

MENU Les Terrasses 32,50€

Composition des plats sur la carte

Os à Moelle

Ou Caviar d'aubergine

Ou Petite salade de fromages de chèvre panés

Ou Petite friture de Joels

-- --

Burger des Terrasses

Ou Burger végétarien

Ou Poisson du marché

Ou Travers de porc

Ou Tartare de bœuf classique

-- --

Dessert ou fromage au choix ou glace 2 boules

FROMAGES

- Faisselle de vache, crème fraîche ou coulis de fruits rouges 4,50€
- Cerveille de Canuts (faisselle, échalote, ciboulette, ail, vin blanc, crème fraîche, huile d'olive) 5,50€
- Sélection de fromages 8,00€

DESSERTS

- Fruit frais de saison 8,00€
- Tarte citron meringuée 8,00€
- Moelleux cœur coulant chocolat noir 8,00€
- Crème caramel 6,00€
- Mousse au chocolat noir 6,00€
- Crème glacée ou Sorbet

Demandez notre carte

Sélection Gérard Cabiron Meilleur Ouvrier de France

Menu Enfant 12.50€

Steak haché frais charolais ou Filet de poisson frais

Frites ou Légumes de saison froids

Crème caramel ou Mousse au chocolat ou 1 Boule de Glace

ENTRÉES

- **Duo d'Os à Moelle coupe « bateau »**, sel de Guérande, pain grillé à l'huile d'olives 9,50€
- **Caviar d'aubergines, galette de Socca** 8,50€
(Echalote, ail, huile d'olive, Socca : galette de pois chiche)
- **Salade de fromages de chèvre panés** Entrée 8.00€
(Salade verte, tomate, pickles d'oignons rouges, sauce salade) Plat 15.00€
- **Gravlax de truite de l'Isère maison Murgat** Entrée (salade verte) 100Gr 12.00€
(Poisson frais, herbes aromatiques, zestes d'agrumes, sel) **Plat** (Légumes de saison froids et salade verte) 180Gr 21.50€
- **Friture de Joels, cervelle de Canuts** 100Gr 7.50€
(Petits poissons d'eau de mer frits) 200Gr 15.00€

PLATS

- **Onglet de bœuf Charolais**, sauce béarnaise 200Gr 23,00€
400Gr 44,00€
(Bœuf charolais origine France, boucherie Yves Raymond Crémieu, frites et légumes de saison froids)
- **Tataki de magret de canard**, frites et légumes de saison froids 180Gr 25,00€
(Canard origine France, mariné à la sauce soja sucré et salé, ail, gingembre, citron vert, graines de sésame)
- **Tartare de bœuf Charolais « Classique »** frites, salade 180Gr 20,00€
Mélangé mais non assaisonné 360Gr 36,00€
(Bœuf Charolais origine France coupé aux couteaux, échalote, cornichons, câpres, ciboulette, jaune d'œuf)
- **Tartare de bœuf Charolais « Les Terrasses »** frites, salade 180Gr 24,00€
Mélangé mais non assaisonné 360Gr 46,00€
(Bœuf Charolais origine France coupé aux couteaux, échalote, avocat, paprika fumé, huile d'olive, jaune d'œuf)
- **Poisson frais du marché 180Gr** 21,50€
(Riz et légumes de saison froids)
- **Tartare de truite de l'Isère, Maison Murgat 180 Gr** 21,50€
(Poisson frais, huile de noisette, échalote, ciboulette, citron, riz, légumes de saison froids)
- **Burger des Terrasses au fromage coulant**, frites et salade *Demandez le fromage du moment* 19,50€
(Steak haché frais 150 Gr Charolais) **Avec double Steak** 26,00€
(Pain burger, lard fumé, salade verte, tomate, oignons pickles, ketchup au paprika fumé)
- **Pâtes de blé dur semi complet sélection de la Ferme aux Bon'Air -Trept** 18,50€
(Pâtes sans additif et conservateur issue d'une agriculture raisonnée, sauce parmesan, jambon cru Serrano)
- **Burger végétarien**, frites et salade Demandez le fromage du moment 18.50€
(Pain burger, galette de pommes de terre, aubergine grillée, pesto, pickles d'oignons rouges)
- **Travers de porc**, sauce BBQ maison 18.50€
(Porc origine France cuit en basse température, frites et légumes de saison froids)
- **Magret de canard environ 350Gr**, sauce aux poivres 27,00€
(Canard origine France, frites et légumes de saison froids)