Bistrot TERRASSE

# LA CARTE

## ENTRÉES

- Raviole frite de crabe, guacamole et pamplemousse / *Fried crab ravioli, guacamole and grapefruit* — **23 €**
- Sardine en tempura, duo de choux-fleur, salade mizuna / *Tempura sardine, cauliflower, mizuna salad* — **18 €**
- Caille au foie gras, cuisse confite et figue au vin rouge — **22 €**
  *Quail cooked with foie gras, preserved leg and fig with red wine*
- Salade d'artichauts et parmesan, copeaux de speck / *Artichoke and parmesan salad, speck shavings* — **24 €**
- Polenta crémeuse, mousse de gorgonzola à la poire et radicchio rosso — **16 €**
  *Creamy polenta, gorgonzola foam with pear and radicchio rosso*
- Bouillon de crustacés, crevettes de méditerranée, huile de sésame et petits légumes — **16 €**
  *Shellfish broth, Mediterranean shrimps, sesame oil and vegetables*

## PLATS

- Magret de canard cuit sur la peau, panais et poire rôtie — **27 €**
  *Pan seared duck breast, parsnip and roasted pear*
- Joue de boeuf au vin rouge, pomme de terre rôtie, olives et cébettes grillées — **31 €**
  *Beef cheek with red wine sauce, roasted potato, olives and grilled young onions*
- Suprême de pintade, prunes rôties et chanterelles — **30 €**
  *Guinea fowl breast, roasted plums and chanterelle mushrooms*
- Filet de dorade, tartare de moules, céleri-rave et pomme verte, émulsion de coquillages — **29 €**
  *Seabram fillet, mussel tartare with celeriac and green apple, shellfish foam*
- Filet de rouget, pommes de terre safranées et croûtons de rouille — **35 €**
  *Red mullet fillet, saffron potatoes and rouille-topped croutons*
- Pâtes noires à l'encre de seiche, coquillages au beurre d'algues et poireaux — **32 €**
  *Squid ink pasta, shellfish with seaweed butter and leeks*

## DESSERTS

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier
*Home made pastries selection by Steve Moracchini*

- Sur place / *Sitting down* — **7 €**
- A emporter / *To take away* — **5 €**

Tarte aux figues, 3 chocolats, Tarte au citron, Brownie café, Dôme chocolat - framboises, Religieuse à la framboise, Tropézienne, Chou praliné, Millefeuille, Baba au vieux rhum, Tarte tatin...

*Fig tart, Three chocolates, Lemon pie, Coffee brownie, Chocolate & raspberry dome, Raspberry religieuse, Tropézienne tart, Praliné puff pastry, Napoleon puff pastry, Aged rum baba, Aple tarte Tatin...*

**PENSEZ À COMMANDER VOTRE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**
REMEMBER TO ORDER YOUR BIRTHDAY CAKE

## MENU ENFANT

Plat + jus de fruit ou sirop à l'eau + boule de glace
*1 course + fruit juice or syrup + scoop of ice cream*

Enfant de -12 ans */ per child (-12)* — **15 €**

Poisson du jour / Steak haché / Jambon blanc - Accompagnements : Frites / Légumes / Pâtes
*Fish of the day / Ground beef / Ham - French fries / Vegetables / Pasta*

● Plats végétariens - *Vegetarian dishes* / Plats sans gluten - *gluten free dishes* - Origine des viandes : France et U.E. - Meats from France and EU
N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes - Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list
Tarifs nets en Euros / *Net rates in Euros - Service inclus / Service included* - Le restaurant est ouvert de 19h à 22h / *The restaurant is open from 7 pm to 10 pm*

VISA MasterCard CB Ticket Restaurant

Bistrot TERRASSE

# MENU DU BISTROT

**39 € - ENTRÉE + PLAT + DESSERT**
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

À DÎNER - FOR DINNER

Menu 3 plats élaboré selon le retour du marché et l'inspiration du Chef

*3-course menu based on Chef inspiration.*
*A menu to discover local products from our land and sea.*

