LA 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 — 260
TOAST MELBA CROUSTILLANT

MESCLUN D'HERBES ET SALADES — 120
HUILE D'OLIVE, CITRON

ARTICHAUTS DU PAYS VAPEUR — 210
VIEUX VINAIGRE, AGRUMES, SÉSAME

SALADE DE FENOUIL FINEMENT RÂPÉ — 260
POUTARGUE, STRACCIATELLA, AGRUMES

AVOCAT GRILLÉ — 290
CONDIMENT DE POUTARGUE, GRENADE

SALADE NIÇOISE — 340

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE À CRU — 420
MILLE FLEURS, RADIS

DAURADE EN GRAVELAX MARINÉE À L'ANETH — 320
VINAIGRE DE CONCOMBRE

CARBONARA DE CALMARS SAUVAGES — 210

CARBONARA DE CALMARS SAUVAGES — 210
BŒUF FUMÉ

Salade Selman 4 saisons — 290

POUR TOUJOURS AU SELMAN

ŒUFS MIMOSA TRADITIONNEL — 150

ŒUFS MIMOSA — 230
ŒUFS DE SAUMON, ANETH

TOMATES MOZZARELLA — 300
BASILIC, HUILE D'OLIVE

LA FAMEUSE ROMAINE — 210
SAUCE CAESAR

CARPACCIO — 260
COMME ON L'AIME À VENISE

"PIT'ZZA" SAUMON FUMÉ — 320

CLUB SANDWICH, POMMES FRITES 300

LE BIG BURGER, FRITES 300

MAÏS GRILLÉ 310
COMME UN RISOTTO AU PARMESAN

POULPE DE ROCHE AU BARBECUE 300
CONDIMENT TOMATE, OLIVES, CÂPRES, HARICOTS BLANCS

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

ESCALOPE D'UNE CÔTE DE VEAU ''OREILLES D'ÉLÉPHANT'', FRITES, SALADE - POUR 2 600

LES PIQUÉS

PIQUÉ DE LOUP 400
À LA GREC, TOMATE RÔTIE

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

PIQUÉ DE MIXED GRILL D'AGNEAU 390
SAUCE DIABLE

PIQUÉ DE FILET DE BŒUF 400
SAUCE AU POIVRE

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 — 160
MENTHE FRAÎCHE

CHURROS — 120
CARAMEL AU BEURRE DEMI-SEL

GRATIN SOUFFLÉ DE CHOCOLAT PURE ORIGINE — 250
GLACE VANILLE

CRÈME BRÛLÉE À LA GOUSSE DE VANILLE — 260
POUR 2

DÉGUSTATION DE GLACES ET SORBETS — 170

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