



RESTAURANT & CÔTÉ BAR
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



CARTE ETE / SUMMER 2025

Merci d'avoir choisi Terraë Truffe & Vin pour passer un moment agréable et goûter à nos plats et aux vins que nous sommes heureux de vous faire partager.

Thank you for coming at Terraë's Truffle & Wine to have a good time and taste our dishes and the wines we are happy to share with you.

Avec nos plats, nous vous proposons 2 variétés de truffes :

La *Tuber Aestivum*, truffe blanche d'été de la St Jean (White summer truffle)
la *Tuber Melanosporum* truffe noire d'hiver infusée dans de l'huile d'olive. (Black winter truffle)

Nos plats sont proposés **avec (AT) ou sans truffe (ST)** selon votre choix, sans arômes artificiels ni naturels ajoutés .

Our dishes are offered **with (AT) ou without (ST)** truffles according to your choice, without synthetic or natural added aromas.

Et surtout, choisissez bien les vins qui vont avec... Bon Appétit !
And above all, choose the adequate wines matching with...Enjoy!



SUR RESERVATION UNIQUEMENT (une semaine à l'avance) :

Pour vous faire plaisir à 4 : L'original Oeuf à la Coque d'Autruche avec ses mouillettes et sa chiffonnade de jambon

(1 oeuf d'autruche = 24 oeufs de poule env.)

45€ /pers + 5€ avec truffe



RESTAURANT & CÔTÉ BAR
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Pour bien démarrer :

en 3 formats

la classique Brouillade TERRAE à la truffe noire

Apéro 7€

Entrée 14€

Plat 21 €

ENTREES / STARTERS

ST-----AT

- Œuf cocotte aux 2 courgettes, chips de lard, croutons **COOKAL®** 12----17 €
- Papeton d'aubergine, morille farcie, coulis tomate et coriandre
VEG 12----17 €
- Caillettes « TERRAE » et son jus réduit 16----22 €

PLATS / MAIN COURSES

- Volaille flambée en brochette, écrasé d'Agata **COOKAL®** 21----28 €
- Brochette de gambas flambées marinées façon thaï et fenouil confit
COOKAL® 24----31 €
- Tartare de Bœuf 180g, Tartufata, Parmesan et Rösti de pomme de terre 26----33 €
- Risotto (riz Carnaroli Gallo) façon Parmeggiani **VEG** 21----28 €

FROMAGES/ CHEESES

- Assiette gourmande de 3 fromages 13---18 €
+ le verre de vin original sélectionné par TERRAE + 6 €

DESSERTS

- Salade de fruits frais, sirop vanille/verveine, sorbet framboise 12----16 €
- Entremet chocolat, glace vanille truffée, crème anglaise 12----16 €
- Tiramisu Amaretto 12----16 €

COOKAL® : Expérience de cuisson/flambage à table ! Experience with Fire on table !