**SUPPLÉMENT DE 16 € PAR PERSONNE POUR ACCORDS METS & VINS**
SUPPLEMENT OF 16 € PER PERSON FOR WINE PAIRING

# JUANA SWEET TIME

**Tous les jours de 15h à 18h au Bar de l'Hôtel Juana**
*Every day from 3pm to 6pm at the Hotel Juana Bar*

## FORMULES

### COZY

1 pâtisserie de Steve Moracchini
*1 home made pastry*

+

une boisson chaude
ou non alcoolisée
*1 hot drink or soft drink*

**11 €**

### GLAM

1 pâtisserie de Steve Moracchini
*1 home made pastry*

+

une boisson chaude
ou non alcoolisée
*1 hot drink or soft drink*

+

une coupe de Champagne
*1 glass of Champagne*

**20 €**

● Plats végétariens - *Vegetarian dishes* / Plats sans gluten - *gluten free dishes* - Origine des viandes : France et Allemagne - Meats from France and Germany
N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes - Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list
Tarifs nets en Euros / *Net rates in Euros* - *Service inclus* / *Service included* - Le restaurant est ouvert de 19h à 22h / *The restaurant is open from 7 pm to 10 pm*

VISA MasterCard CB Ticket Restaurant

Bistrot TERRASSE

# LA CARTE DES VINS

## ROUGE

| | 15 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| **PROVENCE** | | |
| I.G.P du Var - L'Art des Anges AB | 6 | 32 |
| Provence - Bellet - Château de Crémat | 15 | 80 |
| **VALLÉE DU RHÔNE** | | |
| Crozes-Hermitage - Delas AB | 8 | 40 |
| Côtes du Rhône "Béatus Ilé" - Saint-Préfert AB | 10 | 50 |
| I.G.P Lubéron "Court Métrage" - Domaine de la Citadelle | 6 | 32 |
| **BOURGOGNE** | | |
| Fleurie - Mas de Carra | 8 | 40 |
| Volnay - Chantal Lescure | | 95 |
| Corton - Grand Cru Follin-Arbelet | | 300 |
| **BORDELAIS** | | |
| Haut-Médoc - Château Sénéjac | 10 | 60 |
| Pomerol - Château la Croix de Gay - 2009 | | 250 |
| **LOIRE** | | |
| Sancerre - Pré Sémelé | | 55 |
| **LANGUEDOC-ROUSSILLON** | | |
| Saint-Chinian "La Pierre Plantée" - Les Eminades AB | 7 | 32 |
| Côtes du Roussillon village - "L'Esquerda" Chapoutier | 8 | 40 |
| **ITALIE** | | |
| Chianti Classico - Querciabella AB | | 65 |

## ROSÉ

| | | |
|---|---|---|
| I.G.P du Var - l'Art des Anges AB | 6 | 32 |
| Côtes de Provence - "Lou" by Peyrassol | 7 | 36 |
| Côtes de Provence - Minuty Prestige | | 50 |
| Côtes de Provence "Château de Selle" - Domaine OTT | | 85 |
| Côtes de Provence - Magnum Minuty Prestige (150cl) | | 100 |

## BLANC

| | 15 cl | 75 cl |
|---|---|---|
| **PROVENCE** | | |
| I.G.P du Var - L'Art des Anges AB | 6 | 32 |
| Côtes de Provence "Prestige" - Domaine Saint-Albert AB | 10 | 55 |
| **BOURGOGNE** | | |
| Bourgogne Chardonnay - Sylvain Loichet | 8 | 48 |
| Savigny-Les-Beaune - La Vougeraie AB | | 120 |
| Chassagne-Montrachet 1er cru Marquis de Laguiche - Joseph Drouhin | | 180 |
| **LANGUEDOC-ROUSSILLON** | | |
| IGP Hérault - "Initial" -Domaine des conquêtes | 10 | 50 |
| Saint-Chinian "Montmajou" - Les Eminades AB | | 48 |
| **LOIRE** | | |
| Sancerre - Delaporte à Chavignol | 10 | 55 |
| Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot AB | | 59 |
| **VALLÉE DU RHÔNE** | | |
| Coteaux du Lyonnais "Traboules" - Clusel-Roch | | 35 |
| Condrieu "Invitare" - Domaine Chapoutier | | 90 |
| **VINS DU MONDE** | | |
| Australie - Chardonnay "Olive Grove" - D'Arenberg | 8 | 48 |

## BLANC MOELLEUX

| | | |
|---|---|---|
| Gaillac - Mauzac - Robert Plageoles AB | 8 | 48 |

## DEMI-FLACONS

| | |
|---|---|
| Côtes de Provence - Château Minuty "Prestige" (rosé - 50cl) | 35 |
| Côtes de Provence - Château Roubine (blanc - 37,5 cl) | 27 |
| Loire - Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot AB (blanc - 37,5 cl) | 31 |
| Bordeaux - Château Malescasse 2009 (rouge - 37,5cl) | 40 |