

Bistrot TERRASSE

LA CARTE

À PARTAGER

- Planche de charcuterie italienne / *Italian cold cut selection* 21 €
- Sélection de tomates et burrata, sauce basilic / *Tomatoes and burrata, basil sauce* 32 €
- Bruschetta tomates, jambon cru, mozzarella, basilic / *Bruschetta with tomatoes, cured ham, mozzarella, basil* 16 €

ENTRÉES

- Tartare d'artichauts, olives noires et jambon cru / *Artichoke tartare, olives, cured ham* 20 €
- Quinoa aux agrumes, gravelax de saumon / *Quinoa with citrus fruit, gravelax salmon* 21 €
- Velouté glacé de concombre, espuma à la menthe / *Iced cucumber soup, mint foam* 14 €
- Pommes de terre à la crème de graines de moutarde, hareng fumé, raifort / *Potatoes with mustard seed cream, smoked herring, horseradish* 16 €
- Ceviche de daurade au lait de coco / *Sea bass ceviche with coconut milk* 21 €

PÂTES

- Rigatoni tomate, burrata et basilic / *Rigatoni with tomatoes, burrata & basil* 24 €
- Fettuccini aux crevettes, bisque de crustacés / *Shrimp fettuccini & shellfish bisque* 26 €

PLATS

- Cabillaud rôti, sauce aïoli / *Roasted cod fish, garlic aioli* 27 €
- Daurade sébaste snackée, jus de tomates, basilic / *Snacked sea bass, tomato juice and basil* 32 €
- Thon aux graines de sésame, vierge de légumes & pistou / *Tuna with sesame seeds, vegetables with pistou sauce* 31 €
- Burger Juana (steak haché maison, bacon, comté) / *Juana's burger (homemade ground beef, 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 / *Chicken breast, taggiasches olives and sun-dried tomatoes* 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 €
seasonal vegetables / salad & parmesan / crispy fresh herbs risotto / polenta
potatoes grenaille with olives & 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 12h à 14h et de 19h à 21h30 / *The restaurant is open from noon to 2pm and from 7pm to 9:30pm*



Bistrot TERRASSE

FORMULE DÉJEUNER

PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ - 23 €

Formule servie au déjeuner du lundi au samedi
Lunch menu served from Monday to Sunday

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

DESSERTS

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier

Home made pastries selection by Steve Moracchini

Sur place / Sitting down

A emporter / To take away

7 €

5 €

Tarte Bourdalou à la poire, 3 chocolats, Chou praliné, Millefeuille, Baba au rhum, Tarte au citron...

Pear Bourdalou tart, Three chocolates, Praliné puff pastry, Napoleon puff pastry, Rum baba, Lemon pie...

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 12h à 14h et de 19h à 21h30 / The restaurant is open from noon to 2pm and from 7pm to 9:30pm



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-FLACONS

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