatouille,
roquette, tapenade
d'olive noire, tomates
confites, Parmigiano
Reggiano

Grosse daurade sébaste 22.00 €
grillée, focaccia à l'huile
d'olive, rouille, jus de
bouillabaisse, pommes
de terre au safran

Parillada de poissons et 26.50 €
crustacés grillés sur
OFYR, sauce romesco,
aïoli, pommes de terre
et légumes *Pour minimum. 2 csts*
par
personne

LA TERRASSE

by *Benoit Neusy*

POUR LES PETITS
ET LES GRANDS

Gourmands

Cheese burger 18.00€
maison

boeuf mûré, fromage
de ferme régional,
pommes de terre
sautées

Pain brioché de chez
Eric Gourdin

Nuggets de 12.00€
poulet
panés aux cornflakes

CÔTÉ JARDIN

Le plat végétarien

Mix de légumes 16.50€
grillés sur OFYR
et houmous

LES CHOSSES SÉRIEUSES

Sélection de porc belge 25.00 €
Déli porc, côtes présalées,
lard basse température et
Pluma, fine ratatouille,
pommes de terre de
Noirmoutier

Duo de poulpe et lard confit 22.00 €
à basse température, grillés
sur OFYR, pimientos del
piquillo, sauce romesco,
houmous au paprika

Surf and turf de short ribs 30.00 €
de boeuf et 1/2 baby
homard, épices cajun,
béarnaise façon choron

Onglet de boeuf Blanc Bleu 22.00 €
Belge en sucré-salé, épices
trappeur façon tipan, fondue
d'échalotes au Jack Daniels

LA
TERRASSE
by Benoît Neusy

BOEUF TXOGITXU

A partager... ou pas

Faux filet avec os
500gr 28.00 €

Ribeye
(entrecôte) de 22.50 €
boeuf 250gr

Côte à l'os
1kg 65.00 €

Accompagnements :
Béarnaise
façon choron
et pommes de terre
sautées

LE BOEUF TXOGITXU

La viande Txogitxu de Galice est décrétée comme une des meilleures du monde. C'est une viande extrêmement persillée, goûteuse et tendre.

Originaire d'une race à viande du Pays Basque, elle est considérée à hauteur du wagyu.

Une viande sélectionnée par Imanol Jaca, The Basque Butcher



LES DESSERTS ET FROMAGES

LA
TERRASSE
by Benoit Neusy

Camembert chaud 8.00 €
+ pains

Soupe de fruits 7.50 €
rouges à la fleur de
sureau

Tarte banane 6.00 €
chocolat

Ananas mariné aux 10.00€
épices, grillé sur
OFYR et flambé au
rhum, glace vanille
Bourbon

BIÈRES

Brasserie de l'Abbaye des rocs

Passe tout outre – 33cl - 6.5% (blonde)	4,00 €
Passe tout outre – 75 cl- 6.5% (blonde)	9,00 €
Dry aged -50cl – 10.5% Triple impériale (brune) affinée en fût de cognac	15,00 €
Blanche des honnelles – 33cl - 6%	4,00 €
Black rock (stout) – 33cl - 7.5%	4,50 €

Brasserie Dubuisson

Trolls (blonde) – 25cl - 7%	3,50 €
Pêche mel bush – 33cl - 8,5%	5,00 €
Bush Prestige (ambrée) – 75 cl - 13%	20,00 €
Bush de Charmes (blonde) – 75cl - 10,5 %	21,00 €
Bush de Nuits (ambrée) – 75cl - 13%	22,00 €

Brasserie des carrières

Diôle Bio (blonde) – 33cl - 5%	4,50 €
Diôle Ambrée – 33cl - 7,5%	4,50 €

Brasserie Dupont

Moinette (blonde) – 33cl - 8,5%	4,50 €
Moinette (blonde) – 75cl - 8,5%	10,00 €
Saison bio (blonde) – 33cl - 5,5%	4,50 €
Saison bio (blonde) – 75 cl - 5,5%	10,00 €
Rédor Pils – 25cl - 5%	3,00 €

Brasserie Caulier

4 Houblons – 33cl - 5,9%	4,50 €
Myrtille – 33cl - 6,4%	4,50 €
Paix Dieu (blonde) – 33cl - 10%	5,50 €

SOFTS

Eau plate – 1L	7,00 €
Eau pétillante – 1L	7,00 €
Eau plate – 50 cl	5,00 €
Eau pétillante – 50 cl	5,00 €
Eau plate – 25 cl	2,50 €
Eau pétillante – 25 cl	2,50 €
Coca Cola – 20 cl	3,00 €
Coca Cola zéro – 20 cl	3,00 €
Fanta orange – 20cl	3,00 €
Ice tea (nature pétillant ou pêche) – 25 cl	3,00 €
Jus Looza (pomme-cerise, tomate ou orange) – 20 cl	3,00 €
Supplément Sirop (grenadine, violette, menthe, citron)	0,50 €

APÉRITIFS

Bouteille de Champagne Sélèque	55,00 €
Coupe de Champagne Sélèque	12,00 €

Apéritif maison

Le sparkling cocktail à la fleur de sureau du Domaine	8,00 €
---	--------

Cocktails

Spritz traditionnel	10,00 €
Negroni	10,00 €
Gin du moment	13,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Capuccino, Latte Macchiato	4,00 €
Thé	4,00 €
Irish Coffee	10,00 €

DIGESTIFS

Voir service

CARTE DES VINS

Vins Blancs

	Bouteille
AOC Mâcon-Chardonnay-Les Enracinés	38,00 €
AOC La clape Brise Marine- La Négly	36,00 €
AOC Langhe Arneis – Molino Agricola	32,00 €
AOC Valencay - Lafond	28,00 €
AOC Ventoux - Jaboulet	30,00 €
AOC Pouilly-Fuissé - Sangouard	46,00 €
VDF M de Mangot	40,00 €
VDP île de Beauté Vecchio	39,00 €
IGP Lazio - Grechetto	40,00 €
IGP Côtes-du-Lot terre à la lune Combel	47,00 €

Vins Rosés

AOC Chinon – Raffault	28,00 €
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence – les 4 tours	25,00 €
AOC Côtes de Provence – L'heure bleue	33,00 €
AOC Saint Chinian Petit Bonheur – Marion Pla	25,00 €
Vin de Pays d'Oc – Domaine Salitis	24,00 €

Vins Rouges

AOC Beaujolais Lantignié – Domaine F.Berne	31,00 €
AOC Chinon Philippe Alliet	49,00 €
AOC Brouilly J Depors	38,00 €
AOC Cahors - Combel	38,00 €
VDP Syrah Jolivet	38,00 €
AOC Côtes du Rhône-Visan	38,00 €
AOC Côtes du Rhône 45° Jaboulet	34,00 €
AOC Ventoux Jaboulet	32,00 €
AOC Alsace pinot noir	31,00 €
AOC Saint-Chinian Mas de Cynangue	30,00 €
AOC Ripasso del Valpolicella La Dama	42,00 €

Demandez également la sélection du sommelier