

## Vins Rouges

(75cl)

AOP / AOC / VDP

Magnum Domaine de la Janasse, Terre de Bussière, Principauté d'Orange	49.00 €
Magnum St Joseph François Grenier - AOC	69.00 €
Magnum St Joseph « Cuvée du Papy » Stéphane Montez	96.00 €
St Joseph « Les chênes » Christophe Blanc	39.50 €
St Joseph « Cuvée du Papy » Stéphane Montez (disponible en juillet)	52.00 €
St Joseph « Les Serines » Yves Cuilleron	63.00 €
St Joseph « Cuvée Caroline », Louis Chèze	54.00 €
St Joseph « Les Anges » Louis Chèze	69.00 €
Croze Hermitage « Cuvée Albéric » Gilles Robin	46.00 €
Domaine Gallety « Côtes du Vivarais »	49.00 €
Cornas « Empreintes » Domaine Durand	62.00 €
Châteauneuf-du-Pape « Domaine Grand Veneur » Alain Jaume	60.50 €
Côte Rôtie « Bons arrêts » Stéphane Montez	94.00 €
Fitou « Cuvée Augusta » Château de Nouvelles	19.50 €
Domaine de la Janasse « Terre de Bussière » Principauté d'Orange	25.00 €
Les Hauts du Montellet Stéphane Montez - VDP	29.00 €
Vacqueyras « Domaine les Ondines »	29.50 €
Faugères « Le songe de l'Abbé » Sylva Plana	36.00 €
Domaine des Creisses	40.00 €
Beaujolais Moulin-à-Vent « Richard Jambon » (élevé en fût de chêne 12 mois)	33.00 €
Bordeaux, Château de Teste « Cuvée Prestige » Laurent Réglat - AOC	39.00 €
Bourgogne, Nuits Saint Georges Michel Noëllat	82.00 €
Bourgogne, Haute-Côte de nuit D. Pierre Laurent	40.00 €
IGP	
Syrahvissante « Vin de Seyssuel » Louis Chèze	19.80 €
Ripa Sinistra Yves Cuilleron (selon disponibilité)	69.00 €
Vénus C.Semaska, (Côteaux de Vienne)	60.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération*

## Vins Blancs

(75cl)

AOP

Pouilly Fuissé Château Vitalis	46.00 €
Viognier du Gard « Domaine le Clos des Lumières »	19.50 €
Viognier Julien Pilon	35.00 €
Condrieu « Pagus Luminis » Louis Chèze	66.00 €
Bourgogne, Saint-Veran « Les Pommards » D.Deux Roches	39.00 €
AOC	
Macon Cave de Viré « Fleurs Blanches »	20.00 €
Saint Peray « Les maisons de Victor » Julien Pilon	46.00 €
Saint Joseph Blanc Julien Pilon	45.00 €
IGP	
Viognier Louis Chèze	34.00 €
Marsanne Louis Chèze	26.00 €

## Vins Rosés

(75cl)

Côte de Provence ou IGP Méditerranée - IGP	19.50 €
Puech-Haut - AOC	35.00 €
Pumont Domain Alzipratu - AOC	39.50 €

En raison du changement climatique, nous dépendons de nos producteurs en vins, veuillez nous excuser par avance pour les ruptures potentielles.

## Champagnes

(75cl)

AOP

Champagne « Taittinger »	75.00 €
Champagne Sélection Terraméa	50.00 €

Possibilité de découvrir d'autres vins  
hors carte, s'adresser à l'Equipe



## Nos formules midi

### Menu du Jour

19,50 €

Entrée du jour ou Salade Terraméa

Plat du jour ou Pièce du Boucher

Dessert Maison au choix  
(hors fromages,  
hors Baba au Rhum XL)

### Plat du Jour

13,50 €

Entrée du Jour

OU Salade Terraméa

+

Plat du Jour

OU Pièce du Boucher

16,50 €

Plat du Jour

OU Pièce du boucher

+

Dessert

16,50 €

### Chaque Jeudi : Menu Typique (Plats de nos régions et d'ailleurs)

Plat Typique 17,50 €

Plat Typique + Dessert 20,50 €

## MACHONS

de 7 h à 11 h sur commande 48 h à l'avance (2 pers minimum)

L'ensemble de la carte est disponible dès 7 h du matin

Restaurant Terramea - 415 rue Marius Berliet - 69970 Chaponnay  
Tel 04 78 02 31 35 - restaurant.terramea@gmail.com

## A PARTAGER

### Planche de charcuterie « Sélection Terraméa »

- En duo 22 € (2 assortiments) - En trio 26 € (3 assortiments)

