

## Vins Rouges

(75cl)

<b>AOP</b>	
Magnum Domaine de la Janasse, Terre de Bussière, Principauté d'Orange	50.00 €
Magnum St Joseph « Cuvée du Papy » Stéphane Montez	97.00 €
St Joseph « Les chênes » Christophe Blanc	40.00 €
St Joseph « Cuvée du Papy » Stéphane Montez	53.00 €
St Joseph « Les Serines » Yves Cuilleron	64.00 €
St Joseph « Cuvée Caroline », Louis Chèze	55.00 €
St Joseph « Les Anges » Louis Chèze	69.00 €
Crœze Hermitage « Cuvée Albéric » Gilles Robin	47.00 €
Domaine Gallety « Côtes du Vivarais »	49.50 €
Cornas « Empreintes » Domaine Durand	63.00 €
Châteauneuf-du-Pape « Domaine GrandVeneur » Alain Jaume	61.00 €
Côte Rôtie « Bons arrêts » Stéphane Montez	95.00 €
Corbières, Château La Voulte- Gasparets	22.00 €
Domaine de la Janasse « Terre de Bussière » Principauté d'Orange	25.00 €
Vacqueyras « Domaine les Ondines »	29.50 €
Domaine des Creisses	41.00 €
Beaujolais Moulin-à-Vent « Richard Jambon » (élevé en fût de chêne 12 mois)	33.00 €
Bourgogne, Nuits Saint Georges Michel Noëllat	82.00 €
Bourgogne, Haute-Côte de nuit D. Pierre Laurent	41.00 €
<b>AOC</b>	
Magnum St Joseph, François Grenier	69.50 €
Bordeaux, Château de Teste « Cuvée Prestige » Laurent Réglat	39.00 €
<b>IGP</b>	
Syrahvissante « Vin de Seyssuel » Louis Chèze	19.80 €
Ripa Sinistra Yves Cuilleron (selon disponibilité)	69.00 €
Vénus C.Semaska, (Côteaux de Vienne)	60.00 €
Les Hauts du Montillet Stéphane Montez	29.00 €

## Vins Blancs

(75cl)

<b>AOP</b>	
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 €
<b>AOC</b>	
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 €
<b>IGP</b>	
Viognier Louis Chèze	35.00 €
Marsanne Louis Chèze	26.00 €

## Vins Rosés

(75cl)

Les Béliers d'Oc, Pays D'Oc - IGP	19.50 €
Pumonte Domaine Alzipratu (selon arrivage) - 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)

<b>AOP</b>	
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 fromage blanc et sec)

### 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

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

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 Salade verte, tomates, tomme corse, charcuterie Corse, huile de noisettes	14.50 €	Œufs Mimosa à l'Estragon et Œufs de Hareng ou pas 😊 Salade verte, (3 œufs entiers)	9.00 €
Salade Lyonnaise Lardons paysans, croûtons, oeuf poché	14.50 €	Salade de Queues de Crevettes marinées aux Agrumes Salade Verte, Queues de Crevettes marinées, Tomates, Carottes râpées, Ravioles ronds Frits Citron/Basilic (Vinaigrette exotique)	18.50 €
Croque-Monsieur Estival et son panaché de Salade verte, Jambon Blanc, Mozzarella, Tomates Confites, Béchamel Basilic	13.00 €	Terrine Maison selon l'Humeur du Chef	12.00 €
Salade César Salade Verte, Tomates, Croutons, Copeaux Parmesan, Œuf Dur, Poulet Pané, (Sauce César)	18.00 €	Os à Moelle Canons gratinés au four (3 pièces)	18.00 €

### Les Viandes

Véritable Black Angus US et son Os à Moelle (environ 400g)	28.00 €
Onglet de Boeuf Extra et son Os à Moelle (Environ 400g)	25.50 €
Pièce du Boucher Sauce Tartare, (Environ 300g)	16.00 €
Escalope de Veau Milanaise Pâtes italiennes, Sauce Tomates aux Herbes (Environ 300g)	23.50 €
Burger Terramea (Steak haché Bœuf Extra, Crispy Bacon, Crème de Mimolette, Pickles d'Oignons, Sauce Cocktail) Salade Verte et Frites	19.80 €
Burger Galice (Steak haché Bœuf Galice Dry Aged, Crispy Bacon, Crème de Mimolette, Pickles d'Oignons, Sauce Cocktail) Salade Verte et Frites	24.00 €
Tartare de Bœuf préparé au Couteau ou Tartare César (origine FR) Frites et Salade Verte (environ 200g)	18.00 €

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

### Les Autres Spécialités

Poitrine de Porc Grillée et Confité au Sirop d'Erable (Environ 400g)	20.00 €
Poulpe en Persillade et sa Polenta Grillée aux Olives Noires, coulis de tomate à notre façon	33.00 €
Pavé de Morue grillé et sa Polenta Grillée aux Olives Noires, coulis de tomate à notre façon, Huile au Chorizo	25,00 €
Pâtes à la Crème et aux Truffes	23,50 €

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

### Les Fromages

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

### Les Desserts

Baba au Rhum XL et son verre de Rhum (hors menu)	8.50 €
Mousse au Chocolat Noir	6.80 €
Salade de fruits frais	6.80 €
Traditionnelle île flottante et sa crème anglaise	6.80 €
Tiramisu de saison	6.80 €
Parfait Glacé au Citron	6.80 €
Brioche Perdue, Coulis de Crème Anglaise au Miel	6.80 €
Suggestion du moment	6.80 €

### Vins au Verre

(12cl)

Verre de St Joseph « François Grenier » - AOC	5.80 €
Verre de Côte du Rhône « Domaine Jaume » - AOP	5.00 €
Verre de Blanc Viognier du Gard, « Domaine le Clos des lumières » - AOP	4.50 €
Verre de Blanc Macon Cave de Viré « Fleurs Blanches » - AOC	4.50 €
Verre de Blanc Marsanne, Louis Chèze - IGP	6.00 €
Verre de Rosé, Les Béliers d'Oc, Pays D'Oc - IGP	4.50 €

### Pots lyonnais

(46cl)

Pot de St Joseph « François Grenier » - AOC	19.50 €
Pot de Côte du Rhône « Domaine Jaume » - AOP	10,00 €
Pot de Viognier du Gard, « Domaine le Clos des lumières » - AOP	14.00 €
Pot de Macon Cave de Viré « Fleurs Blanches » - AOC	14.00 €
Pot de Rosé, Les Béliers d'Oc, Pays D'Oc - IGP	14.00 €

### Eaux

Eau Plate 1L	4.50 €
Eau Gazeuse 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, Ice Tea, Coca, Perrier, Fanta	3.00 €
Coupe de Champagne (12cl) « sélection Terraméa »	8.00 €
Pietra (33 cl) (Bière Ambrée en Bouteille)	5.50 €
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 €