

# La Terrasse

## BRASSERIE

### Event's 7/7

Brasserie du Midi

Event's 7/7, After Work

3 Salles de réunion équipées

Anniversaire, Mariage

## SOFTS

Siroop **2.5 €**  
*Grenadine, Pêche, Menthe, Citron, Fraise, Orgeat*

Jus de Fruits **3.6 €**  
*Ananas, Pomme, Orange, Tomate*

Soda **3.6 €**  
*Coca-Cola, Coca 0, Diabolo, Fuze Tea  
GingerBeer, Limonade, Orangina, Perrier*

Eau Minerale **4 €** / **6 €**  
*Plate ou Pétillante* 50 cl / 1 L

## VINS :

## NOTRE SELECTION :

	12.5 cl	75 cl
Marcillac <i>AOC 100 % Fer Servadou</i>	5 €	26€
Ribonnet <i>Bio 100 % Syrah à Beaumont sur Lèze</i>	5 €	26€
Pinot Noir <i>IGP Pays d'Oc à Pézenas</i>	5 €	26€
La Soulane <i>Bio 100 % Carignan</i>	5.5 €	28€
St Chinian <i>AOP Grenache-Syrah</i>	5.5 €	28€
Côte de Provence <i>Haut de Masterel</i>	4.5 €	24€
Côte Méditerranée <i>Hares</i>	4.5 €	24€
Chardonnay <i>Sec</i>	4.5 €	24€
Horgelus <i>Moelleux</i>	5.5 €	28€

## BIERES

by LICORNE

Blonde	25 cl	<b>3.6 €</b>
<i>Pression</i>	50 cl	<b>7 €</b>
Black	25 cl	<b>4.2 €</b>
<i>Pression</i>	50 cl	<b>8 €</b>
Picon	25 cl	<b>4.2 €</b>
<i>Pression</i>	50 cl	<b>8 €</b>
IPA, White <i>Bouteille</i>	33 cl	<b>4.5 €</b>

## APERITIFS

Ricard, Pastis	<b>3 €</b>
Martini, Suze, Muscat, Kir, Banyuls	<b>5 €</b>
Gin, Rhum, Whisky, Vodka	<b>6 €</b>
Rhum et Whisky Supérieurs	<b>7 €</b>

## VINS COUPS DE



	12.5 cl	75 cl
Domaine LAFAGE (66)		
Rouge <i>L'Authentique</i>	5 €	26€
Rosé <i>Miraflor</i>	5 €	26€
Blanc <i>Nereda</i>	5 €	26€
Blanc Frisant <i>Légèrement Pétillant</i>		26€
Pichet <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>	25 cl	<b>4€</b>
	50 cl	<b>6€</b>

# Cocktails

**8.5 €**

**\* 6.5 €**

MOJITO - FRAISE - MANGUE - VIRGIN \*

SPRITZ APEROL - ST GERMAIN - LIMONCELLO

MOSCOW MULE - JAMAICAIN - LONDON

## ENTRÉES

- Oeuf Cocotte  **5 €**  
*au Bleu*
- Moules Gratinées **8 €**  
*à l'Aïoli*
- Foccacia & Burrata  **8 €**  
*Crème de Piquillos et Tomates Confites*
- Assiette Iberique et Foie Gras **12 €**  
*Jambon Serrano, Pan Con Tomate, Chorizo et Tranche de Foie Gras*

## COTÉ THAÏ

- Tartare de Boeuf Thaï 180 g **19.9 €**  
*Gingembre, Coriandre, sauce Yakitori + Œuf Coulant*  
*Frites + Sauce au choix et Salade*
- Sauté de Poulet Thaï **21.9 €**  
*Riz blanc parfumé et Légumes*

## LASAGNES

- de Légumes  **17.9 €**  
*Aubergines, Courgettes, Tomates et Mozzarella*  
*Salade et Tuile de Parmesan*
- de Boeuf **17.9 €**  
*Salade et Tuile de Parmesan*

## SALADES **Bol de Frites +3.5€**

- Burrata  **16.9 €**  
*Burrata, Toast de Con Tomate, Grana, Tomates Confites, Pignons et Pesto*
- Catalane **16.9 €**  
*Toast de Con Tomate, Jambon Serrano, Grana et Piquillos*
- César **17.9 €**  
*Poulet Croustillant, Sauce Fromagère, Grana, Oeuf Coulant*
- Sud-Ouest au Foie Gras **19.9 €**  
*Magret Séché, Gésiers, Pignons et Tranche de Foie Gras*

