

Bistrot TERRASSE

LA CARTE

À PARTAGER

Bagna Cauda, crème d'anchois / Vegetable basket, anchovi cream	22 €
Planche de charcuterie italienne / Italian cold cut selection	24 €
● Sélection de tomates et burrata, sauce basilic / Tomatoes and burrata, basil sauce	32 €
Bruschetta tomates, jambon cru, mozzarella, basilic <i>Bruschetta with tomatoes, cured ham, mozzarella, basil</i>	18 €

ENTRÉES

● Melon mariné au Gaillac et son granité / Melon marinated with Gaillac wine, melon granita	18 €
● Velouté glacé de concombre, espuma à la menthe / Iced cucumber soup, mint foam	14 €
● Tartare d'artichauts, olives noires et jambon cru / Artichoke tartare, olives, cured ham	20 €
Quinoa aux agrumes, gravelax de saumon / Quinoa with citrus fruit, marinated salmon	21 €
● Ceviche de daurade au lait de coco / Sea bream ceviche with coconut milk	21 €

PÂTES

● Rigatoni tomate, burrata et basilic / Rigatoni pasta with tomato sauce, burrata & basil	24 €
Fettuccini aux crevettes, bisque de crustacés / Fettuccini pasta with shrimps & shellfish bisque	26 €

PLATS

● Cabillaud rôti, sauce aioli / Roasted cod fish, garlic aioli	27 €
Wok de gambas / Shrimp wok	28 €
● Daurade sébaste snackée, jus de tomates, basilic / Snacked sea bream, tomato sauce and basil	32 €
Thon aux graines de sésame, vierge de légumes & pistou <i>Half-cooked tuna breaded with sesame seeds, Mediterranean vegetables & pesto</i>	31 €
Burger Juana (steak haché 180g, champignons, tomate, bacon, comté) / Juana's burger (180g fresh burger, mushrooms, tomato, bacon, comté)	27 €
● Filet mignon de porc, lentin de chêne, jus serré / Pork filet mignon, Shiitake mushrooms, gravy sauce	33 €
● Onglet de boeuf aux senteurs asiatiques / Asian beef back steak	30 €
● Suprême de volaille, olives taggiasches, tomates séchées <i>Chicken breast, taggiasches olives and sun-dried tomatoes</i>	26 €

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix - Garniture supplémentaire : 8 €

poêlée de légumes croquants / salade verte et parmesan / risotto croustillant aux herbes fraîches / polenta crémeuse
pommes de terre grenaille, olives et cébettes / frites maison

All our dishes are served with a choice of 1 side dish - Additional side dish : 8 €

vegetables / salad & parmesan / fresh herbs risotto / polenta / baby potatoes roasted with thyme & young onions / homemade French fries

RÔTISSERIE MAISON

Pièce de volaille ou de boeuf en rôtissoire sur commande ou à l'ardoise
Homemade rotisserie chicken or beef to order or on menu board

● 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 19h30 à 22h / The restaurant is open from 7.30 pm to 10 pm



Bistrot TERRASSE

SALAD BAR

6 INGRÉDIENTS + VINAIGRETTE - 18 €

9 INGRÉDIENTS + VINAIGRETTE - 23 €

SALADE & LÉGUMES

mesclun / mix salad
roquette / arugula
épinard / spinach
tomate / tomato
carotte / carrot
concombre / cucumber
oignon rouge / red onion
chou rouge / red cabbage
chou kale / kale cabbage
avocat / avocado

PROTÉINES

saumon / salmon
thon / tuna
poulet / chicken
pois chiche / chickpeas

GRAINES

sésame / sesame seeds
courge / squash seeds
noisettes / hazelnuts
amandes / almonds

VINAIGRETTE

moutarde / mustard
citron / lemon
tahin / tahini

CÉRÉALES

Ebly
quinoa
riz / rice
lentilles / lentils

HERBES FRAÎCHES

menthe / mint
basilic / basil
persil / parsley
coriandre / coriander



ARDOISE DU JOUR

Tous les midis, suggestions de plats du jour à l'ardoise
For lunch, dish of the day suggestion on menu board

FORMULE DÉJEUNER

PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ - 23 €

Dès la rentrée, retrouvez nos formules déjeuner
You can find our lunch menu from September

DESSERTS

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

Sur place / Sitting down

A emporter / To take away

Entremet 3 chocolats, Chou praliné, Millefeuille, Baba au rhum, Tarte au citron...
Three chocolates, Praliné puff pastry, Napoleon puff pastry, Rum baba, Lemon pie...

7 €

5 €

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 (-12 ans)
1 course + fruit juice or syrup + scoop of ice cream

18 €

Poisson du jour / Steak haché maison / Jambon blanc - Accompagnements : Frites maison / Légumes / Pâtes
Fish of the day / Homemade ground beef / Ham - Homemade 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 19h30 à 22h / The restaurant is open from 7.30 pm to 10 pm



LA CARTE DES VINS

ROSÉ

15 cl 75 cl




I.G.P du Var - l'Art des Anges 	6	32
Côtes de Provence - "Lou" by Peyrassol	7	36
Côtes de Provence - Minuty Prestige		55
Côtes de Provence "Château de Selle" - Domaine OTT		90
Côtes de Provence - Magnum Minuty Prestige (150cl)		110

ROUGE

PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 	6	32
Provence - Bellet - Château de Crémat	15	90

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage - Crozes L de Laurent Combier 	8	40
Coteaux du Lyonnais "Traboules" - Clusel-Roch 	7	36
Côtes du Rhône "Béatus Ilé" - Saint-Préfert 	10	55

BOURGOGNE

Beaujolais - Fleurie - Manoir de Carra	8	43
Marsannay - Jean Louis Trapet 		60
Corton - Grand Cru Follin-Arbelet		300


BORDELAIS

Bordeaux - Château Tire Pé 	8	40
Haut-Médoc - Château Sénéjac	10	60
Pomerol - Château la Croix de Gay - 2009		250

LOIRE

Sancerre - Pré Sémelé		40
Chinon - Château de Coulaire 		49

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Saint-Chinian "La Pierre Plantée" 	7	3
Côtes du Roussillon Village - "L'Esquerda" Chapoutier	8	70

ÉTRANGER

ESPAGNE - Ribera Del Duero - Soto & Chapoutier 		49
--	--	----

BLANC

15 cl 75 cl

PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 	6	32
Côtes de Provence "Les Genêts" - Cht. de Roquefort 	10	55

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay - Olivier Morin	8	48
Savigny-Les-Beaune - La Vougeraie 		120
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru - J. Drouhin		180

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Saint-Chinian "Montmajou" 		48
---	--	----

LOIRE

Touraine Sauvignon - Chidaine	7	34
Sancerre - Delaporte	10	55

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais "Traboules" - Clusel-Roch 	7	36
Condrieu "Invitare" - Domaine Chapoutier		90

VINS DU MONDE

Australie - Chardonnay "Olive Grove" - D'Arenberg	8	48
Italie - Marches - Pecorino Ciu Ciu 	7	40

DEMI-FLAÇONS

Loire - Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot  (blanc - 37,5 cl)		31
Côtes de Provence - Château Minuty "Prestige" (rosé - 50cl)		35
Bordeaux - Margaux - La Bastide Dauzac (rouge - 37,5cl)		40