

LES TERRASSES DU PORT



Restaurant - Bar à cocktails

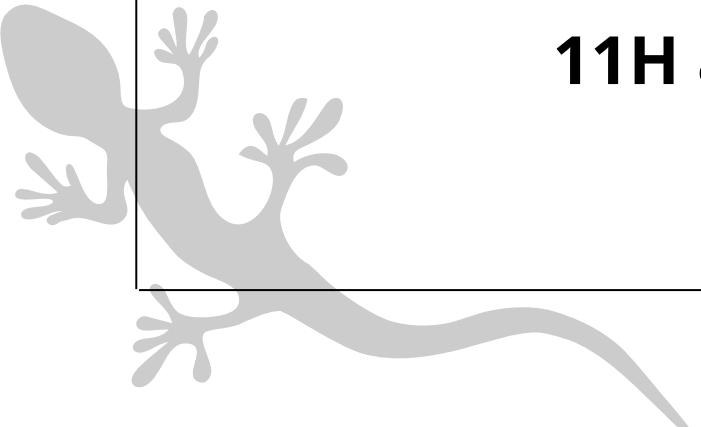
HORAIRES D'OUVERTURE

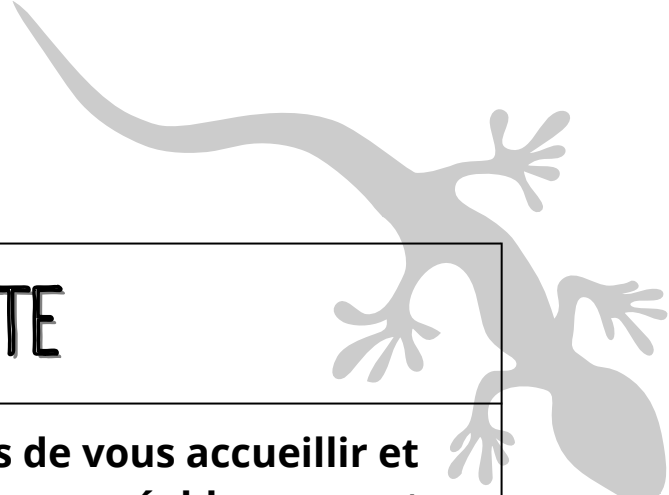
**Lundi et Mardi
Fermé**

**Mercredi et Jeudi
11H à 14H**

**Vendredi et Samedi
11H à 14H
et
18H à 02H**

**Dimanche
11H à 15H**





LA CARTE

Parce que nous sommes ravis de vous accueillir et soucieux de vous faire passer un agréable moment, nous apportons une attention particulière à la qualité de nos produits.

Tous nos plats sont faits maison et nous travaillons, presque exclusivement, avec des produits frais. Tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés chez des fournisseurs de confiance qui travaillent aussi pour satisfaire vos papilles.

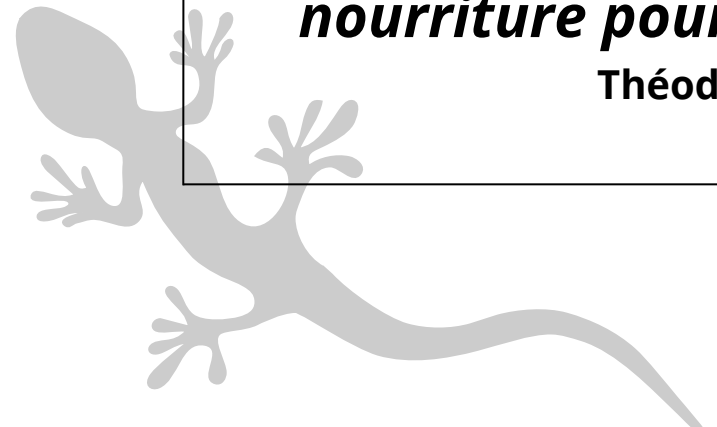
Parce que l'ambiance est tout aussi importante, notre équipe est présente pour vous, en cuisine comme en salle.

Et parce que les enfants aussi ont droit au meilleur, les nuggets sont élaborés à partir de filets de poulets panés aux cornflakes, le poisson avec du filet de cabillaud pané et le steak est haché façon bouchère.

Pour votre plaisir, la musique accompagnera chaque moment passé chez nous.