#### Les Entrées

Salade Terraméa	14.00 €
Salade verte, tomates, tomme corse, charcuterie Corse, huile de noisettes	
Salade Lyonnaise	14.50 €
Lardons paysans, croûtons, oeuf poché	
Gravlax de Saumon Maison infusé aux Agrumes	20.00 €
Salade Verte	
Salade César Revisitée	19.50 €
Poulet mariné, Copeaux de Parmesan, Oeuf dur, petits croustons	
Croque-Monsieur Italien	12.50 €
et son panaché de salade verte Mortadelle, Béchamel, Basilic, Scarmorza fumé, Mozzarella, Tomates Confités	
Tataki de Veau façon Chimichurri	20.00 €
Frites et Salade Verte (Environ 220g) Marinade : Huile d'olives, Persil, Ail, Oignons Frais, Ciboulette, Piment	
Nems Maison	16.00 €
Cantal, Marmelade de Clémentines, Pignons de Pins et Salade composée (Carottes Râpées, Tomates et Oignons Frais) (3 pièces)	
Terrine Maison	12.00 €
selon l'Humeur du Chef	
Os à Moelle Canons gratinés au four	17.50 €
(3 pièces)	

Pour les entrées : Supplément Frites, légumes ou Gratin Dauphinois + 3,50 €

#### Les Viandes

Véritable Black Angus US	28.00 €
Cuisson unilatérale et son Os à moelle (environ 400g)	
Onglet de Boeuf Extra	22.50 €
et son os à moelle (Environ 400g)	
Pièce du boucher Sauce Poivre Vert	14.00 €
Escalope de Veau Milanaise	22.00 €
Pâtes italiennes, Sauce Tomates Maison (Environ 300g)	
Burger façon USA	19.00 €
Bœuf Extra, Pastrami de Boeuf, Cheddar, Moutarde au Miel, Cornichons Aigre Doux Frites et Salade Verte	
Tartare de Bœuf Charolais au Couteau	17.00 €
ou Tartare César Frites Maison et Salade Verte (environ 200g)	

#### Les Autres Spécialités

Filet de Veau Grillé	35.00 €
Sauce Poivre Vert (Environ 400g)	
Poulpe en Persillade	33.00 €
et son Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olives	
Pavé de Morue grillé	25,00 €
et son Ecrasé de Pommes à l'Huile d'Olives, Sauce Aioli	
Pâtes à la Crème et aux Truffes	22,50 €

#### Les Fromages

St Marcellin entier sélection « Mère Richard »	6.00 €
Assortiment de fromages secs affinés (par personne)	8,00 €
Fromage blanc	4.50 €

#### Les Desserts Maison

Baba au Rhum XL et son verre de Rhum	8.50 €
Mousse au chocolat noir	6.80 €
Salade de fruits frais de saison	6.80 €
Traditionnelle île flottante et sa crème anglaise	6.80 €
Tiramisu de saison	6.80 €
Nougat Glacé	6.80 €
Suggestion du moment	6.80 €

#### Vins au Verre

(12cl)

Verre de St Joseph « François Grenier »	5.80 €
Verre de Côte du Rhône « Domaine Jaume »	5.00 €
Verre de Blanc (Viognier ou Macon)	4.50 €
Verre de Blanc (Marsanne, Louis Chèze)	6.00 €
Verre de Rosé	4.50 €

#### Pots Lyonnais

(46cl)

Pot de St Joseph « François Grenier »	19.50 €
Pot de Côte du Rhône « Domaine Jaume »	10,00 €
Pot de Viognier	14.00 €
Pot de Macon	14.00 €
Pot de Rosé Côte de Provence	14.00 €

#### Eaux

Eau Plate Evian 1L	4.50 €
Eau Gazeuse Badoit 1L	4.50 €
Orezza 1L	6,00 €

#### Boissons Chaudes

Café	1.80 €
Décaféiné	2.00 €
Grand café	3.30 €
Thé / Infusion	3.00 €

#### Les Apéritifs

Jus de fruits, Fuze Tea, Coca, Perrier, Fanta Orange	3.00 €
Coupe de Champagne 12cl « sélection Terraméa »	8.00 €
Pietra (Bière Ambrée en Bouteille) 33cl	5.00 €
Bière Pression 25cl	3.50 €
Bière Pression 50cl	6.50 €
Bière Picon, Sirop, Monaco 25cl	3.80 €
Bière Picon, Sirop, Monaco 50cl	7.00 €
Whisky entier 4cl	6.00 €
Vins cuits 5cl, Kir 12cl	4.50 €
Digestifs 4cl	6.50 €
Sélection Whisky /Rhum/ Vodka 4cl	8.00 €
Gin Tonic 4cl	9.00 €
Chartreuse Verte ou Jaune 4cl	10.00 €
Menthe poivrée 4cl	10.00 €

Accompagnements au choix: Gratin Dauphinois Maison, légumes du jour, Frites Maison