

LA TERRASSE PENNOLE

N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS.

BAR & RESTAURANT

CUISINE FAITE MAISON



BLEU - POIVRE VERT

LA PENNOLE. 30€

Magret - Foie gras poêlé - Chèvre chaud du Pic, amandes, miel et salade - Flan de légumes - PDT

SALADE DU PIC. 17€

Salade - 2 Cabécous chauds au miel et amandes - Graines - Croutons - légumes - champignon - Jambon de pays (ou Fêta)

SALADE QUERCYNOISE. 20€

Salade - Gésiers - Croutons - légumes - Magrets séchés - Graines

SALADE FRAICHEUR. 17€

Salade - Fêta - Croutons - légumes - Graines - Champignon de paris - Olives

FOIE GRAS MI-CUIT DE LA MAISON. 24€

3 tranches de foie gras mi-cuit - Confiture - Salade - Légumes de saisons - Magrets séchés

L'ASSIETTE DU TERROIR. 24€

Jambon de Pays - Magret séché - 1 tranche de Foie gras Mi-Cuit - Tome des Pyrénées - Confiture - Cornichons - salade - Boudin Galabart

MAGRET ENTIER. 25€

GAMBAS FLAMBÉES. 24€

NOIX DE BASSE CÔTE 280G. 25€



VIANDES FRANCAISES

LÉGUMES FRANCAIS DE SAISON

LATERRASSEPENNOLE.EATBU.COM

LA TERRASSE PENNOLE

BAR & RESTAURANT CUISINE FAITE MAISON TAPAS

PENDANT LES HORAIRES DE
SERVICE UNIQUEMENT

ANCHOIS 5€

**PLANCHE DE
CHARCUTERIE 18€**

CAMEMBERT RÔTI. 14€

OLIVES 3€

FRITES PERSILLÉES. 5€



LA TERRASSE PENNOLE

BIÈRES

	25cl	50cl
Gothique Blonde.	3,50€	7€
La Berlué IPA.	4,50€	9€
La Berlué Blanche.	4,50€	9€
Picon Bière	4€	8€

WHISKY

	4 cl
JB - Paddy - Jack D.	6€
Bourbon Bulleit	8€
Sexton	8€
Knockando - Oban	10€

GIN

	4 cl
Bombay Sapphire	6€

RHUM

	4 cl
Saint James blanc	6€
Rhum arrangé	6€
Anacaona	8€
Bumbu original	10€
Secha Silva	10€

AUTRES

Kyr	12,5 cl	3,50€
Porto - Martini - Suze	6 cl	4,50€
Vodka	6 cl	6€
Ricard - Pastis	2 cl	3€
Tequila	6 cl	6€
Digestifs	3 cl	6€
Cidre Breton doux	25cl	3€
Cidre Breton brut	25cl	3€



LA TERRASSE PENNOLE

Bar & restaurant

laterrassepennole.eatbu.com

VINS

Pic St Loup la coquine 75cl 30€

Languedoc

Roumaniac 75cl 24€

Fronton

Caprice d'Antoine 75cl 24€

Côtes du Rhône

Sine nominé B10 75cl 22€

Côtes du Tarn le plus proche de chez nous!

Mas des étoiles 75cl 28€

Cahors

Montessant 75cl 30€ / 12.5cl 6€

Bordeaux sup.

Chateau de Roquebrune 75cl 34€

Lalande de Pommerol

les longues Saumur champigny 75cl 28€

Val de Loire

SVRAH B10 75cl. 22€

Côtes du Tarn le plus proche de chez nous!

Pur gris Provence famille saumière 75cl 30€

Côte de Provence

Sauvignon B10 sec 75cl 22€

Côtes du Tarn le plus proche de chez nous!

Colombard sauvignon sec 75cl 26€

Côte de Gascogne

Le bal des papillons doux 75cl 24€ / 12.5cl 5€

Côte de Gascogne

Champagne 33cl 33€ / 75cl 60€

Méthode ancestrale aoc brut 75cl 34€

Gaillac

Pichet de vin : Rouge - Rosé - Blanc sec

Verre 12.5cl 3€ - 25cl 6€ - 50cl 8€ - 75cl 10€

LA TERRASSE PENNOLE

Café	1,80	Lait 0,10€
------	------	------------

Chocolat Chaud	3,00	
----------------	------	--

Thé - infusion	3,00	
----------------	------	--

Grand Crème	3,20	
-------------	------	--

Coca cola	3,50	33cl
-----------	------	------

Orangina	3,50	33cl
----------	------	------

Perrier	3,50	33cl
---------	------	------

Sirop	2,00	25cl
-------	------	------

Diabolo	3,00	25cl
---------	------	------

Limonade	2,50	25cl
----------	------	------

J. de fruits Bio	4,00	25cl
------------------	------	------

Eau Abatilles	3,00	50cl
---------------	------	------

Eau Abatilles	5,00	1L
---------------	------	----

LA TERRASSE PENNOLE

BAR & RESTAURANT

CUISINE FAITE MAISON

MENU ENFANT
DISPONIBLE

MENU 32€

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 28€

ENTRÉES

SALADE DU PIC

Salade - légumes de saison - 1 Cabécou
chaud au miel - Croutons - Jambon de
Pays (ou Fêta)

SALADE FRAICHEUR

Salade - Fêta - Croutons - légumes
de saison - Graines - Olives

SALADE QUERCYNOISE.

Salade - Gésiers - Croutons -
légumes de saison - Magrets
séchés - Graines

FOIE GRAS MI-CUIT. +6€

Salade - Croutons - légumes
de saison - Graines

PLATS

1/2 MAGRET.



SAUCES AUX CHOIX :
BLEU - POIVRE VERT

Supplément Foie
gras Poêlé 6€
60/80 G.

CAMEMBERT RÔTI.

NOIX DE BASSE CÔTE

GAMBAS FLAMBÉES

CASSOULET PENNOL. + 4€

Spécialité de la maison !



CONFIT DE CANARD

ENV. 200/250 G.

DESSERTS

Nous vous donnerons la liste des desserts du jours