



## RESTAURANT LOUNGE PIZZERIA

### 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 19H00 à 22H00

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

*Contactez nous*

04 93 09 91 20

Contact@lesterrassesallin.fr

[www.lesterrassesallin.fr](http://www.lesterrassesallin.fr)



## LES SALADES

### L' ASIATIQUE

*Nouilles soba, crudités, nem végétarien, dés de tofu snacké au soja.*

16,50€

### CAESAR

*Poulet croustillant, œuf mollet, poitrine fumée crispy, croûtons, Grana Padano AOP, tomates cerises, sucrine.*

17,00€

### LA CHEVRE

*Toasts crottin de chèvre chaud, Gésier de canard confits, haricots verts, salade.*

18,50€

### LA GOURMANDE

*Salade d'endives, noix, comté, pommes de terre grenaille, pastrami, croûtons*

17,50€

### POKE VÉGÉTARIEN

*Riz vinaigré, cœur de palmier, chou rouge pickles, tomates, fèves de soja, ananas, carottes râpées, wakamé, concombre, avocat, oignons frits.*

17,00€

### POKE THON MI-CUIT OU SAUMON GRAVLAX

*Riz vinaigré, cœur de palmier, chou rouge pickles, tomates, fèves de soja, ananas, carottes râpées, wakamé,*

18,50€



## BURGERS

- ANGUS BACON BURGER** avec frites et salade. 19,00€  
*Steak de bœuf Angus, tomates, oignons confits, cheddar, poitrine fumée.*
- CHICKEN BURGER** avec frites et salade. 18,00€  
*Filet poulet pané, fromage blanc aux herbes, cheddar, oignons rouges, tomates, salade, avocat.*
- BURGER BRETZEL PULLED PORK** avec frites de patate douce et salade. 18,00€  
*Effilochés pulled pork, cheddar, tomates, salade, sauce moutarde à l'ancienne au miel*

## PÂTES

- L'AUTHENTIQUE CARBONARA** 18,00€  
*Linguine, Fromage Pecorino, Guanciale, œuf.*
- TORTELLI AL TARTUFO** 20,00€  
*Farcis à la burrata et crème de truffe.*

### MENU ENFANT

12,00€

**Sirop à l'eau** (avec ou sans sucre)  
**Steak haché ou Nuggets ou Poisson blanc**  
**Frites ou Pâtes ou Légumes**  
**1 boule de glace ou Mini crêpe Nutella**

● Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles ●



## PIZZAS

<b>MARGHERITA</b>	12,00€
<i>Tomates, mozzarella, olives.</i>	
<b>REGINA</b>	14,00€
<i>Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives.</i>	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	14,50€
<i>Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, poivrons, artichauts.</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	14,50€
<i>Tomates, mozzarella, Pecorino, parmesan, Roquefort.</i>	
<b>CALABRIA</b>	15,00€
<i>Tomates, mozzarella, saucisse Nduja (pimentée), aubergine, persillade, parmesan, olives.</i>	
<b>CARNE</b>	15,50€
<i>Tomates, mozzarella, bœuf haché, oignons, champignons, œuf.</i>	
<b>PARMA</b>	16,50€
<i>Ricotta, Parme, mozzarella, tomates confites, roquette, olives.</i>	
<b>BOLOGNA</b>	16,50€
<i>Stracciatella, pistache, mozzarella, mortadelle, roquette.</i>	
<b>BURRATA</b>	16,50€
<i>Tomates, Burrata des Pouilles, tomates fraîches, mozzarella, olives, roquette, pignons, basilic.</i>	
<b>TARTUFFA</b>	17,00€
<i>Crème de truffe, mozzarella, artichauts, pignons, roquette.</i>	



## VIANDES

### TARTARE CLASSIQUE\*

*Tartare de bœuf préparé, salade et frites.*

18,00€

### TARTARE À L'ITALIENNE\*

*Tartare de bœuf préparé, salade et frites.*

19,00€

### MAGRET DE CANARD & jus au miel

*Gratin dauphinois et salade.*

26,00€

### ENTRECÔTE ANGUS 250gr

*Sauce aux cèpes, gratin dauphinois et salade.*

26,00€

### ESCALOPE MILANAISE DES TERRASSES

*Escalope de veau pané maison, roquette, Grana Padano AOP, tomates séchées, pommes de terre grenailles.*

24,00€

*\* Possibilité de poêler les tartares sur demande*



## POISSONS

### TARTARE DE THON

19,50€

*Mangue, gingembre, agrumes, coriandre, cacahuètes, salade & frites.*

### GRAVLAX SAUMON MAISON

20,00€

*Salade composée & frites.*

### PAVE DE SAUMON au beurre blanc

22,00€

*Orge perlé aux légumes verts & fondue de poireaux au vin blanc*

### JOUE DE CABILLAUD sauce échalote & vin rouge

24,00€

*Purée de Topinambour, pommes de terre grenaille & artichauts, éclats de noisettes*

### BRANDADE DE MORUE à l'huile d'olive

20,00€

*Salade verte*

# GLACES ARTISANALES LOCALES

## « Pistacchio à Cabris »



### Crème glacée:

Pistache de Sicile  
 Vanille de Madagascar  
 Café italien  
 Chocolat  
 Caramel beurre salé  
 Gianduia aux éclats de noisettes  
 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

1 BOULE au choix	3,50€
2 BOULES au choix	6,00€
3 BOULES au choix	8,00€
<b>DAME BLANCHE</b>	9,50€
<i>Glace vanille, chocolat coulant, chantilly.</i>	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	9,50€
<i>Glace café et vanille, espresso, chantilly.</i>	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	9,50€
<i>Glace chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly.</i>	
<b>COUPE ARDECHOISE</b>	9,50€
<i>Glace vanille, crème de marron, chantilly.</i>	
<b>COUPE EXOTIQUE</b>	9,50€
<i>Sorbet noix de coco, ananas, passion, dès de mangue fraîche, coulis exotique, chantilly.</i>	
<b>COUPE COLONEL</b>	10,00€
<i>Glace citron, vodka.</i>	
<b>COUPE DE LA RHUMERIE</b>	10,00€
<i>Crème glacée Malaga, vanille de Madagascar, rhum agricole, chantilly.</i>	
<b>SUPPLÉMENT CHANTILLY</b>	1,00€



## DESSERTS

L'assiette de FROMAGES	9,00e
L'incontournable TIRAMISU NUTELLA et SPÉCULOOS	8,00e
MOELLEUX CHOCOLAT cœur coulant <i>et crème glacée Noix de pécan caramélisée (10 minutes d'attente)</i>	9,00e
MOELLEUX AUX MARRONS <i>et crème glacée à la Vanille</i>	9,00e
BROOKIE l'alliance entre le brownie & le cookie, <i>crème glacée Banane</i>	9,00e
PAIN PERDU BRIOCHÉ <i>chantilly, sauce caramel ou Nutella</i>	8,00e
CRUMBLE POMMES & POIRES <i>&amp; crème glacée au yaourt</i>	9,00e
CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar	8,00e
La PART de GATEAU ou de CAKE <i>de la desserte à Grand-Mère</i>	4,50e
CAFÉ GOURMAND <i>4 mignardises</i>	9,00e
CAFÉ DOUCEUR <i>1 mignardise au choix du café gourmand</i>	4,00e

● Prix nets - Service compris - Photos non contractuelles ●