

# TERRASSE

BY JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

## COCKTAILS SIGNATURE

230

### **COS'MOROCCAN**

VODKA INFUSÉE À LA MARJOLAINE, CITRON VERT,  
JUS DE CRANBERRY, COINTREAU

### **SAGE MARGARITA**

TEQUILA INFUSÉE À LA SAUGE, JUS DE CITRON, COINTREAU

### **BASIL TOUCH**

BEEFEATER, ANANAS FRAIS, BASILIC, JUS DE CITRON

### **TULUM'S TWIST**

TEQUILA INFUSÉE À LA MENTHE,  
MAHIA À L'ANIS, SOUR MIX, FRENCH BITTER

TARAMA AUX OURSINS 230  
TOAST MELBA CROUSTILLANT

MESCLUN D'HERBES ET SALADES 110  
HUILE D'OLIVE, CITRON

ARTICHAUTS DU PAYS VAPEUR 190  
VIEUX VINAIGRE, AGRUMES, SÉSAME

SALADE DE FENOUIL FINEMENT RÂPÉ 230  
POUTARGUE, STRACCIATELLA, AGRUMES

AVOCAT GRILLÉ 260  
CONDIMENT DE POUTARGUE, GRENADE

THON ROUGE À CRU 380  
MILLE FLEURS, RADIS

DAURADE EN GRAVELAX MARINÉE À L'ANETH 290  
VINAIGRE DE CONCOMBRE

"PIT'ZZA" SAUMON FUMÉ 290  
FROMAGE BLANC, CITRON VERT, ANETH

CARBONARA DE CALMARS SAUVAGES 190

CARBONARA DE CALMARS SAUVAGES 190  
BŒUF FUMÉ

## POUR TOUJOURS AU SELMAN

ŒUFS MIMOSA TRADITIONNEL 130

ŒUFS MIMOSA 210  
ŒUFS DE SAUMON, ANETH

TOMATES MOZZARELLA DI BUFALA 270  
BASILIC, HUILE D'OLIVE

LA FAMEUSE ROMAINE 190  
SAUCE CAESAR, ANCHOIS, CROUTONS

CARPACCIO 230  
COMME ON L'AIME À VENISE

LE CLUB SANDWICH 270

MAÏS AU BARBECUE, JAMBON DE BŒUF 280  
PARMESAN COMME UN RISOTTO

POULPE DE ROCHE AU BARBECUE 270  
CONDIMENT TOMATE, OLIVES, CÂPRE  
ET HARICOTS BLANCS

RIGATONI DE HOMARD LÉGÈREMENT ÉPICÉ 480  
BISQUE

PAILLARD DE VOLAILLE SUR LA BRAISE 270  
TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA

## LES PIQUÉS

PIQUÉ DE SAUMON EN AIGRE-DOUX 330  
LÉGUMES AU JUS MIJOTÉS

PIQUÉ DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE 540  
SAUCE AU POIVRE

PIQUÉ DE MIXED GRILL D'AGNEAU 350  
SAUCE DIABLE

PIQUÉ DE FILET DE BŒUF 360  
SAUCE HERBACÉE

## EN PLUS

POMMES ALLUMETTES 70

POMMES MOUSSELINE 70

LÉGUMES DES JARDINS 70  
ÉTUVÉS AU CERFEUIL

RIZ POÊLÉ CROUSTILLANT 90

PÂTES À LA TOMATE 110

## DESSERTS

|   |       |                  |
|---|-------|------------------|
| ANANAS, GRENADE, AGRUMES SURPRISE<br>MENTHE FRAÎCHE     | V P L | 140              |
| CHURROS<br>CAMEL AU BEURRE DEMI-SEL                     | V     | 110              |
| GRATIN SOUFFLÉ DE CHOCOLAT PUR ORIGINE<br>GLACE VANILLE | V P   | 220              |
| CRÈME BRÛLÉE À LA GOUSSE DE VANILLE<br>POUR 2           | V P   | 140<br>PAR PERS. |

-  PORC
-  VEGETARIEN
-  SANS LACTOSE
-  SANS GLUTEN
-  POISSON DE PÊCHE LOCALE
-  PRODUIT LOCAL