

Bistrot TERRASSE

LA CARTE

proposée au dîner uniquement / served only for dinner

À PARTAGER

- Bruschetta (basilic ou mozzarella ou jambon cru) / *Bruschetta (basil or mozzarella or cured ham)* 16 €
- Planche végétarienne (onion rings, taboulé oriental, tzatziki, guacamole et wraps croustillants) 22 €
Veggie selection (onion rings, oriental tabbouleh, tzatziki, guacamole, crispy wraps)
- Planche du Chef (charcuterie italienne et fromages) / *Italian cold cut & cheese selection* 28 €
- Planche asiatique (nems aux crevettes, gyosas au poulet, samoussas aux légumes) 32 €
Asian selection (shrimp nems, chicken gyosas, veggie samossas)

ENTRÉES

- Velouté de courge, graines torrifiées / *Squash velouté, roasted seeds* 14 €
- Sardines de Méditerranée à l'huile d'olive et croûtons aillés 16 €
Mediterranean sardines with olive oil and garlic croutons
- ✂️ Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan 21 €
Beef carpaccio and parmesan cheese
- ✂️ Tartare de saumon et avocat / *Salmon tartare and avocado* 18 €
- Tomates, burrata et basilic / *Tomato salad, burrata cheese and basil* 20 €

PÂTES

- Gnocchi jambon et truffe / *Gnocchi with ham & truffle* 21 €
- Penne tomates et burrata / *Penne with tomatoes & burrata* 20 €
- Linguine au pistou / *Linguine with pesto sauce* 22 €
- Risotto au jus de viande / *Risotto with gravy sauce* 26 €
- Wok poulet / *Chicken wok* 24 €
- Wok gambas / *Prawn wok* 28 €

PLATS

- Bar snacké, sauce vierge / *Pan-seared sea bass, vierge sauce* 23 €
- ✂️ Cabillaud vapeur, sauce aïoli / *Steamed cod fish, garlic aioli* 24 €
- Bourride de merlu / *Hake bourride* 26 €
- ✂️ Thon mi-cuit, sauce curcuma / *Seared tuna, turmeric sauce* 31 €
- Saucisses Pérugine aux lentilles / *Perugina sausages with lentils* 23 €
- Burger Juana (steak haché maison, bacon, cheddar) / *Juana's burger (homemade ground beef, bacon, cheddar)* 24 €
- Joue de cochon en cocotte / *Pork cheek in casserole* 28 €
- Magret de canard rôti, jus de viande / *Roasted duck breast, grave sauce* 29 €
- Tagliata d'entrecôte, roquette et tomate / *Beef tagliata, arugula and tomato* 32 €

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

poêlée de légumes / salade verte et parmesan / écrasé de pomme de terre / panisses / 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 / mashed potatoes / chickpea fries / 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		50
Côtes de Provence "Château de Selle" - Domaine OTT		85
Côtes de Provence - Magnum Minuty Prestige (150cl)		100

ROUGE

PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 	6	32
Provence - Bellet - Château de Crémat	15	80

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage - Crozes Combiér	8	40
Coteaux du Lyonnais "Traboules" - Gamay	7	36
Côtes du Rhône "Béatus Ilé" - Saint-Préfert 	10	50

BOURGOGNE

Beaujolais - Fleurie - Manoir de Carra	8	40
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		55
-----------------------	--	----

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Saint-Chinian "La Pierre Plantée" 	7	32
Côtes du Roussillon Village - "L'Esquerda" Chapoutier	8	70

ÉTRANGER

ESPAGNE - Ribera Del Duero - Soto & Chapoutier		51
--	--	----


BLANC

15 cl 75 cl

PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 	6	32
Côtes de Provence "Prestige" - Domaine Saint-Albert 	10	55

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay - Chavy Chouet	8	48
Savigny-Les-Beaune - La Vougeraie 		120
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru - Marquis de Laguiche - J. Drouhin		180

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

LOIRE

Touraine Sauvignon - Chidaine	7	34
Sancerre - Delaporte	10	55


VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu "Invitare" - Domaine Chapoutier		90
--	--	----

VINS DU MONDE

Australie - Chardonnay "Olive Grove" - D'Arenberg	8	48
---	---	----

DEMI-FLAÇONS

Loire - Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot  (blanc - 37,5 cl)		31
Côtes de Provence - Château Minuty "Prestige" (rosé - 50cl)		35
Bordeaux - St Estèphe - Château Le Bosq 2010 (rouge - 37,5cl)		40