"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur"

Théodore Zeldin



NOS PLANCHES À PARTAGER

La cochonaille

Assortiment de charcuterie et paté au piment d'espelette
18€

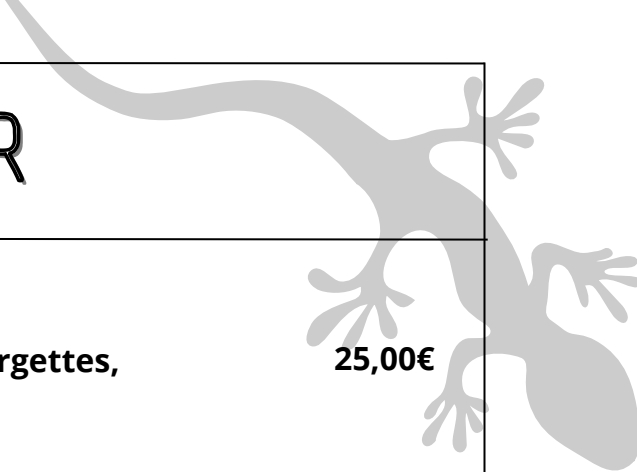
La méditerranéenne

Halloumi grillé, poivrons rôtis, olives de Kalamata et pain pita
19€

POUR BIEN DÉMARRER

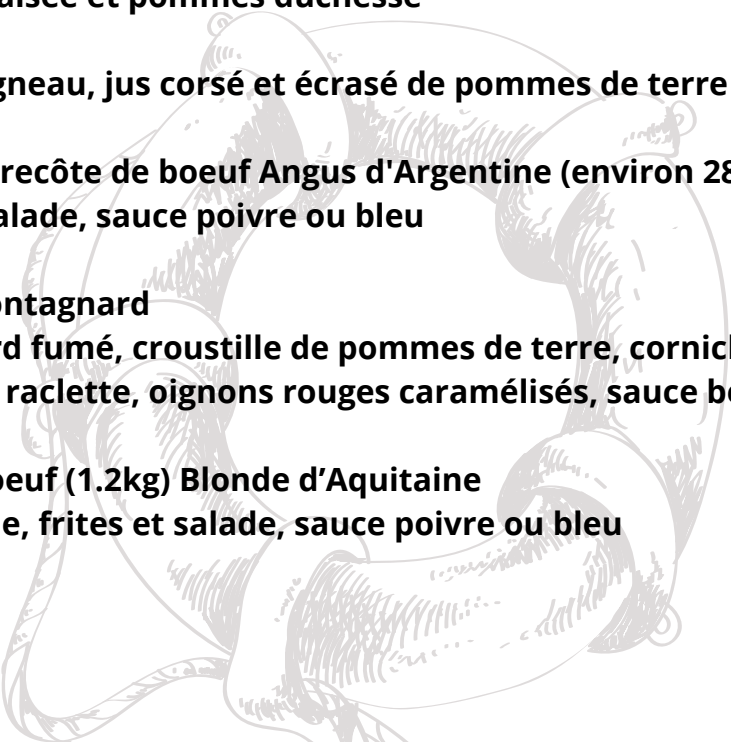
6 Huîtres Laban (Laban N°3)	13,00€
12 Huîtres Laban (Laban N°3)	25,00€
6 Huîtres gratinées au parmesan, fondue de poireaux et échalotes	17,00€
Ballotine de Foie gras mi-cuit, confiture de poivrons	19,00€
Gravlax de saumon	17,00€
Oeuf cocotte au chorizo ou carbonara	11,00€
Salade de camembert pané, bacon, pickles d'oignons rouge et noix	14,00€
Tartine savoyarde Fromage à raclette, pommes de terre, serrano, chorizo cornichon, pickles, salade, tomates cerises	12,00€

LA MER



Risotto aux gambas, champignons et courgettes, crème aux crustacés	25,00€
Pavé de St Pierre en bouillon thaï Vermicelles de riz, carottes et courgettes	23,00€
Moules (800g) à la Crème au Chorizo ou Crème à l'échalote Frites maison	20,00€
Daurade Royale entière grillée, crème au beurre et échalotes Pommes grenaille et légumes croquants	26,00€
Tentacules de poulpe grillées pommes de terre rissolées et tomates confites	31,00€

