

LES TERRASSES DU PORT

Restaurant – Bar à cocktails

HORAIRES D'OUVERTURE

**DU MARDI AU DIMANCHE
DE 10H à 02H**

**SERVICE RESTAURATION
DE 12H à 14H
et
DE 19H à 22H**

TAPAS A PARTIR DE 18H



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.

Nous élaborons maison presque la totalité des plats et travaillons en grande majorité avec des produits frais. Tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés chez des fournisseurs de confiance qui travaillent eux 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

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	18,00€
Assortiment de charcuterie et paté au piment d'espelette	
La méditerranéenne	19,00€
Halloumi grillé, poivrons rôtis, olives de Kalamata et pain pita	
La Medze Kalios 	21,00€
Houmous, Tzatziki, Tarama, aubergine fumée 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	
Encornets frits	8,00€
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€
Piquillos farcis au thon et légumes	8,00€
Tapenade et anchoïade, pain Pita	11,00€

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

NOS PLANCHES À PARTAGER

La Cochonnaille

Assortiment de charcuterie et paté au piment d'Espelette

18,00€

La Méditerranéenne

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

19,00€

La Medze Kalios

Houmous, Tzatziki, Tarama, aubergine fumée et pain pita

21,00€

ENTRÉES

Crevettes OSO de Madagascar (6pc)

18,00€

Bulots épicés (350g)

12,00€

6 Huîtres Laban (Laban N°3)

13,00€

12 Huîtres Laban (Laban N°3)

25,00€

6 Huîtres gratinées, fondue de poireaux et échalotes

17,00€

Ballotine de Foie gras mi-cuit, compoté de pomme

19,00€

Gravlax de boeuf, pickles de légumes et graines de moutarde

17,00€

Burratina et tomates ananas

16,00€

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

PLATS

Risotto du moment selon arrivage

XX€

Moules (800g)

20,00€

Crème au Chorizo, Crème à l'échalote, crème au roquefort, Marinière

Frites maison

Filet de maigre poêlé, beurre aux agrumes

27,00€

Espagnole de légumes

Noix d'entrecôte de boeuf Angus d'Argentine

29,00€

Frites et salade, sauce aux poivres ou roquefort
(environ 280 grs)

Burger des terrasses

20,00€

Smash steack de boeuf, cheddar, oignons confits, sauce barbecue
bun roll

Magret de canard rôti, sauce cerise amarena, soja et agrumes

22,00€

Légumes de saison

Linguine pesto de pistache et burrata

17,00€



**Viandes et poissons du jour
sur ardoise selon les arrivages**

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

LE COIN FRAICHEUR

Salade caesar au poulet et bacon 18,00€

Tartare de boeuf au couteau 22,00€

Frites et salade

Tartare de Mahi-Mahi 22,00€

Frites et salade

Poke bowl au saumon 22,00€

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)



DESSERTS

Assiette de fromages	10,00€
-----------------------------	---------------

Comté 18 mois, St Nectaire fermier,
Brebis basque, Ste Maure de Touraine

Pavlova aux fruits du moment	9,00€
-------------------------------------	--------------

Délice chocolat noisette	9,00€
---------------------------------	--------------

Crème brûlée à la vanille	8,00€
----------------------------------	--------------

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	12,00€
-------------------------------	---------------

Expresso Nino	12,00€
----------------------	---------------

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 !

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: LES FORTUNES

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€