## SAUMON

- en Tartare **21.9 €**  
*Dés d'Avocat et de Mangue, Sauce sésame et Chantilly Ciboulette*  
*Frites et Salade*
- à la Plancha **23.9 €**  
*Crème de poivrons*  
*Riz blanc parfumé et Légumes*

## CAMEMBERT **16.9 €**

- Gratiné  
*Sur lit de pommes de terre + Guanciale*  
*Salade et Tuile de Parmesan*
- Estival   
*Sur lit de pommes de terre + Con Tomate & Piquillos*  
*Salade et Tuile de Parmesan*



Plat Végétarien

# AU FOUR A BRAÏSE

Andouillette AAAAA **19.9 €**  
Sauce Moutarde à l'Ancienne  
Pommes Sarladaises, Légumes et Salade

Confit de canard **19.9 €**  
Sauce Thym-Miel  
Pommes Sarladaises et Salade

Bavette **19.9 €**  
Compotée d'Echalotes  
Frites + Sauce au choix et Salade

Pluma de cochon Iberique **21.9 €**  
Sauce Thym-Miel  
Pommes Sarladaises, Légumes et Salade

Entrecôte 350 g **25.9 €**  
Frites + Sauce au choix,  
Légumes et Salade

Magret entier **25.9 €**  
Frites + Sauce au choix,  
Légumes et Salade

## SAUCES

Aioli  
Bleu  
Fromage frais & Ciboulette

Poivre  
Moutarde à l'ancienne  
Thym-Miel

Tranche de Foie Gras +3.5 €

## BURGERS

Frites + Sauce au choix et Salade

Chicken César **17.9 €**  
Poulet Croustillant, Sauce César,  
Tomates confites, Cheddar et Guanciale

VG  **17.9 €**  
Pain Burger Foccacia,  
Sauce Pesto  
Galette de pomme de terre,  
Mozzarella, Tomates Confites

Double Catalan **19.9 €**  
2x120g de Boeuf, Pan Con Tomato  
Fromage, Chorizo, Oignons Rouges,  
et Piquillos

Italien **19.9 €**  
Pain Burger Foccacia,  
2x120g de Boeuf,  
Mozzarella, Tomates Confites,  
Pesto et Guanciale

## MENU JOUR

Entrée + Plat **17.9 €**

Plat + Dessert **17.9 €**

Entrée + Plat + Dessert **19.9 €**  
+ Café offert

## MENU KIDS **10 €**



Sirop ou Diabolo

Nuggets de Poulet Croustillant  
ou Steak Haché + Frites

Glace 2 Boules ou  
Petit Tiramisu Nutella

## DESSERTS

Assiette de Fromages **7 €**  
*3 Fromages et Salade*

PannaCotta **7 €**  
*Coulis Fruits Rouges ou  
Coulis Mangue*

Pavlova **8 €**  
*Coulis et Fruits de Saison  
Glace Vanille et Chantilly*

Tarte Tatin Exotique **8 €**  
*Mangue & Ananas  
Glace Vanille et Chantilly*

Tiramisu Nutella **8 €**  
*Glace Stracciatella et Chantilly*

Café Gourmand **9 €**  
*PannaCotta, Glace vanille,  
Chantilly & Tiramisu Nutella*

## BOISSONS CHAUDES

Espresso  
Déca **2 €**  
Noisette  
Allongé

Double espresso  
Café Crème  
Chocolat chaud **3 €**  
Thé  
Infusion

## GLACES

Coupe de 2 Boules / 3 Boules **5 €** **7 €**  
*Servie avec Chantilly*

*Vanille - Chocolat - Café - Caramel*

*Framboise - Citron - Mangue*

*Coco - Stracciatella - Menthe&Choco*

Coupe Glacé **8 €**  
*Servie avec Chantilly*

Dame Blanche  
*3 Boules vanille, sauce chocolat*

Café Liégeois  
*3 Boules Café, sauce Café*

Chocolat Liégeois  
*3 Boules Chocolat, sauce Chocolat*

Exotique  
*Mangue - Coco - Citron, Coulis Mangue*

Gourmande  
*Caramel - Vanille - Chocolat, Sauce Caramel*

Rouge Intense  
*Framboise - Citron - Stracciatella,  
Coulis Fruits Rouge*

Colonel ou Pepermint **9 €**

## DIGESTIF

Armagnac  
Calavados  
Get 27 **5 €**

Limoncello  
Manzana  
Poire

Rhum Saillor Jerry  
Whisky Monkey **7 €**  
Shoulder