


La Terrasse du Chatel

RESTAURANT



NOS ENTRÉES

-LES OEUFS CLASSIQUES (oeuf dur, salade, mayonnaise maison)	5.00€
-LE MILLE-FEUILLE DE SAUMON FUMÉ (pâte feuilletée, saumon fumé, céleri, coulis de crustacés)	8.00€
-LE CROUSTILLANT DE BRIE DE MEAUX (brie de Meaux, feuille de brick, balsamique, salade)	7.00€
-GASPACHO  (céleri, oignon rouge, concombre, carotte, fenouil)	7.00€
-CARPACCIO (carpaccio de boeuf, roquette, parmesan, coulis de pesto)	8.00€
-SALADE DE HARENG FUMÉ (hareng fumé mariné, pomme de terre, oignon rouge, crème de ciboulette)	7.00€
-BURRATA (burrata onctueuse, roquette, tomates)	8.00€
-TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS (terrinerie de campagne, cornichons, chutney)	6.00€
-CEVICHE DE POISSON (poisson du moment, fruit de la passion, guacamole, pickles oignon rouge)	9.00€
-PETITE CÉSAR (coeur de laitue, croûtons, oeufs, poulet frit, parmesans, sauce césar)	8.00€
-PETITE CHÈVRE (pousse d'épinard, chouquette de chèvre, noix, miel)	8.00€

NOS SALADES

-CÉSAR (salade romaine, croûtons, oeufs, poulet frit, parmesan, sauce césar)	17.00€
-CHÈVRE (pousse d'épinard, chouquettes de chèvre, noix, miel)	17.00€
-L'ITALIENNE (salade romaine, jambon italien, buratta, tomate confite, parmesan)	17.00€

NOS PLATS

-TARTARE DE BOEUF NON PRÉPARÉ (accompagné de frites maison et salade)	14.00€
-TARTARE DE BOEUF ITALIEN PRÉPARÉ (parmesan, pesto, betterave rouge, câpres, accompagné de frites maison et salade)	15.00€
-PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT GRILLÉ (accompagnée de frites maison et salade, sauce au poivre)	17.00€
-ENTRECÔTE MATURÉE (accompagnée de frites maison et salade, sauce béarnaise)	24.00€
-RAVIOLES DU MOMENT (nous consulter)	15.00€
-CUISSÉ DE POULET (poulet laqué, noix de cajou, crème de carotte)	15.00€
-JAMBON GRILLÉ (accompagné de frites maison et salade, sauce madère)	16.00€
-ANDOUILLETTE AAAAA (accompagnée de frites maison et salade, sauce au brie)	16.00€
-BRUSCHETTA DE POISSON (la pêche du jour, légumes sautés de saison sur focaccia, coulis de pesto)	17.00€
 -PLAT VEGAN (nouilles chinoises, wok de légumes, falafel)	15.00€

NOTRE BURGER


-KING BURGER SIMPLE ou DOUBLE* (steak de boeuf ou poulet pané, cornichons américains, tomate, laitue, double cheddar, galette de pomme de terre, oignon rings, sauce qui fait "wow")	20.00€
--	--------

*supplement 5 €

NOS DESSERTS

-CLASSIQUE MOUSSE AU CHOCOLAT (mousse au chocolat réalisée selon la recette traditionnelle)	6.00€
-LA BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU (brioche, boule de glace vanille, et coulis de nutella)	8.00€
-ILE FLOTTANTE (blancs en neige, caramel, crème anglaise)	6,00€
-LA CRÈME BRULÉE DU MOMENT (nous consulter)	7.00€
-TARTELETTE TATIN (tartelette tatin, glace vanille, caramel)	7.00€
-GAUFRE (coulis au choix : nutella, spéculoos, caramel ,chocolat)	5.00€
-COOKIE (cookie, glace chamallow, pop corn)	7.00€
-LE CHOCOLAT LIÉGEOIS (glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)	8.00€
-LE CAFÉ LIÉGEOIS (glace café, glace vanille, coulis de café, crème chantilly)	8.00€
-LA DAME BLANCHE (glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)	8.00€

MENU ENFANT 12,00€

- 
- Poisson Pané ou Aiguillettes de poulet pané ou Cordon bleu (dinde)
tous les plats sont accompagnés de frites maison
 - Verre de sirop ou jus de fruits
 - Glace ou compote de pomme

MENU* 23,90€

(Boissons/Plat/Dessert)

(du mardi au vendredi midi uniquement)

- Pièce du boucher ou une de nos salades
+
- Mousse au chocolat ou ile flottante
+
- Soft, Bière 25cl ou verre de vin (cayolles)

MENU* 18,00€

(Boissons/Pizza/Dessert)

(du mardi au vendredi midi uniquement)

- Pizza margarita ou regina
+
- Mousse au chocolat ou ile flottante
+
- Soft, Bière 25cl ou verre de vin (cayolles)

*hors jours fériés