LES TERRASSES

RESTAURANT LOUNGE

CARTE BRASSERIE
Tous les midis du lundi au dimanche
de 12H00 à 14H30

CARTE GOURMANDISES Sucrées & Glaces
Espace Coworking
Tous les après-midis

CARTE TAPAS & PIZZAS
Tous les soirs du lundi au samedi
de 18H00 à 22H00

Evènement, anniversaire, mariage, soirée d'entreprise, team building, privatisation ....

Contactez nous

04 93 09 91 20
Contact@lesterrassesallin.fr

www.lesterrassesallin.fr

LES SALADES

L' ASIATIQUE ..... 16,50€
Nouilles soba, crudités, nem végétarien, dés de tofu snacké au soja.

CAESAR ..... 17,00€
Poulet croustillant, œuf mollet , poitrine fumée crispy, croûtons, Grana Padano AOP, tomates cerises, sucrine.

BURRATA ..... 17,00€
Burrata, tomates d'antan, roquette, olives, foccacia, pignons.

POKE VÉGÉTARIEN ..... 17,00€
Riz vinaigré, cœur de palmier, chou rouge pickles, tomates, fèves de soja, ananas, carottes rapées, wakamé, concombre, avocat, oignons frits.

POKE THON MI-CUIT OU SAUMON GRAVLAX ..... 18,50€
Riz vinaigré, cœur de palmier, chou rouge pickles, tomates, fèves de soja, ananas, carottes rapées, wakamé, concombre, avocat, oignons frits.

NIÇOISE ..... 18,50€
Thon snacké mi-cuit, œuf dur, mesclun, crudités.

Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles

BURGERS

Servis avec frites et salade.

ANGUS BACON BURGER ..... 19,00€
Steak de bœuf Angus, tomates, oignons confits, cheddar, poitrine fumée.

VEGGIE BURGER ..... 18,00€
Steak de soja, tomates, oignons rouges, cheddar, salade, fromage blanc citronné aux herbes.

CHICKEN BURGER ..... 18,00€
Filet poulet pané, fromage blanc aux herbes, cheddar, oignons rouges, tomates, salade, avocat.

PÂTES

LINGUINE AL VERDURE ..... 17,00€
Sauce tomate et légumes confits.

RIGATONI ALL'AMATRICIANA ..... 18,00€
Sauce tomate, Saucisse Nduja (pimentée) et Pecorino.

TORTELLI AL TARTUFO ..... 20,00€
Farçis à la burrata et crème de truffe.

Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles

PIZZAS

MARGHERITA ..... 12,00€
Tomates, mozzarella, olives.

REGINA ..... 14,00€
Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives.

QUATTRO STAGGIONI ..... 14,50€
Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, poivrons, artichauts.

QUATTRO FORMAGGI ..... 14,50€
Tomates, mozzarella, Pecorino, parmesan, Roquefort.

CALABRIA ..... 15,00€
Tomates, mozzarella, saucisse Nduja (pimentée), aubergine, persillade, parmesan, olives.

CARNE ..... 15,50€
Tomates, mozzarella, bœuf haché, oignons, champignons, œuf.

PARMA ..... 16,00€
Ricotta, Parme, mozzarella, tomates confites, roquette, olives.

BOLOGNA ..... 16,00€
Stracciatella, pistache, mozzarella, mortadelle, pousse d'épinards frais.

BURRATA ..... 16,50€
Tomates, Buratta, tomates fraîches, mozzarella, olives, roquette, pignons, basilic.

TARTUFFA ..... 17,00€
Crème de truffe, mozzarella, artichauts, pignons, roquette.

Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles

VIANDES

TARTARE CLASSIQUE ..... 18,00€
Tartare de bœuf préparé, salade et frites.

TARTARE À L'ITALIENNE ..... 19,00€
Tartare de bœuf préparé, salade et frites.

ENTRECÔTE ANGUS *250gr* ..... 26,00€
Sauce Roquefort, salade et frites.

MAGRET DE CANARD ENTIER ..... 24,00€
Sauce miel et figues, salade et frites.

ESCALOPE MILANAISE DES TERRASSES ..... 24,00€
Escalope de veau pané maison, roquette, Grana Padano AOP, tomates séchées, frites.

Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles

POISSONS

TARTARE DE THON ..... 19,50€
Mangue, gingembre, agrumes, coriandre, cacahuètes, salade et frites.

GRAVLAX SAUMON MAISON ..... 20,00€
Salade composée et frites.

FILET DE MERLU RÔTI ..... 20,00€
Fenouil braisé, olives, riz pilaf et vierge de légumes.

TENTACULE D'ENCORNETS GRILLÉS ..... 21,00€
Poivrons et oignons confits, riz pilaf et sauce rouille.

Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles

GLACES ARTISANALES

PISTACCHIO
Crème Glacée et Sorbet

CRÈME GLACÉE :

Pistache de Sicile,
Vanille de Madagascar
Café Italien
Chocolat
Caramel beurre salé
Gianduia aux éclats de noisette
Yaourt nature
Noix de pécan caramélisée
Stracciatella
Malaga

SORBET :

Fraise
Fruit de la Passion
Citron de Sicile
Abricot
Poire
Framboise
Mangue
Pêche de vigne
Ananas
Noix de coco

GLACES ARTISANALES «PISTACCHIO» à Cabris ..... *1 boule* 3.50€ *2 boules* 6.00€ *3 boules* 8.00€

DAME BLANCHE ..... 9.50€
Glace vanille, chocolat coulant, chantilly.

CAFÉ LIÉGEOIS ..... 9.50€
Glace café et vanille, expresso, chantilly.

CHOCOLAT LIÉGEOIS ..... 9.50€
Glace chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly.

COUPE FRUITS ROUGES ..... 9.50€
Fraises et framboises fraîches, sorbet citron, coulis de fraises, éclats de pralines roses.

COUPE EXOTIQUE ..... 9.50€
Ananas frais, mangue et fruit de la passion, coulis de mangue, glace coco.

COUPE DU VERGER ..... 9.50€
Sorbet pêche de vigne, poire et abricot, purée de pomme verte, chantilly.

COUPE COLONEL ..... 10.00€
Glace citron et citron vert, vodka.

COUPE DE LA RHUMERIE ..... 10.00€
Crème glacée Malaga, vanille de Madagascar, rhum agricole, chantilly.

SUPPLÉMENT CHANTILLY ..... 1.00€

Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles

DESSERTS

L'incontournable TIRAMISU NUT'S et SPÉCULOOS	8,00€
MOELLEUX CHOCOLAT cœur coulant *et crème glacée Noix de pécan caramélisée (10 minutes d'attente)*	9,00€
CRÈME BRÛLÉE vanille	8,00€
BANNOFFE en verrine	8,00€
PAIN PERDU BRIOCHÉ *chantilly, sauce caramel ou pâte à tartiner*	8,00€
CARPACCIO D'ANANAS *sorbet framboise, tuiles amandes*	8,00€
La PART de GATEAU ou de CAKE *de la desserte à Grand-Mère*	4,50€
CAFÉ GOURMAND *4 mignardises*	9,00€
THÉ GOURMAND *4 mignardises*	10,00€
CAFÉ DOUCEUR *1 mignardise au choix du café gourmand*	4,00€
THÉ DOUCEUR *1 mignardise au choix du thé gourmand*	5,00€

Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles