

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 TOAST MELBA CROUSTILLANT		260
MESCLUN D'HERBES ET SALADES HUILE D'OLIVE, CITRON	 	120
ARTICHAUTS DU PAYS VAPEUR VIEUX VINAIGRE, AGRUMES, SÉSAME		210
SALADE DE FENOUIL FINEMENT RÂPÉ POUTARGUE, STRACCIATELLA, AGRUMES		260
AVOCAT GRILLÉ CONDIMENT DE POUTARGUE, GRENADE		290
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE À CRU MILLE FLEURS, RADIS	 	420
DAURADE EN GRAVELAX MARINÉE À L'ANETH VINAIGRE DE CONCOMBRE		320
POULPE DE ROCHE, POIS-CHICHE RAFRAÎCHIS CORIANDRE, HUILE D'OLIVE, SUMAC		190
CARBONARA DE CALMARS SAUVAGES	  	210
CARBONARA DE CALMARS SAUVAGES BŒUF FUMÉ	 	210
POUR TOUJOURS AU SELMAN		
ŒUFS MIMOSA TRADITIONNEL		150
ŒUFS MIMOSA ŒUFS DE SAUMON, ANETH		230
TOMATES MOZZARELLA BASILIC, HUILE D'OLIVE		300
LA FAMEUSE ROMAINE SAUCE CAESAR		210
CARPACCIO COMME ON L'AIME À VENISE		260
"PIT'ZZA" SAUMON FUMÉ		320
CLUB SANDWICH, POMMES FRITES		300
LE BIG BURGER, FRITES		300

MAÏS GRILLÉ 310
COMME UN RISOTTO AU PARMESAN

PACCHIERI DE HOMARD LÉGÈREMENT ÉPICÉ 530
BISQUE

PAILLARD DE VOLAILLE SUR LA BRAISE 300
TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA

CÔTE DE VEAU EN COCOTTE 420
CRÈME, MORILLES

LES PIQUÉS

PIQUÉ DE SAUMON EN AIGRE-DOUX 370
LÉGUMES AU JUS MIJOTÉS

PIQUÉ DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE 600
SAUCE AU POIVRE

PIQUÉ DE MIXED GRILL D'AGNEAU 390
SAUCE DIABLE

PIQUÉ DE FILET DE BŒUF 400
SAUCE HERBACÉE PIMENTÉ

EN PLUS

POMMES ALLUMETTES 80

POMMES MOUSSELINE 80

LÉGUMES DES JARDINS 80
ÉTUVÉS AU CERFEUIL

RIZ POÊLÉ CROUSTILLANT 100

PÂTES À LA TOMATE 120

DESSERTS

ANANAS, GRENADE, AGRUMES SURPRISE MENTHE FRAÎCHE	V ① ②	160
CHURROS CARAMEL AU BEURRE DEMI-SEL	V	120
GRATIN SOUFFLÉ DE CHOCOLAT PURE ORIGINE GLACE VANILLE	V ①	250
CRÈME BRÛLÉE À LA GOUSSE DE VANILLE POUR 2	V ①	260
DÉGUSTATION DE GLACES ET SORBETS		170

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