LA TERRE



Ris de veau grillé, sauce aux cèpes sucrine braisée et pommes duchesse	23,00€
Souris d'agneau, jus corsé et écrasé de pommes de terre	27,00€
Noix d'entrecôte de boeuf Angus d'Argentine (environ 280g) Frites et salade, sauce poivre ou bleu	29,00€
Burger montagnard Steack, lard fumé, croustille de pommes de terre, cornichon, fromage à raclette, oignons rouges caramélisés, sauce béarnaise	20,00€
Côte de Boeuf (1.2kg) Blonde d'Aquitaine Os à moelle, frites et salade, sauce poivre ou bleu	78,00€

En cas de besoin, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos équipes

LA MONTAGNE

Raclette (minimum 2 pers)

Fromage, Pommes de terre, charcuterie, champignons,
cornichons et tomates cerises

Classic

29,00€/pers

Morbier

30,00€/pers

Fondue (minimum 2 pers)

4 Fromages de savoie

23,00€/pers

(Emmental, Abondance, Beaufort, Comté)

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto aux légumes

17,00€

POUR LES PETITS MOUSSAILLONS

10€ JUSQU'À 10 ANS

Un sirop (parfum au choix), ou Soda
ou jus de fruits (supplément 1€)

Steack haché, poisson pané ou nuggets de poulet
frites ou légumes du moment

Une boule de glace (parfum au choix)

En cas de besoin, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos équipes

POUR PROLONGER EN DOUCEUR

Assiette de fromages 10,00€
Comté 18 mois, St Nectaire fermier,
Brebis basque, Ste Maure de Touraine

Île flottante 7,00€

Charlotte au chocolat 8,00€

Crème brûlée à la vanille 8,00€

Chou XXL façon profiterole 10,00€

Tiramisu au speculoos 9,00€

Brioche façon pain perdu, 9,00€
caramel beurre salé et glace vanille

Café gourmand 11,00€

Café Affogato "Belverder" 16,00€

Irish/Jamaïcain coffee 11,00€

Expresso Nino 11,00€
Vodka, liqueur de café, expresso
(servi glacé)

Glaces et sorbets
Voir la carte des glaces Mövenpick

Nous espérons que vous avez apprécié
votre repas, autant les plats
que vous avez dégustés
que le service et l'ambiance du restaurant.

Au plaisir de vous accueillir de nouveau !

Uniquement à partir de 18h00

BAR À TAPAS

Planche des Terrasses	35,00€
Charcuterie, accras de morue, chorizo, encornets frits, pâté, friture de petits poissons, croquetas	
La cochonaille	18€
Assortiment de charcuterie et paté au piment d'espelette	
La méditerranéenne	19€
Halloumi grillé, poivrons rôtis, olives de Kalamata et pain pita	
Planche de charcuteries (200g)	14,00€
Jambon Serrano, chorizo, lomo, fuet	
Planche de Jambon Serrano Duroc (150g)	11,00€
Pâté des Terrasses au cochon et piment d'espelette	6,00€
Planche de fromages	15,00€
St Nectair, Ste Maure, Comté 18 mois, Brebis Basque	
Foie gras mi-cuit	19,00€
Encornets frits	8,00€
Rabas (lamelles d'encornet panées)	9,00€
Accras de morue maison	8,00€
Croquetas de jambon ibérique	9,00€
Chorizo frais grillé	7,00€
Friture de petits poissons	6,00€
Camembert lardé rôti	12,00€
Pommes de terre grenaille façon bravas	6,00€
Halloumi grillé et pain pita	12,00€

En cas de besoin, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes à nos équipes



NOS EAUX MICROFILTRÉES

Aqua Chiara Plate 75Cl 2,00€

Aqua Chiara Pétillante 75cl 3,00€

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE (14CL)

VINS ROUGES

GRAVES: KRESSMANN GRANDE RESERVE 6,00€

PESSAC LÉOGNAN: CHÂTEAU D'ECK 7,50€

BOURGOGNE: PHILIPPE LE HARDY 9,00€

VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE: CUVÉE AZUR 5,50€

CÔTES DE PROVENCE: WHISPERING ANGEL 6,00€

VINS BLANCS

CÔTES DE GASCOGNE: TARIQUET (SEC) 5,00€

CÔTES DE GASCOGNE: TARIQUET (MOELLEUX) 6,00€

ENTRE DEUX MERS: LE LOUVETIER 6,00€

GRAVES: KRESSMANN GRANDE RESERVE 6,00€

